

Carlo e Camillo
BISTROT

Menu

Antipasti

/ Starters

Classici Piemontesi *Piedmontese classics*

€ 18.00 **VITELLO TONNATO DEL CARLO E CAMILLO**

Veal with tuna sauce

€ 18.00 **INSALATA RUSSA CLASSICA CON TONNO
E SALMONE AFFUMICATO**

*Russian salad (Olivier salad Italian style)
classic with tunafish, and smoked salmon*

Vegetariana, senza tonno e salmone | Vegetarian, without tunafish and salmon

€ 20.00 **CARNE CRUDA DI RAZZA PIEMONTESE
DA FASSONA (160g)**

*Fiocchi di Parmigiano Reggiano "Riserva Vacche Rosse",
riccioli di sedano, bagna freida*

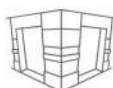
*Piedmontese Fassona beef steak-tartare, shaves of Red Cows
Parmigiano Reggiano "Riserva", celery curls, "albese" seasoning
(evo oil, salt and pepper, anchovies, and a few drops of lemon)*

€ 24.00 **TOUR A PALAZZO MADAMA**

Vitello tonnato | Insalata russa | Carne Cruda

Tour of the "Palazzo Madama"

Veal with tuna sauce | Insalata russa | Beef steak- tartare

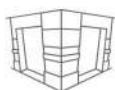


Carlo e Camillo
BISTROT



Antipasti Starters

- €18.00 **CAVOLFIORE ARROSTO**
Con salsa leggera di acciuga e pinoli tostatati
Oven roasted cauliflower with warm anchovy sauce and toasted pine nuts
- €18.00 **BUFALA del CASEIFICIO ROSARIO di TORINO, ALLA CAPRESE**
Carpaccio di pomodoro costoluto o cuore di bue (secondo mercato), basilico
Caprese salad, with buffalo mozzarella, ribbed or oxheart tomatoes carpaccio (depending on availability), fresh basil
Vegetariano | Vegetarian
- €22.00 **CEVICHE DI RICCIOLA***
Lime, peperoncino Habanero, cipolla rossa, coriandolo
Amberjack ceviche, lime, Habanero, red onion, coriander*
- €22.00 **TARTARE DI TONNO ROSSO***
Avocado, olio al mandarino, mango e aneto
Red tuna tartare, avocado, tangerine flavoured evo oil, mango, dill*
- €20.00 **CARPACCIO MARINATO DI FASSONA**
Con scaglie di Parmigiano Reggiano "Riserva Vacche Rosse" 24 mesi e rucola
Piedmontese Fassona beef marinated carpaccio, with arugula and 24-months aged Red Cows Parmesan Cheese



Primi

/ First Courses

Classici Regionali

Italian regional classics

€ 20.00 **SPAGHETTONI "MONOGRANO FELICETTI" ALLA AMATRICIANA (Lazio)**

Ricetta originale, guanciale e pecorino di Amatrice

"Monograno Felicetti" spaghetti Amatriciana original recipe, with crispy pork cheek and pecorino cheese from Amatrice (Lazio)

Tempo di servizio 20' | Service time 20'

€ 20.00 **AGNOLOTTI DEL PLIN**

Doppio burro (piemontese e d'Isigny) e salvia

"Agnolotti del Plin" (braised beef filled pasta), double butter sauce – Piedmontese butter and Beurre d'Isigny – sage

€ 20.00 **TROFIE AL PESTO ALLA GENOVESE (Liguria)**

Pesto ricetta originale, patate e fagiolini

Trofie fresh pasta, basil pesto (original recipe), potatoes and string beans (Liguria)

Vegetariano | Vegetarian

€ 18.00 **RIGATONI DI PASTA FRESCA CON POMODORO "PETRILLI" E BASILICO**

Fresh pasta with tomato sauce and basil

Vegetariano | Vegetarian

€ 22.00 **TAGLIATELLE FELICETTI ALL'UOVO**

Con il meglio della stagione... chiedete cosa offre il mercato questa settimana!

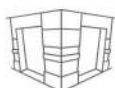
"Felicetti" egg tagliatelle with the best seasonal sauce! Ask for what the market offers this week!

