



Charleston

GLI ANTIPASTI

- Tonno rosso° alla soia, ristretto di vitello e maionese al pepe nero (3-4-6-7-8-9-12)* € 30,00
Marinated raw tuna° with soy sauce, served with veal gravy and black pepper mayonnaise
- Crudo° di gambero rosso, tonno, branzino, salmone e scampo con gelatina al Campari (2-4-12-14)* € 37,00
Assortment of raw fish° with “Campari” jelly (red prawn, tuna, sea bass, salmon and scampo)
- Insalata di baccalà* con finocchi, polvere di capperi disidratati e crema di pomodorini confit° (4-12)* € 30,00
Cod* cooked at low temperature, confit tomato° cream, fennel and dried caper powder
- Scaloppe di foie gras* saltate con albicocche e mele verdi al passito - crumble alla liquirizia (1-7-12)* € 32,00
Sautéed foie gras escalopes* served with apricot and green apple in passito wine - licorice flavoured crumble
- Piccolo involtino di cetriolo e Philadelphia con cipolla rossa, insalata riccia, rucola, trevisana, zucchina marinata al timo e gel di anguria (7-12)* € 28,00
Cucumber and Philadelphia roll with red onion, curly endive rocket, red chicory, basil, yellow zucchini marinated in lemon flavoured thyme and watermelon gel
- Crema fredda di melone con sedano verde, menta e cracker al sesamo (1-3-7-9-11)* € 24,00
Cold melon cream with green celery, mint and sesame cracker

Coperto – Service charge € 8,00



Charleston

I PRIMI PIATTI

- Straccetti di pasta fresca*[°] *al cacao con ragù bianco* € 30,00
di coniglio, maggiorana e scaglie di parmigiano "Vacche Rosse" (1-3-7-9-12)
Homemade cocoa pasta[°] with rabbit ragout,
marjoram and flakes of "Vacche Rosse" parmesan cheese
- Ravioli verdi ai formaggi ossolani*[°] *con pancetta* € 28,00
speziata, burro d'alpeggio al timo e salsa d'arrosto (1-3-7-9-12)
Green ravioli stuffed with local cheese[°], garnished with spiced bacon,
thyme mountain butter and gravy sauce
- Risotto mantecato al limone verde con carpaccio* € 33,00
*crudo di gambero rosso** (2-7-9-12)
Risotto with green lemon topped with raw red prawn*
- Linguine integrali al pesto*[°] *di zucchine,* € 25,00
basilico, menta, pecorino e pinoli croccanti (1-7-8)
Whole-wheat linguine with courgette, mint,
Pecorino cheese pesto[°] and crunchy pine nuts
- Gazpacho andaluso in tazza con pomodori, cetriolo,* € 25,00
peperoni, sedano, cipolle rosse e crostini di pane (1-9-12)
Gazpacho with tomato, cucumber, pepper,
celery, red onion and oil and vinegar bread croutons
- Spaghetti flambati alla lampada con astice**, *pomodorini,* € 80,00
basilico e salsa bisque[°] (1-2-8-9-12-14) - *Minimo 2 persone*
Spaghetti with lobster*, tomato, basil and bisque sauce[°]
Minimum 2 people

*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

Dorso di branzino° in guazzetto di mare con pomodorini datterini, basilico, gamberi, cozze° e vongole° (2-4-9-12-14)* € 32,00

Sea bass° stewed with tomato sauce, "datterini" tomato, basil, prawn*, mussels° and clams°

Filetti di pesce persico alle mandorle° con bietoline all'olio e salsa alle acciughe° (1-3-4-7-8) € 34,00

Fried perch fillet° with almonds, swiss chard and anchovies' sauce°

Polpa d'astice rosolata al cerfoglio, schiacciata di patate e funghi Shiitake con crema di peperoni (2-12)* € 38,00

Lobster pulp* sautéed with chervil, served with mashed potatoes with Shiitake mushrooms - pepper sauce

Orata° al sale con taccole e patate, servita con leggera salsa al limone (4-7-9-12) - Minimo 2 persone € 80,00

Seabream° in a salt crust, stewed snow peas and potatoes served with light lemon sauce – 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

*Tagliata di vitello al rosa con punte d'asparago al burro,
il suo ristretto° e formaggio d'alpe (7-9-12)* € 32,00
Veal "tagliata" with asparagus tips, gravy sauce°,
topped with Alps cheese

*Petto d'anatra "Canette de Barberie" all'arancia,
zeste candite, taccole saltate e patate soffiate (1-3-7-9-12)* € 34,00
Orange "Canette de Barberie" duck breast, candied zest,
snow peas and fluffy potatoes

*Fondente di maialino con mostarda di mele, cipollotto
e biscotto salato al profumo di chiodi di garofano (1-3-7-9-12)* € 30,00
Boiled pork browned with apple mustard,
spring onions and salted biscuit flavoured with clove

*Chateaubriand con le sue verdure,
patate fritte*, salsa buranella al dragoncello (1-3-7-12) - Minimo 2 persone* € 90,00
Chateaubriand with vegetables, french fries*
buranella sauce flavoured with tarragon - 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

DESSERT

<i>Selezione dal carrello del Mastro Pasticcere (1-3-5-6-7-8-12)</i> Dessert of the day	€ 12,00
<i>Crêpes° flambées (1-3-7-12) - Minimo 2 persone</i> Crêpes° flambées – Minimum 2 people	€ 39,00
<i>Mosaico di sorbetti artigianali (5-6)</i> Sorbet selection	€ 12,00
<i>Cestino di cioccolato bianco con mousse di fragole (3-6-7-8)</i> White chocolate basket with strawberry mousse	€ 16,00
<i>Tiramisù soffiato in coppa con spugna° al caffè (1-3-7-8-12)</i> Tiramisù with fluffy coffee sponge° cake	€ 18,00
<i>Piccola cassatina° al pistacchio (1-3-6-7-8-12)</i> <i>con gocce di cioccolato e gel al limone</i> Cassata° with pistacho, chocolate drops and lemon jelly	€ 18,00
<i>Crema al cocco e cioccolato bianco con frutti di bosco</i> <i>servita con gelato fior di latte* (1-6-7-8)</i> Baked coconut cream with white chocolate and berries served with milk ice-cream*	€ 16,00

*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.