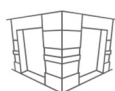


Menu



Carlo e Camillo
BISTROT

ALLERGENI

Il Bistrot assicura una attenta cura nella manipolazione degli ingredienti in cucina, che tuttavia possono entrare in contatto con allergeni. In caso di dubbio, è a disposizione degli ospiti e del personale un "elenco allergeni" presenti nei piatti con riferimento all'estratto Reg. (CE-UE) 1169/11.

Per poter meglio soddisfare ogni esigenza, vi preghiamo di comunicare al nostro staff allergie, intolleranze e richieste dietetiche prima di ordinare.

ALLERGENS

Please be aware that, due to the wide variety of ingredients used in our kitchen, there is a risk of cross-contamination with allergens.

If you have any food allergies, please inform a member of our staff before placing your order. We will be happy to provide our allergen information chart and accommodate any specific dietary requirements.

GUARDAROBA INCUSTODITO

La direzione del Carlo e Camillo non risponde di eventuali furti, danni e/o scambi di capi e oggetti.

UNATTENDED CLOAKROOM

The management is not responsible under any circumstances for any loss, theft, or damage to coats, hats, and/or other personal belongings left on the premises.

Prezzi in Euro | tasse e contributi di legge inclusi

Prices in Euro | government tax included

Pane e coperto inclusi nel prezzo

Bread and cover charge are included in the meal price

LEGENDA

TABLE OF SYMBOLS

	Materia prima abbattuta per legge, o surgelata all'origine <i>Ingredients blast chilled as required by law, or frozen at the source</i>



Le Romane

/ Roman Focaccia

La pala di Sergio Scovazzo, Bakery Chef del panificio "Grano" di Santena, 3 Pani del Gambero Rosso 2025, e nostro fornitore di pane e grissini.

Roman-style focaccia from the "Grano" bakery, awarded by Gambero Rosso as one of the best bakeries in Italy in 2025.

€14.00 **CAPRESE**

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

Buffalo mozzarella, tomatoes carpaccio, fresh basil

Vegano, senza mozzarella | **Vegan**, no mozzarella

€16.00 **DIAVOLA**

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

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

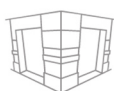
€9.00 **PALA AL NATURALE**

Focaccia fragrante con sale e olio extravergine: una scelta golosa per accompagnare i piatti!

Warm focaccia with salt and extra virgin olive oil: a delicious choice to accompany your dishes!

Perfette da condividere come aperitivo!

Perfect to share for your aperitivo!

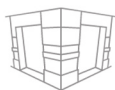


Antipasti

/ Starters

Classici Piemontesi *Piedmontese classics*

- € 18.00 **VITELLO TONNATO DEL CARLO E CAMILLO** 
Veal with traditional "tonnata" sauce (boiled eggs, tunafish, anchovy, capers, extra virgin olive oil)
It may contain traces of milk and mustard
- € 14.00 **INSALATA RUSSA CLASSICA CON TONNO**  
Russian salad (Olivier salad Italian style) with tuna
Vegetariana, senza tonno | Vegetarian, no tuna
- € 18.00 **CARNE CRUDA DI RAZZA PIEMONTESE DA FASSONA (160g)**  
Riccioli di sedano, bagna freida
Piedmontese Cruda: traditional hand-chopped raw beef (160g) from premium Fassona breed, served with celery curls and "Albese" seasoning (extra virgin olive oil, salt, pepper, anchovies, and a few drops of lemon)
- € 22.00 **TOUR A PALAZZO MADAMA** 
Vitello tonnato | Insalata russa | Carne Cruda
*Like a visit to the Palazzo Madama! Three tastings of the most classic Piedmontese appetizers:
Veal with "tonnata" sauce | Russian salad | Piedmontese Cruda*





Antipasti

Starters

- €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 from cheese factory "Rosario" in Turin, ribbed or oxheart tomatoes carpaccio (depending on availability), fresh basil
- €18.00 **Omaggio a Moreno Grossi: "LA MELIZZA XXL"**
Melanzane alla pizzaiola
Eggplant pizzaiola style (with tomato, shredded buffalo cheese, basil, olives, anchovies)
Vegetariana, senza acciughe | *Vegetarian, no anchovies*
- €22.00 **ANNI '80: COCKTAIL DI GAMBERI*** 
Straight from the 80s, a classic Italian special! Prawn cocktail, with prawns, lettuce, tomato, avocado, cocktail sauce
- €20.00 **CARPACCIO MARINATO DI FASSONA**  
con giardiniera piemontese
Piedmontese Fassona beef marinated carpaccio, with Piedmontese Giardiniera (Italian-style pickled vegetable mix)

Primi

/ First Courses

€ 20.00 **SPAGHETTONI "MONOGRANO FELICETTI" ALLA AMATRICIANA**

Ricetta originale, guanciale e pecorino di Amatrice (Lazio)

