

Gli speciali

Piatti in carta per un periodo limitato di tempo

off-menu specials

Exclusive limited edition dishes, available for a short time only

BOMBETTE DELLA VALLE D'ITRIA CON PATATE AL FORNO

Small	3 pz / pcs	€ 15.00
Medium	5 pz / pcs	€ 23.00
Large	8 pz / pcs	€ 35.00

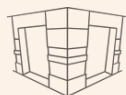
La Bombetta nasce in Puglia circa sessant'anni fa ad opera di alcuni macellai della Valle d'Itria. È un fagottino di capocollo fresco di maiale ripieno di formaggio vaccino (canestrato Pugliese), prezzemolo, sale di Trapani e pepe di Rimbasi (presidio Slow Food).

Con la cottura, il formaggio tende a fondersi e a sigillare la "pallina" di carne: il nome "bombetta" descrive l'esplosione di sapori che si crea in bocca mangiandola!

Bombette (bite-sized rolled meat parcels made with thinly sliced pork neck stuffed with cheese) served with oven baked potatoes

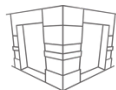
Bombette are bite-sized, rolled meat parcels from Puglia, Italy. Typically made with thinly sliced pork neck (capocollo), they are stuffed with cheese (like Caciocavallo or Canestrato) and herbs.

Their name means "little bombs," describing the explosion of melted cheese and flavor upon eating!



Carlo e Camillo
BISTROT

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

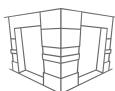
Prices in Euro | government tax included

Pane e coperto inclusi nel prezzo

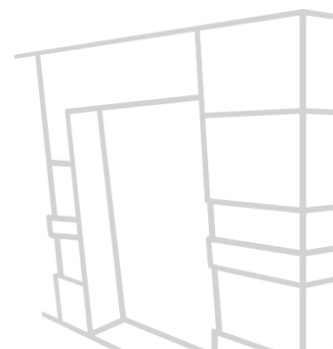
Bread and cover charge are included in the meal price

I prodotti (*) sono surgelati all'origine o abbattuti in loco per garantirne la massima qualità e sicurezza alimentare.

Products marked () are frozen at source or blast chilled on-site to ensure maximum quality and safety.*



Carlo e Camillo
BISTROT





Le Romane

Roman Focaccia

La pala di Sergio Scovazzo, Bakery Chef del panificio "Grano" di Santena, 3 Pani del Gambero Rosso 2027, 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 2027.

€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

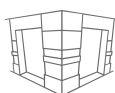
Vegan, no mozzarella

€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!



Carlo e Camillo
BISTROT



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

Vegetariano, senza tonno

Vegetarian, no tuna

€18.00 CARNE CRUDA DI RAZZA PIEMONTESE DA FASSONA (160g)

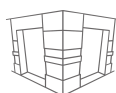
Riccioli di sedano, bagna freida

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 PICCOLO CARPIONE CON POLLO, ZUCCHINE E UOVO

"Carpione" is a traditional summer dish served cold, with fried chicken breast, zucchini and egg marinated in a vinegar-based dressing.

Vegetariano: con due uova, senza pollo

Vegetarian: with two eggs, without chicken

€ 18.00 CHÈVRE CHAUD CON MISTICANZA E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Chèvre chaud (warm goat's cheese) on mixed baby greens with traditional balsamic vinegar from Modena

€ 20.00 CREMA DI PISELLI TIEPIDA, STRACCETTI DI BURRATA E GAMBERI SCOTTATI

Warm pea cream with burrata shreds and seared prawns

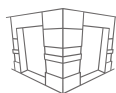
€ 18.00 TRECCIA DI BUFALA DEL CASEIFICIO ROSARIO DI TORINO, ALLA CAPRESE

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

€ 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

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

Tempo di servizio 20' | Service time 20'

€20.00 RAVIOLI VEGANI DI TOFU, MELANZANA E BASILICO

al profumo di Liguria (erbe aromatiche, olio extravergine di oliva, olive taggiasche, pinoli tostati) con Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi, servito a parte

VEGAN TOFU, EGGPLANT AND BASIL RAVIOLI with the scents of Liguria (aromatic herbs, extra virgin olive oil, Taggiasca olives, toasted pine nuts), with 36-month Red Cow Parmigiano Reggiano, served on the side

