Gli SPECIALI

LA STAGIONE DEI PORCINI

TAGLIATELLE all'uovo "FELICETTI" con FUNGHI PORCINI

"Felicetti" Tagliatelle Egg pasta with porcini mushrooms

€ 24.00

FUNGHI PORCINI FRITTI

Fried porcini mushrooms

€ 26.00

TAGLIATA DI FASSONA con FUNGHI PORCINI

tagliata di sottofiletto di Fassona (250g) alla piastra, servita con funghi porcini trifolati
cottura media | per cotture diverse, segnalare la preferenza al momento dell'ordine

Sliced Fassona sirloin steak, à la plancha (250g) served with porcini mushrooms cooked to medium | for other doneness preferences, specify when ordering

€ 32.00

off-menu specials

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, anchovy, 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 raw beef

Carlo e Camillo
BISTROT

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" spaghettoni 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 RISOTTO ALLA PESCATORA

Seafood risotto with shellfish, crustaceans and fish.

€ 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

€ 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

€ 23.00 BOMBETTE DELLA VALLE D'ITRIA (5 pz)

bite-sized rolled meat parcels made with thinly sliced pork neck stuffed with cheese - 5 ps
"Bombette" means "little bombs," describing the explosion of melted cheese and flavor upon eating!

€ 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 FASSONA (250g) ALLA PIASTRA

cottura media, servito con salsa verde a parte
(per cotture diverse, segnalare la preferenza al momento dell'ordine)

Sliced Fassona sirloin steak, à la plancha (250g) served with green sauce on the side
cooked to medium (for other doneness preferences, please specify when ordering)

€ 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*

€ 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.*

Carlo e Camillo
BISTROT

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, arugula

€ 20.00 CAESAR SALAD XXL
Lattuga romana, petto di pollo arrosto, guanciale croccante, crostini di pane, salsa Caesar
Romaine lettuce, roasted chicken breast, crispy pork cheek, croutons, Caesar sauce

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 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 pasticcera al limone, frutti di bosco
Breton shortcrust tartlet with lemon pastry cream and mixed berries

€ 9.00 BUNET DELLA TRADIZIONE TORINESE
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

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 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 33 cl, chiara/rossa

Beer in glass bottle 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