A seconda del mercato, può essere vegetariano
It could be vegetarian, depending on the market

€ 20.00 **GNOCCHI DI PATATE GRATINATI ALLA SORRENTINA (Campania)**

Baked potato gnocchi with "Petrilli" tomato sauce, basil, creamy mozzarella cheese, Parmesan cheese

Vegetariano | Vegetarian



Carlo e Camillo
BISTROT



Secondi

/ Main Courses

Classici Regionali

Italian Regional classics

€22.00 **BOMBETTE DELLA VALLE D'ITRIA (Puglia)**

Fagottini di capocollo e formaggio canestrato pugliese arrostiti, con insalata fredda di patate, pomodori, cipolla, cetrioli, tonno, detta "cialda barese"

Meat rolls stuffed with cheese, grilled and served with a typical Apulian salad with potatoes, tomatoes, onion, tuna and cucumber (Apulia)

€24.00 **RIBS DI FASSONA GLASSATE CON SALSA BBQ E PATATE AL FORNO**

Beef ribs, oven baked and glazed with BBQ sauce served with oven roasted potatoes

€24.00 **CALAMARI* ARROSTITI CON POMODORO E BASILICO,
RÖSTI DI PATATE, OLIVE TAGGIASCHE**

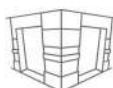
Roasted calamari with tomato and basil, taggiasca olives, served over a potato rösti*

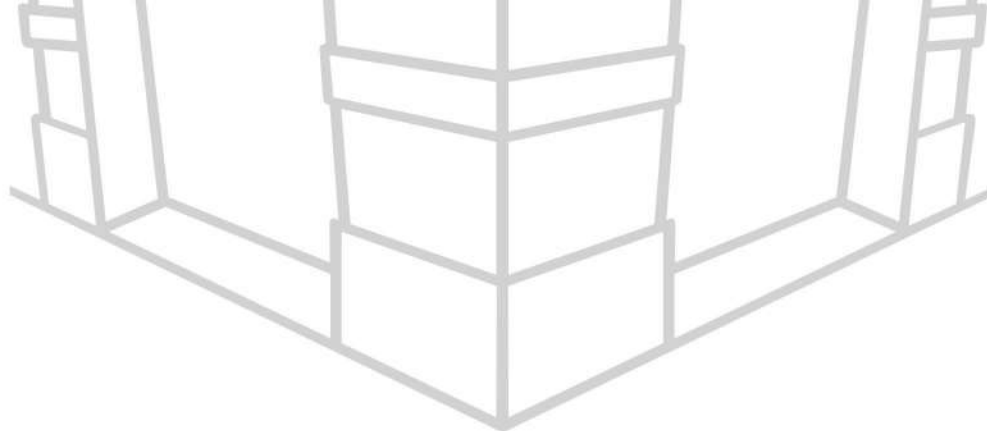
€20.00 **LA BISMARCK... ASPARAGI DORATI AL BURRO E PARMIGIANO CON 2 UOVA**

Butter braised asparagus with Parmesan cheese and 2 sunny-side eggs

€22.00 **CORDON BLEU DI POLLO ALLA VALDOSTANA
CON SPINACI AL BURRO (VAL D'AOSTA)**

Breaded chicken breast stuffed with fontina cheese and baked ham Capitelli "San Giovanni", served with butter sautéed spinach





€ 20.00 **SPECIALITÀ DEL "CARLO E CAMILLO", IN ANTEPRIMA**

A brand new "Carlo e Camillo" speciality

DEGUSTAZIONE DI POLPETTE FARCITE

- con cicoria selvatica e guanciale croccante
- con stracciatella di bufala e salame piccante
- con spinaci, gorgonzola e noci

Tasting dish of meatballs stuffed with

- sautéed wild chicory and crispy pork cheek
- shredded buffalo cheese, spicy salami
- spinach, gorgonzola cheese, walnuts

La farcitura non può essere modificata | No changes can be made to the stuffing

€ 22.00 **PICCOLO CARPIONE PIEMONTESE CON SALVIA FRITTA (PIEMONTE)
PETTO DI POLLO, ZUCCHINI, CAROTE, UOVO**

"Carpione" is a typical Piedmontese summer dish, served cold, with marinated fried chicken breast, carrots, zucchini, egg and fried sage leaves

Vegetariano: con 2 uova, senza pollo | Vegetarian: with 2 eggs, without chicken

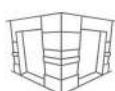
€ 22.00 **"TONNO DI CONIGLIO" CON SALSA BRUSCA ASTIGIANA,
GIARDINIERA ESTIVA (PIEMONTE)**