€22.00 TAJARIN CON ZUCCHINE E GAMBERI

Tajarin (traditional thin egg pasta ribbons from Piedmont) with zucchini and shrimps

€20.00 RISO CARNAROLI "GLI AIRONI" MANTECATO CON BORRAGINE E FORMAGGIO STANGA DI DOBBIACO

Creamed carnaroli rice "Gli Aironi", with borage and Dobbiaco Stanga cheese

€20.00 AGNOLOTTI "DEL PLIN" AI TRE ARROSTI CON SUGO D'ARROSTO ALLA TORINESE

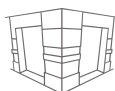
"Agnolotti del Plin" (fresh pasta stuffed with a combination of three different roasted meats), gravy sauce Turinese-style

€18.00 PACCHERI RIGATI (PASTA FRESCA) CON POMODORO "PETRILLI" E BASILICO

Fresh pasta with "Petrilli" tomato sauce and basil

Vegano, senza burro

Vegan, no butter



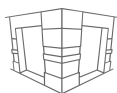
Carlo e Camillo
BISTROT



Secondi

Main Courses

- €22.00 CLUBHOUSE SANDWICH variante con uovo fritto
(petto di pollo, lattuga, pomodoro, bacon, maionese)
servito con patate fritte, maionese e ketchup
*Clubhouse sandwich with fried egg, chicken breast, fried egg, lettuce, tomato, bacon, mayonnaise
Served with French fries, mayonnaise and ketchup*
- €20.00 PARMIGIANA DI MELANZANE
Eggplant Parmigiana (baked with tomato sauce, mozzarella and Parmigiano Reggiano)
- €24.00 SCAMONE DI AGNELLO ARROSTO E SALSA ALLA MENTA
Roast lamb rump with mint sauce
- €22.00 CHEESEBURGER DI FASSONA
(burger di Fassona 200 g, Cheddar Black Bomber, lattuga, pomodoro, cipolla, cetrioli sottaceto, ketchup)
servito con patate fritte, maionese e ketchup
*(200 g Fassona Piedmontese beef burger, Black Bomber Cheddar, lettuce, tomato, onion, pickles, ketchup)
Served with French fries, mayonnaise and ketchup.*
- €24.00 FILETTO DI BRANZINO AL FORNO
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*

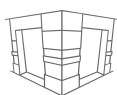




Contorni e insalate

Side dishes and large salads

- € 6.00 **CICORIE SELVATICHE RIPASSATE ALLA ROMANA**
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)
- € 6.00 **ZUCCHINE TRIFOLATE**
Sautéed zucchini with garlic and parsley
- € 6.00 **FAGIOLINI E FAGIOLINI PIATTONI AL BURRO**
Green beans and flat beans with butter
- € 6.00 **PATATE AL FORNO**
Oven baked potatoes
- € 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

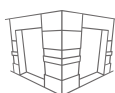


Dolci e frutta

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 ALLA MANIERA ANTICA** (cotta in forno per 3 ore)
Ricetta tradizionale, con vaniglia Tahiti
A traditional Piedmontese dessert made with cream infused with Tahitian vanilla beans, oven baked for 3 hours
- €9.00 **CHEESECAKE CON GELÉE DI ANANAS**
Cheesecake with pineapple gelée
- €9.00 **GELO ESOTICO**
gelée al frutto della passione, insalata di ananas e mango
passion fruit gelée with pineapple and mango salad
- €9.00 **MOSAICO DI BOSCO**
tartelletta di frolla bretone con crema pasticceria al limone, frutti di bosco
Breton shortcrust tartlet with lemon pastry cream and mixed berries
- €9.00 **BUNET DELLA TRADIZIONE TORINESE (Piemonte)**
A must-try Turinese tradition: a chocolate and amaretti biscuit pudding with hazelnut and caramel
- €9.00 **FONDENTE 55 CON LAMPONI FRESCHI**
55% dark chocolate fondant with fresh raspberries.
- €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
- €6.00 **ANGURIA** | *watermelon* 1/4





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

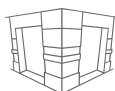
Tè al limone o alla pesca | *Lemon or peach tea*

Birra

Beer

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

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

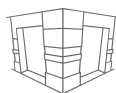
€5.00 AMARI E DIGESTIVI

Amaros:

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

Digestifs:

Limoncello (lemon liqueur) Liquirizia (licorice liqueur)



Carlo e Camillo
BISTROT

