



Charleston

GLI ANTIPASTI

- Fiore di zucca° in tempura, ricotta infornata al limone e coulis di pomodoro crudo*⁽⁷⁻¹⁾ € 28,00
Courgette flower° in tempura, baked ricotta scented with lemon and tomato puree ⁽⁷⁻¹⁾
- Capasante* scottate, crema di piselli°, i suoi germogli biscotto salato alle olive* ⁽³⁻⁷⁻¹²⁾ € 37,00
Seared scallops* on a bed of pea° cream with its sprouts served with salted biscuit with olives ⁽³⁻⁷⁻¹²⁾
- Darnetta di salmone selvaggio leggermente affumicata misticanza primaverile, le sue uova e la crem fresh* ⁽⁴⁻⁷⁾ € 34,00
Home-smoked salmon slice with its eggs, spring salad and sour cream ⁽⁴⁻⁷⁾
- Sfilacci di coscia di coniglio in confit, verdure agrodolci e maionese alla barbabietola* ⁽³⁻⁷⁻¹²⁻⁹⁾ € 30,00
Shredded rabbit leg cooked at low temperature with sweet and sour vegetables and beetroot mayonnaise ⁽³⁻⁷⁻¹²⁻⁹⁾
- Tartare di fassona, praline di tomino fresco e pistacchi, crema di bagna cauda e valeriana* ⁽⁴⁻⁷⁻⁸⁾ € 32,00
"Fassona" beef tartare served with fresh cheese balls in pistachio grains, served with anchovies, garlic and cream sauce ⁽⁴⁻⁷⁻⁸⁾
- Zuppetta di cavolfiore° con cipolle rosse balsamiche e lattuga essiccata e crostini di pane nero* ⁽¹⁻⁷⁾ € 28,00
Cauliflower soup° with red onion balsamic vinegar, dried lettuce and brown bread crouton ⁽¹⁻⁷⁾

Coperto – Service charge € 8,00



Charleston

I PRIMI PIATTI

<i>Crema di lenticchie rosse</i> °, <i>bocconcini di trota affumicata e crema di panna acida</i> (4-7-9-12) Red lentil cream soup° topped with smoked trout dices and sour cream (4-7-9-12)	€ 29,00
<i>Sigari di pasta fillo ai funghi e patate</i> °, <i>crema di gorgonzola dolce e erbe spontanee</i> (1-3-7) Filo pastry rolls filled with mushrooms and potatoes ° Gorgonzola cream and fine herbs (1-3-7)	€ 30,00
<i>Tagliatelle ripiene di stracotto</i> ° <i>padellate al burro d'alpe</i> <i>sugo di cottura e parmigiano vacche rosse</i> (1-7-9-12) "Tagliatelle" filled with braised beef ° sauteed in butter served with "Vacche Rosse" parmesan cheese (1-7-9-12)	€ 32,00
<i>Linguine integrali al pesto</i> ° <i>trapanese, basilico fresco e grattata di nocciole tostate</i> (1-8) Whole wheat linguine° with dried and fresh tomato, basil and toasted hazelnut pesto (1-8)	€ 30,00
<i>Risotto mantecato con crema di picadilly, calamaretti spillo</i> * <i>scaglie di bottarga</i> (4-12-14) Risotto with Piccadilly tomato, "spillo" squid* and bottarga flakes (4-12-14)	€ 33,00
<i>Spaghetti flambati alla lampada con astice, pomodorini, basilico e salsa bisque</i> (1-4-12) - <i>Minimo 2 persone</i> Spaghetti with lobster, tomato, basil and bisque sauce (1-4-12) <i>Minimum 2 people</i>	€ 80,00

*Alimenti acquistati surgelati all'origine (*Frozen)

°Ingredienti acquistati freschi all'origine e trattati con abbattitore di temperatura in negativo
(°Fresh ingredients treated with negative fast chilling temperature system)



Charleston

I SECONDI DI MARE

Baccalà mantecato, crema di broccolo romanesco° cipolla rossa € 35,00
caramellata e crumblè al caffè (1-4-7-12)*
Codfish* with broccoli cream°,
caramelized red onion and coffee crumbles (1-4-7-12)

*Zuppetta di pesci di mare° e salicornia° € 35,00
al profumo di zafferano (2-4-9-12-14)*
Seafood chowder° with saffron scented sea asparagus° (2-4-9-12-14)