Classic Piedmontese delicacy: marinated rabbit and preserved in oil (like tuna), with "salsa brusca" (a sauce made with boiled eggs, capers, anchovy, wine vinegar, evo oil) served with pickled summer vegetables

€ 18.00 **TAGLIATA DI MELANZANA ALLA PIZZAIOLA CON POMODORO, BASILICO,
MOZZARELLA, ACCIUGA, ORIGANO E OLIVE (CAMPANIA)**

Sliced grilled eggplant with tomato, basil, mozzarella, anchovy, oregan and olives

Vegetariano: senza acciuga | Vegetarian: without anchovy



Dal Brasile

/ From Brasil

Il nostro chef brasiliano, Gustavo Série, presenta due classici regionali:
Our Brazilian chef Gustavo Série presents two regional classics:

€ 22.00 **BOBÓ DE CAMARÃO**

Stufato di gamberi* in crema di manioca, riso pilaf piatto tipico dello Stato di Bahia, la capitale culinaria del Brasile
Consigliato come primo piatto o piatto unico

BOBÓ DE CAMARÃO

shrimp stew with puréed cassava and rice an iconic Brazilian dish from Bahia, culinary capital of Brasil
We suggest it as first or single course*

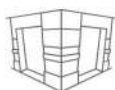
€ 22.00 **PORCO À PURURUCA E SALADA DE BATATA**

Arrosto di maiale croccante, con insalata di patate lesse, prezzemolo, aneto, finocchietto, uova, mela verde e maionese

Piatto della tradizione contadina del Minas Gerais, San Paolo e Paraná.
Pururuca è una parola Tupi, che significa "che fa rumore"... come la cotenna del maiale che deve diventare croccantissima!

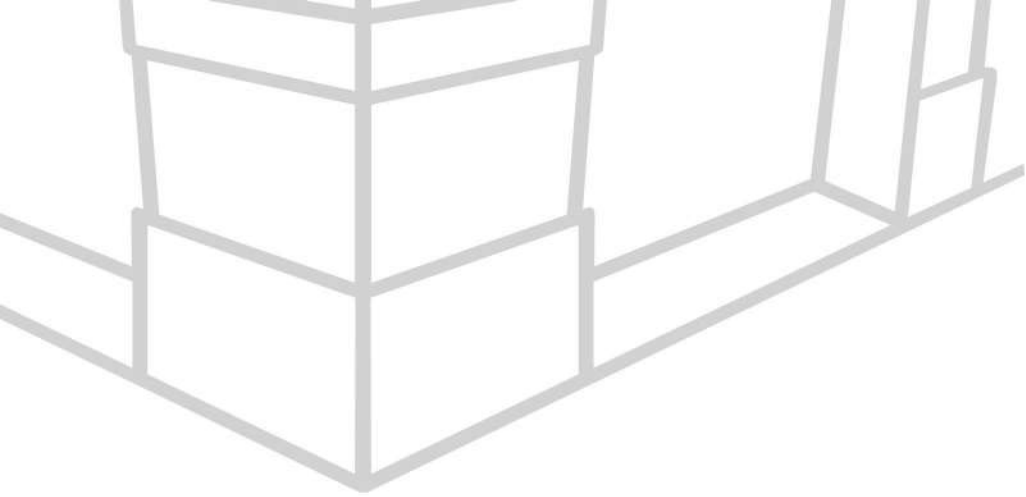
PORCO À PURURUCA E SALADA DE BATATA

*A traditional dish from the rural areas of Minas Gerais, São Paulo, and Paraná.
"Pururuca" is a Tupi word meaning "that makes noise"... like the pork rind that must become very crispy!
It comes served with a Brazilian potato salad, with boiled eggs, green apple, mayonnaise, parsley, wild fennel, dill.*



Carlo e Camillo
BISTROT





Le Romane

/ Roman Focaccia

Pizza alla pala di Sergio Scovazzo, Bakery Chef del panificio "Grano" di Santena,
3 Pani del Gambero Rosso 2023, anche nostro fornitore di pane e grissini
*Stuffed whole wheat focaccia from "Grano" bakery, Best Italian Bakery 2023
for Gambero Rosso*

€14.00 **CAPRESE**

Carpaccio di pomodoro, mozzarella di bufala del Caseificio Rosario di Torino, basilico

