



ANTIPASTI

Cocotte di foie gras* al tartufo nero
chutney di pere leggermente senapata, croccante di mandorle,
pan brioche tostato (1-3-7-8-10-12)

Duck foie gras* cocotte,
lightly mustard-infused pear chutney, almond crunch and toasted brioche bread*
€ 35,00

Tartare di manzo, 
funghetti porcini sott'olio, fiocchi di formaggio cremoso,
crostini di pane nero e salsa liquerizia (1-7-8-12)

Beef tartare, porcini mushrooms preserved in oil,
creamy cheese flakes, black bread crostini and liquorice sauce
€ 32,00

Baccala* mantecato all'olio d'oliva,
gocce di bagna cauda, pergamena di pane guttiau e
verdure in osmosi agrodolce (1-4-7-8-12)

Olive oil-whipped salt cod*, bagna càuda drops,
pane guttiau crisp and sweet-and-sour vegetables
€ 34,00

Lingotto di salmone affumicato homemade,
crème fraîche e patate novelle tiepide (4-7-12)
Homemade smoked salmon terrine, crème fraîche and warm potatoes
€ 33,00

Passatina di cavolfiore° bianco latte,
foglie di lattuga e carote essiccate (7)
Cream of white cauliflower°, lettuce leaves and dried carrots
€ 28,00

Coperto – Service charge
€ 10,00



PRIMI PIATTI

Il riso selezione 

“Azienda Agricola Luigi e Carlo Guidobono Cavalchini”
si veste da Paniscia° (7-9-12)

Rice selection

“Azienda Agricola Luigi e Carlo Guidobono Cavalchini”,
creamed with savoy cabbage, borlotti beans°, lardo and salami
€ 32,00

Bottoni di pasta fresca farciti di zucca mantovana°,
petali di foie gras e aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia (1-3-7-12)

Fresh pasta bottoni filled with Mantuan pumpkin°,
foie gras petals and traditional balsamic vinegar of Reggio Emilia
€ 35,00

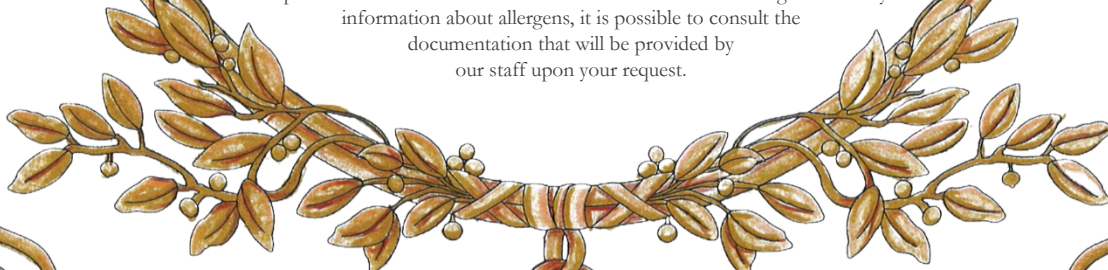
Gnocchi° soffiati alla parigina,
lamelle di tartufo nero e crema al parmigiano (1-3-7)
Parisian-style gnocchi° with black truffle and Parmesan cream
€ 32,00

Zuppa° di cipolle con
crostone all’Emmenthal leggermente gratinato (1-7-9)
French onion soup° with lightly gratinated Emmental cheese toast
€ 28,00

Spaghetti flambè alla lampada con astice* e
bisque° di pomodorini e basilico (1-2-3-7-9-12)
Flambé lobster* spaghetti with cherry tomatoes, basil and bisque° sauce
€ 85,00 - min 2 persone/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. 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.





SECONDI DI MARE

Bianco di rombo chiodato in olio cottura,
passatina di castagne°, gel di arancio e rotto di marroni confit

(4-7-12)

Turbot fillet confit in oil, chestnut purée°, orange gel and crushed candied chestnuts

€ 40,00

Astice* rosolato al cerfoglio,
purea° e ciuffi di cavolo romanesco

(2-7)

Pan-seared lobster* with chervil, potato purée° and Romanesco broccoli florets

€ 42,00

Orata intera al cartoccio alla mediterranea
(pomodori datterini scoppiati, basilico e olive nere)
con patate naturali (4-12)

Whole Mediterranean-style sea bream baked in parchment
(burst datterini tomatoes, basil and black olives), with natural potatoes

€ 90,00 - min 2 persone/people

Il Ristorante Charleston ha ideato per voi alcuni piatti speciali atti a creare un viaggio sensoriale grazie all'abbinamento con i vini della CascinAdelaide. I piatti segnalati nel menù mediante il calice sono quelli indicati per l'accostamento ad un vino proposto dal nostro Maitre Sommelier.

The Charleston Restaurant has created some special dishes for you, designed to offer a sensory journey through their pairing with wines from CascinAdelaide.

The dishes marked on the menu with a wine glass symbol are those paired with a wine selected by our Maitre Sommelier.



SECONDI DI TERRA

Ossobuco di vitello° con funghi porcini° 
e petali di polenta° di Storo arrostita (9-12)
Veal ossobuco° with porcini mushrooms° and roasted Storo polenta° petals
€ 36,00

Lombetto d'agnello* in crosta di pistacchi
con patate frustate° all'olio evo e erbe fini, gocce di caprino
(7-8-9-10-12)
Pistachio-crusted lamb* loin,
crushed potatoes° with extra virgin olive oil and fine herbs, finished with goat cheese drops
€ 38,00

Chateaubriand alla griglia
con le sue verdure e patate raclette, salsa brunella al dragoncello (1-3-7-12)
Grilled chateaubriand
with raclette potatoes, grilled vegetables and brunella sauce with tarragon
€ 90,00 - min 2 persone/people



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.



DESSERT

Selezione dal carrello del Mastro Pasticcere°

(1-3-5-6-7-8-12)

Dessert of the day°

€ 15,00

Saturnamisù

con terra di cacao e gel al lampone (1-3-5-7-8-12)

Tiramisù with cocoa soil and raspberry gel

€ 18,00

Montebianco di Castagne (3-6-7-8-12) 

Chestnut Mont Blanc

€ 18,00

Parfait° al torroncino

con chantilly al gianduia e gel ai cachi (1-3-7-8-12)

Nougat parfait° with gianduia chantilly cream and persimmon gel

€ 18,00

Tortino° al cioccolato dal cuore fondente (1-3-5-6-7-8)

Molten chocolate cake°

€ 18,00

Crêpes° flambées (1-3-5-7-8-12-13)

Crêpes° flambées

€ 40,00 - min 2 persone/people