*Branzino° al sale profumato al Pernod con giardino di verdure € 80,00
salsa al limone verde (4-12) - Minimo 2 persone*
Seabass° in a salt crust flavoured with Pernod, mixed vegetables
and green lemon sauce (4-12) – Minimum 2 people

Tutti i secondi piatti vengono guarniti con ortaggi secondo stagione
All our meats and fishes will be served with season vegetables



La nostra struttura ha partecipato al "Progetto Formazione e aggiornamento sulla celiachia e sulla cucina senza glutine" della Regione Piemonte e ha completato il percorso di specializzazione.
This hotel has taken part at the "Project and updating on celiac disease and gluten free cooking" organized by Piedmont Region and it has completed the specialization course.

*Alimenti acquistati surgelati all'origine

*Frozen

°Ingredienti acquistati freschi all'origine e trattati con abbattitore di temperatura in negativo

°Fresh ingredients treated with negative fast chilling temperature system

I numeri fra parentesi indicano la presenza di allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

The numbers in brackets indicate allergens. For any information about allergens, it is possible to consult the documentation that will be provided by our staff upon your request.



Charleston

I SECONDI DI TERRA

Petto di galletto glassato, pera Martin Sec e gocce di polenta° € 34,00
salsa al Porto rosso (9-12)

Young rooster breast served with pears cooked in wine,
polenta° and Porto red wine (9-12)

Lombetto d'agnello gratinato alle erbe, patate soffiate°* € 37,00
e verdure baby al burro (1-7-9-10-12)

Roast loin of lamb* with herbs, fluffy potatoes°
and vegetables in butter (1-7-9-10-12)

Chateaubriand alla griglia con le sue verdure, € 90,00
patate fritte, salsa Buranella al dragoncello (1-3-7-12)*

Chateaubriand with vegetables, french fries*
Buranella sauce flavoured with tarragon (1-3-7-12)

Tutti i secondi piatti vengono guarniti con ortaggi secondo stagione
All our meats and fishes will be served with season vegetables



La nostra struttura ha partecipato al "Progetto Formazione e aggiornamento sulla celiachia e sulla cucina senza glutine" della Regione Piemonte e ha completato il percorso di specializzazione.
This hotel has taken part at the "Project and updating on celiac disease and gluten free cooking" organized by Piedmont Region and it has completed the specialization course.

*Alimenti acquistati surgelati all'origine

*Frozen

°Ingredienti acquistati freschi all'origine e trattati con abbattitore di temperatura in negativo

°Fresh ingredients treated with negative fast chilling temperature system

I numeri fra parentesi indicano la presenza di allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

The numbers in brackets indicate allergens. For any information about allergens, it is possible to consult the documentation that will be provided by our staff upon your request.



Charleston

DESSERT

<i>Selezione dal carrello del Mastro Pasticcere</i> (1,3,5,6,7,8, 12) Dessert of the day (1,3,5,6,7,8, 12)	€ 12,00
<i>Crêpes° flambées</i> (1,3,7,12) - <i>Minimo 2 persone</i> <i>Crêpes° flambées</i> (1,3,7,12) - <i>Minimum 2 people</i>	€ 39,00
<i>Mosaico di sorbetti artigianali</i> (5,6) Sorbet selection (5,6)	€ 12,00
<i>Cannolo Siciliano 2.0</i> (1-3-7-8) Sicilian cornets with ricotta cheese and candied fruit (1-3-7-8)	€ 16,00
<i>Tiramisù soffiato in coppa con spugna° al caffè</i> (1-3-7) Tiramisù with fluffy coffee sponge° cake (1-3-7)	€ 18,00
<i>Semifreddo* al maracuja con biscotto al te macha</i> (1-3-7) Maracuja parfait* served with macha tea biscuit (1-3-7)	€ 15,00
<i>Carpaccio di ananas</i> Fresh pineapple carpaccio	€ 15,00
<i>Macedonia di frutta fresca</i> Fruit salad	€ 15,00

*Alimenti acquistati surgelati all'origine

°Ingredienti acquistati freschi all'origine e trattati con abbattitore di temperatura in negativo

I numeri fra parentesi indicano la presenza di allergeni.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.