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

Tempo di servizio 20' | Service time 20'

€ 20.00 **RISOTTO AL SALTO**

con zucchine grigliate, crema di robiola e maggiorana (Lombardia)

Pan-Fried Risotto (al salto) with grilled zucchini, robiola cheese cream, and marjoram

€ 22.00 **CALAMARATA*** (Campania)

"Calamarata" pasta with calamari tomato sauce

€ 22.00 **LINGUINE ALLE VONGOLE**

Linguine pasta with clams

€ 20.00 **TROFIE AL PESTO**

con patate e fagiolini (Liguria)

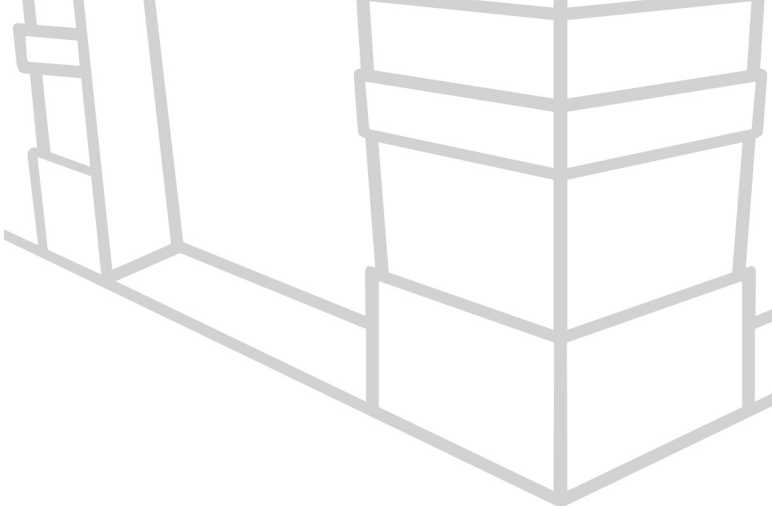
Trofie fresh pasta with basil pesto, potatoes, and green beans

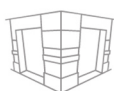
€ 18.00 **PACCHERI RIGATI (PASTA FRESCA ALL'UOVO) CON POMODORO "PETRILLI" E BASILICO**

Fresh egg pasta with "Petrilli" tomato sauce, and basil

Secondi

/ Main Courses

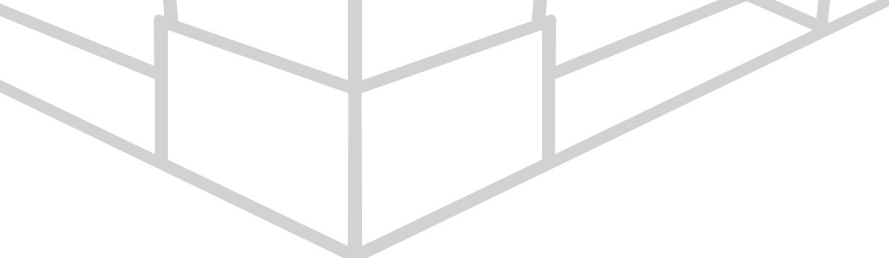
- 
- € 24.00 **GALLETTO ALLEVATO A MAIS (400g), ALLA BABI (Piemonte)**  
Corn-fed spring chicken, butterflied pan roasted
- € 24.00 **FISH AND CHIPS***
Ricetta originale, servito con crema di piselli e salsa tartara (Gran Bretagna)
Fish and Chips, original British recipe served with mushy peas and tartare sauce on the side
- € 24.00 **FILETTO DI BRANZINO AL FORNO***
con pomodori "Petrilli", olive taggiasche e basilico (Liguria)
Sea bass fillet oven baked and served with "Petrilli" tomatoes, Taggiasca olives and basil
- € 26.00 **COSTOLETTE DI AGNELLO A SCOTTADITO (Lazio)**  
Grilled lamb chops "scottadito"
- € 26.00 **FILETTO DI VITELLO (200g) ALLA PIASTRA**  
Cottura media, servito con salsa verde a parte
(per cotture diverse, segnalare la preferenza al momento dell'ordine)
Veal fillet à la plancha (200g) cooked to medium (for other doneness preferences, please specify when ordering) served with green sauce on the side



Contorni

/ Side Dishes

- € 8.00 **PATATE AL FORNO AL ROSMARINO**   
Oven-roasted potatoes with rosemary
- € 8.00 **CICORIE SELVATICHE RIPASSATE ALLA ROMANA**   
con aglio olio e peperoncino, pecorino a parte
Roman-style sautéed wild chicory (with garlic, extra virgin olive oil, chili, and pecorino cheese served on the side)
- € 8.00 **RÖSTI DI PATATE*** 
Potato Rösti
- € 8.00 **INSALATA DI FAGIOLINI E UOVO SODO**   
Tender green bean and hard-boiled egg salad
- € 8.00 **SCOTTATA DI PAK-CHOI**   
Cavolo cinese, aglio, zenzero, peperoncino, salsa ponzu
Seared pak choi (Chinese cabbage) with garlic, ginger, chili, and ponzu sauce
- € 8.00 **PATATINE FRITTE*** 
con maionese e ketchup serviti a parte
French fries with mayo and ketchup served on the side*
- € 8.00 **INSALATA VERDE**   
Lattuga romana, soncino e rucola
Green salad mix: roman and lamb's lettuce, arugula
- € 8.00 **CARPACCIO DI POM**



