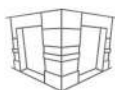


Menu



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 surgelata all'origine
Ingredients frozen at the source
-  Senza glutine | *Gluten free*
-  Senza lattosio | *Lactose free*
-  Piccante | *Hot*
-  Vegetariano | *Vegetarian*
-  Vegano | *Vegan*

Le Romane

Roman Focaccia

La pala di Sergio Scovazzo, Bakery Chef del panificio "Grano" di Santena, 3 Pani del Gambero Rosso 2026, 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 2026.

- €8.00 **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!
- €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", mozzarella di bufala, salame piccante
"Petrilli" tomato strips, shredded buffalo mozzarella, spicy salami

Perfette da condividere come aperitivo!

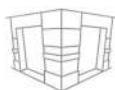
Perfect to share for your aperitivo!

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

€ 22.00 **CAPUNET ASTIGIANI (Piemonte)**

Involtini di cavolo verza farciti di vitello, maiale e verdura, gratinati al burro e parmigiano, con salsa alle erbe aromatiche

Cabbage rolls stuffed with veal, pork and vegetables, au gratin with butter, parmesan cheese and aromatic herbs sauce

€ 16.00 **SFOGLIATINA CON CARDI GOBBI DI NIZZA MONFERRATO (Piemonte)**

Salsa leggera di acciughe e noci

Savory puff pastry with Nizza Monferrato "gobbi" cardoons, light anchovy and walnut sauce

€ 18.00 **ARROSTO DI CAVOLFIORE CON SALSA LEGGERA D'ACCIUGHE (Piemonte)**

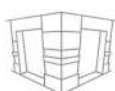
Oven roasted cauliflower with warm anchovy sauce

Vegetariano, con panna acida ed erba cipollina

Vegetarian, with sour cream and chives

€ 14.00 **SFORMATO DI BROCCOLO ROMANESCO CON FONDUTA E GUANCIALE (Lazio)**

Romanesco broccoli flan with cheese fondue and crispy guanciale





€ 18.00 **BACCALÀ MANTECATO, CREMA DI PATATE, OLIVE TAGGIASCHE
E OLIO AL PREZZEMOLO** (Liguria) 🍷

Creamed cod, potato potage, Taggiasca olives, parsley oil

€ 18.00 **TRECCIA DI BUFALA DEL CASEIFICIO ROSARIO DI TORINO,
ALLA CAPRESE** (Campania) 🍷 🌿

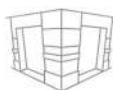
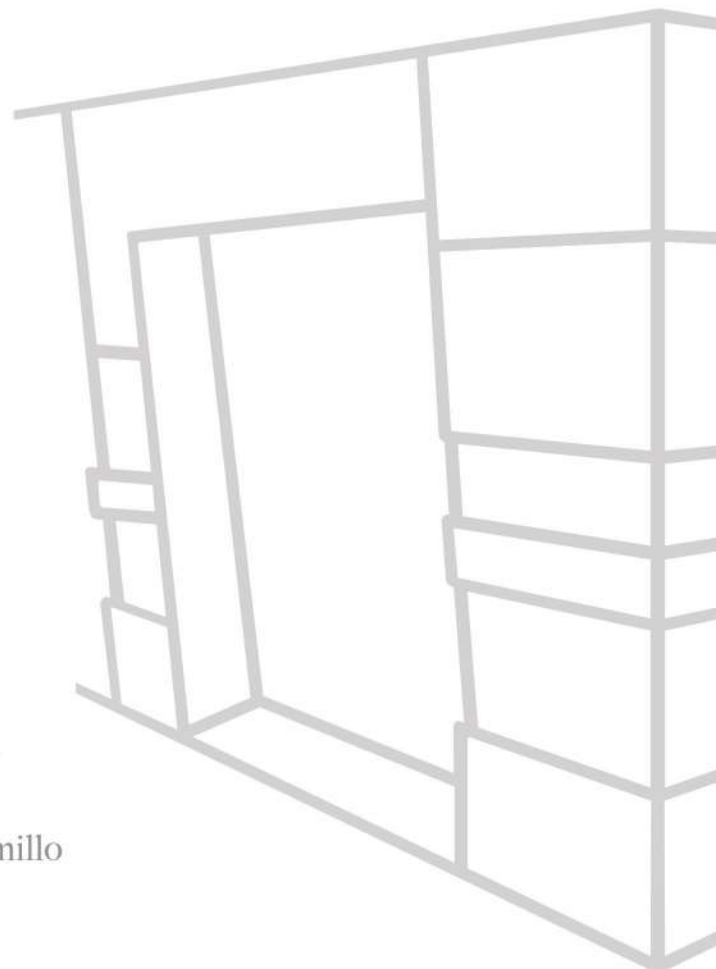
Carpaccio di pomodoro costoluto o cuore di bue (secondo mercato), basilico