Buffalo mozzarella, tomatoes carpaccio, fresh basil

Vegetariano | Vegetarian

€16.00 **PROSCIUTTO E FUNGHI**

Prosciutto cotto "San Giovanni" di Capitelli, funghi cardoncelli trifolati, sugo d'arrosto

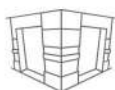
*Baked ham Capitelli "San Giovanni", king oyster mushrooms cooked in olive oil, parsley and garlic,
and gravy*

€16.00 **DIAVOLA**

Filetti di pomodoro "Petrilli", stracciatella di bufala, salame piccante

"Petrilli" tomato strips, shredded buffalo cheese, spicy salami

Perfette da condividere come aperitivo! Chiedetele tagliate in 4 pezzi!
Share it for your aperitivo! Each focaccia can come in 4 pieces

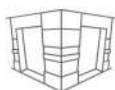


Carlo e Camillo
BISTROT

Insalate **XXL**

/ Large Salads

- €20.00 **CAESAR SALAD**
Lattuga romana, petto di pollo arrosto, guanciale croccante, crostini di pane
Romaine lettuce, roasted chicken breast, crispy pork cheek, croutons
- €16.00 **NIZZARDA**
Soncino, uova sode, fagiolini, pomodori, acciughe, tonno, olive taggiasche
Lamb's lettuce, boiled eggs, string beans, tomatoes, anchovies, tunafish, taggiasca olives
Vegetariana, senza acciuga e tonno | Vegetarian, without anchovies and tunafish
- €16.00 **GRECA**
Misticanza, pomodori, cetrioli, cipolla, feta, olive di Kalamata con nocciolo, dressing allo yogurt
Mixed salad, tomatoes, cucumber, onion, fetacheese, Kalamata olives with pit, yogurt dressing
Vegetariano | Vegetarian
- €16.00 **SICILIANA**
Soncino, finocchi, arancia, olive schiacciate con nocciolo, cipolla, alici marinate
Lamb's lettuce, fennel, orange, olives with pits, onion, marinated fresh anchovies
Vegetariana, senza alici marinate | Vegetariana, senza alici marinate
- €18.00 **AVOCADO E SALMONE**
Soncino, rucola, lime, pomodorini
Avocado and smoked salmon, cherry tomatoes, lime, lamb's lettuce, arugola



Dolci

/ Dessert

- € 8.00 **PANNA COTTA**
Tradizionale cotta in forno 3 ore,
vaniglia Tahiti
*A traditional Piedmontese dessert made with
cream flavoured with Tahitian vanilla beans,
slowly cooked in oven and molded*
- € 8.00 **CRÈME CARAMEL CLASSICO**
*Custard dessert with a layer of clear
caramel sauce*
- € 8.00 **TIRAMISÙ**
Tiramisù... shall we tell you more?
- € 8.00 **CARPACCIO DI ANANAS
MARINATO ALL'ANICE STELLATO**
*Marinated pineapple carpaccio with
star anise, red berries and pink grapefruit
sorbet (vegan)*
- € 8.00 **TORTA DI RICOTTA**
Con composta di ciliegie fatta in casa
Ricotta and homemade cherry jam cake
- € 8.00 **SEMIFREDDO COCCO E LIME**
Su terra salata al cacao
*Coconut and lime semifreddo on salted
cocoa "earth"*
- € 8.00 **PESCHE RIPIENE ALL'AMARETTO
E CIOCCOLATO**
Cotte in forno, con salsa leggera
allo zabaione
*Oven baked peaches stuffed with
amaretti and chocolate, with light
Zabaione*
- € 4.50 **IL PINGUINO "PEPINO" 1938
su stecco**
I CLASSICI: crema, gianduja, menta
*The famous "Pinguino®" is the world's
first chocolate covered gelato on a
stick, invented in Turin by "Pepino"
parlour in 1938 classic tastes: cream,
gianduja (chocolate and hazelnuts),
mint*
- € 4.50 **I SORBETTI "PEPINO" BIO
su stecco**
Limone, fragola, mango
*Organic sorbets on a stick: lemon,
strawberry, mango*
- € 6.00 **ANANAS | pineapple 1/4**
- € 6.00 **MANGO 1/2**
- € 6.00 **ANGURIA | watermelon 1/4**