Insalate XXL

/ Large Salads

€ 18.00 CAESAR SALAD

Lattuga romana, petto di pollo arrosto, guanciale croccante, crostini di pane

Romaine lettuce, roasted chicken breast, crispy pork cheek, croutons

€ 18.00 AVOCADO E SALMONE

Soncino, rucola, lime, pomodorini

Avocado and smoked salmon, cherry tomatoes, lime, lamb's lettuce, arugola

...&

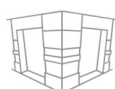
€ 18.00 VERDURE DI STAGIONE ALLA PIASTRA

Seasonal vegetables à la plancha

€ 12.00 GALLETTA DI TOFU LEGGERMENTE AFFUMICATO

Arrostita agli agrumi, accompagnata con soncino

Lightly smoked tofu galette à la plancha, with citrus and served with lamb's lettuce



Dolci e frutta

/ Dessert and fresh fruit

- Alcuni dolci possono essere decorati con granella di frutta a guscio come pistacchio o nocciola. Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie così da non aggiungerla.
- Some desserts may be decorated with chopped nuts (e.g., pistachio, hazelnut). Please inform us of any allergies so we can avoid adding them.

€ 9.00 **PANNA COTTA**

Ricetta tradizionale, cotta in forno 3 ore, con vaniglia Tahiti (Piemonte)

A traditional Piedmontese dessert made with cream infused with Tahitian vanillabeans, slowly baked in the oven for 3 hours

€ 9.00 **SEMIFREDDO ESOTICO**

Semifreddo al cocco, bavarese al frutto della passione su marquise al cacao

Coconut semifreddo and passion fruit bavaresis on a cocoa marquise

€ 9.00 **CARPACCIO DI ANANAS**

marinato agli agrumi, con sorbetto di pompelmo rosa

Pineapple carpaccio citrus-marinated, served with pink grapefruit sorbet

€ 9.00 **PESCA MELBA**

Pesche sciroppate dal nostro pasticcere, gelato alla vaniglia e coulis di lamponi

Peaches in syrup made by our pastry chef, served with vanilla gelato and raspberry coulis



€ 9.00 **BUNET della tradizione torinese (Piemonte)** 
A must-try from Turinese tradition: a chocolate and amaretti biscuit pudding with hazelnuts and caramel

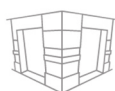
€ 4.50 **IL PINGUINO "PEPINO" 1938 su stecco** 
I CLASSICI: crema, gianduja, menta
"Pinguino®" is the World's first chocolate covered gelato on a stick, invented in Turin by "Pepino" parlour in 1938
Classic tastes: cream, gianduja (chocolate and hazelnuts), mint

€ 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** | mango 1/2

€ 5.00 **ANGURIA** | watermelon 1/6



Carlo e Camillo
BISTROT



Acqua e bibite

/ Water and soft drinks

€ 3.50 Acqua Panna, naturale | 50 cl in vetro

Panna mineral water, still | water 50cl in glass bottle

Acqua San Pellegrino, con gas | 50 cl in vetro

San Pellegrino mineral water, sparkling | 50cl in glass bottle

€ 4.50 SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero

Aranciata Bio "Lurisia" | "Lurisia" organic orangeade

Chinotto Bio Lurisia | "Lurisia" organic chinotto

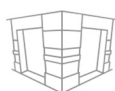
Tè al limone o alla pesca | Lemon or peach tea

Birra artigianale

/ Artisanal Beer

€ 6.00 Birra artigianale in bottiglia 0,33 cl, chiara/rossa

Artisanal beer, in glass bottle 0,33 cl, blonde/red



Carlo e Camillo
BISTROT

Caffè e digestivi

/ Coffee and digestif

€ 2.00 **Caffè espresso | Decaffeinato**

Espresso coffee | decaf coffee

€ 2.50 **Ginseng | Orzo**

Ginseng or barley coffee

€ 3.00 **Cappuccino**

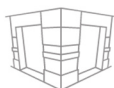
€ 5.00 **AMARI E DIGESTIVI**

Amaros:

Amaro del Capo, San Simone (Turin's special), Jefferson

Digestifs:

Limoncello (lemon liqueur) Liquirizia (liquorice liqueur)



Carlo e Camillo
BISTROT