Caprese salad, with buffalo mozzarella from cheese factory "Rosario" in Turin, ribbed or oxheart tomatoes carpaccio (depending on availability), fresh basil

€ 20.00 **CARPACCIO MARINATO DI FASSONA** (Piemonte)

con giardiniera piemontese

Piedmontese Fassona beef marinated carpaccio, with Piedmontese Giardiniera (Italian-style pickled vegetable mix)



Primi

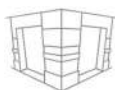
First Courses

- € 20.00 **SPAGHETTONI "MONOGRANO FELICETTI" ALLA AMATRICIANA** (Lazio)
Ricetta originale, guanciale e pecorino di Amatrice
"Monograno Felicetti" spaghetti Amatriciana original recipe, with pork cheek and pecorino cheese from Amatrice
Tempo di servizio 20' | Service time 20'
- € 20.00 **GHINEFLE DELLA VALLE DI SUSÀ GRATINATE CON BESCIAMELLA AI FUNGHI** (Piemonte)
Gnocchi di patata e verdure di grande formato (3 pz. per porzione)
"Ghinefle" from the Susa Valley – rustic potato and vegetable gnocchi, baked with mushroom béchamel sauce large format (3 pieces per serving)
- € 22.00 **FREGOLA AL RAGÙ D'AGNELLO CON VERDURE E ZAFFERANO** (Sardegna) 
Fregola (toasted semolina pasta) with lamb ragout, vegetables and saffron
- € 20.00 **TORTELLINI IN BRODO DI FASSONA E GALLINA** (Emilia-Romagna)
Artisanal tortellini in Fassona beef and chicken consommé
- € 20.00 **AGNOLOTTI "DEL PLIN" AI TRE ARROSTI CON SUGO D'ARROSTO ALLA TORINESE** (Piemonte)
"Agnolotti del Plin" (fresh pasta stuffed with a combination of three different roasted meats), gravy sauce Turinese-style
- € 18.00 **PACCHERI RIGATI (PASTA FRESCA ALL'UOVO) CON POMODORO "PETRILLI" E BASILICO** (Campania) 
Fresh egg pasta with "Petrilli" tomato sauce and basil
Vegano, rigatoni di pasta secca "Felicetti", senza burro
Vegan, "Felicetti" durum wheat pasta, no butter

Secondi

Main Courses

- € 22.00 **CARBONADA VALDOSTANA** (Valle d'Aosta) 
Spezzatino di collo di fassona cotto nel vino rosso e spezie
Braised Fassona beef neck stew with red wine and spices
- € 22.00 **CONIGLIO ALLA STIMPIRATA** (Sicilia) 
Coniglio in agrodolce tipico delle zone di Gela, Ragusa ed Agrigento
Traditional sweet-and-sour rabbit dish from the areas of Gela, Ragusa and Agrigento
- € 20.00 **TRIPPA DI VITELLO ALLA ROMANA, PECORINO E MENTUCCIA** (Lazio) 
Roman-style veal tripe, with Roman pecorino cheese and wild mint
- € 24.00 **FILETTO DI BRANZINO AL FORNO** (Liguria)
con pomodori "Petrilli", olive taggiasche e basilico
Sea bass fillet oven baked and served with "Petrilli" tomatoes, Taggiasca olives and basil
- € 26.00 **TAGLIATA DI SOTTOFILETTO DI VITELLO (250g) ALLA PIASTRA**  
Cottura media, servito con salsa verde a parte
(per cotture diverse, segnalare la preferenza al momento dell'ordine)
Sliced veal sirloin steak, à la plancha (250g) cooked to medium (for other doneness preferences, please specify when ordering) served with green sauce on the side



Contorni e insalate

Side dishes and large salads

- € 6.00 **CICORIE SELVATICHE RIPASSATE ALLA ROMANA** (Lazio)   
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)
- € 14.00 **SCOTTATA DI RADICCHIO TREVIGIANO IGP AL MOSCATO PASSITO** (Veneto) 
Seared Treviso IGP radicchio with sweet Moscato Passito wine
- € 6.00 **GALLETTA DI POLENTA ALLA PIASTRA**  
Commeal polenta galette, à la plancha
- € 6.00 **PURÈ DI PATATE**  
Potato purée
- € 6.00 **PATATINE FRITTE*** 
con maionese e ketchup serviti a parte
French fries with mayo and ketchup served on the side*



€ 6.00

INSALATA VERDE   

Lattuga romana, soncino e rucola

Green salad mix: roman and lamb's lettuce, arugula

€ 10.00

CARPACCIO DI POMODORO E BASILICO   

Pomodoro costoluto o cuore di bue, secondo disponibilità

Ribbed or oxheart tomatoes carpaccio (depending on availability), fresh basil

€ 20.00

AVOCADO E SALMONE XXL  

Soncino, rucola, lime, pomodorini

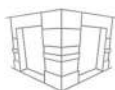
Avocado and smoked salmon, cherry tomatoes, lime, lamb's lettuce, arugola

€ 20.00

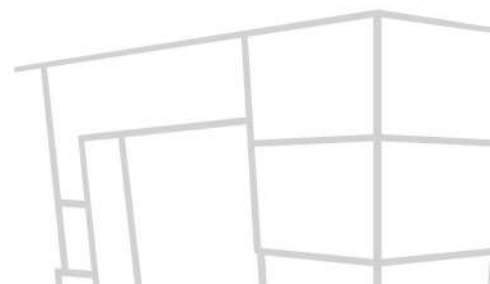
CAESAR SALAD XXL

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

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



Carlo e Camillo
BISTROT



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 (Piemonte)** 

Ricetta tradizionale, cotta in forno 3 ore, con vaniglia Tahiti

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

€ 9.00 **CAPRESE BIANCA con marmellata di limoni di Sicilia e lemon curd**  

Italian almond and white chocolate cake, with Sicilian lemon marmalade and lemon curd

€ 9.00 **ARTUSI 675 (Toscana)**

Zuppa inglese alla moda dell'Artusi

Artusi 675 – Classic "Zuppa Inglese" Dessert

A refined trifle inspired by recipe no. 675 from Pellegrino Artusi's "Science in the Kitchen and the Art of Eating Well", layered with sponge cake, liqueur, and custard cream

€ 9.00 **TORTA DI NOCCIOLE IGP con zabaione al Marsala sifonato (Piemonte)**

Piedmont PGI Hazelnut Cake with Marsala wine Sabayon Foam

€ 9.00 **BUNET DELLA TRADIZIONE TORINESE (Piemonte)** 

A must-try Turinese tradition: a chocolate and amaretti biscuit pudding with hazelnut and caramel



€ 9.00 **PERE MADERNASSA alla Barbera con crema inglese e paste di meliga (Piemonte)**

Pears in Barbera red wine with crème anglaise and cornmeal cookies "paste di meliga"

Vegano, senza crema inglese e paste di meliga

Vegan, without crème anglaise and paste di meliga

€ 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

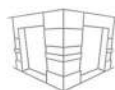
€ 4.50 **I SORBETTI "PEPINO" BIO su stecco**

Limone, fragola, mango

Organic sorbets on a stick: lemon, strawberry, mango

€ 6.00 **ANANAS | pineapple 1/4**

€ 6.00 **MANGO | mango 1/2**





Acqua e bibite

Water and soft drinks

€ 3.50 Acqua Panna, naturale | 50 cl in vetro

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

Acqua San Pellegrino, con gas | 50 cl in vetro

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

€ 4.50 SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero

Aranciata Bio "Lurisia" | "Lurisia" organic orangeade

Chinotto Bio Lurisia | "Lurisia" organic chinotto

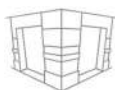
Tè al limone o alla pesca | Lemon or peach tea

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



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**

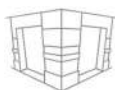
€ 5.00 **AMARI E DIGESTIVI**

Amaros:

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

Digestifs:

Limoncello (lemon liqueur) Licirizia (liquorice liqueur)



Carlo e Camillo
BISTROT

