Gli SPECIALI

I GIRASOLI con burro e Parmigiano Reggiano *Vacche Rosse* riserva 36 mesi

Pasta fresca artigianale senza derivati animali del pastificio Villarpasta, ripiena di patate, porro e timo

Artisanal pasta by Villarpasta, made without animal-derived ingredients and filled with potato, leek and thyme, served with with butter and Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 months

€ 16.00

I GIRASOLI con emulsione di olio extravergine ed erbe aromatiche

Pasta fresca artigianale senza derivati animali del pastificio Villarpasta, ripiena di patate, porro e timo.

Artisanal pasta by Villarpasta, made without animal-derived ingredients and filled with potato, leek and thyme, served with Extra Virgin Olive Oil and Herb Emulsion

€ 16.00

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

I sempreverdi

easy favourites

€ 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!

€ 12.00 PALA CON MORTADELLA BOLOGNA

Focaccia fragrante con mortadella

Warm focaccia with Bologna mortadella

€ 18.00 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*

€ 18.00 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

Antipasti
Starters

Caldi • Warm

€16.00 RÖSTI, SARZETTE, UOVO AFFOGATO, SALSA D'ACCIUGHE E PERLAGE DI TARTUFO NERO

Potato rösti, lamb's lettuce, poached egg, anchovy sauce and black truffle pearls

€18.00 CRESPELLA GRATINATA DI PATATE E FUNGHI, CREMA DI TOPINAMBUR

Gratinated Potato and Mushroom Crêpe, Jerusalem Artichoke Cream

Classici piemontesi • Piedmontese classics

€22.00 TOUR A PALAZZO MADAMA

Vitello tonnato | Insalata russa | Carne Cruda

Three tastings of the most classic Piedmontese appetizers:
Veal with "tonnata" sauce | Russian salad | Piedmontese Cruda raw beef

€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)

€20.00 CARPACCIO MARINATO DI FASSONA CON GIARDINIERA PIEMONTESE

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

Carlo e Camillo
BISTROT

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 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

€ 20.00 GNOCCHI AL RAGÙ BIANCO DI SALSICCIA DI BRA

Potato Gnocchi with Bra Sausage White Ragù

€ 20.00 TORTELLINI IN BRODO DI FASSONA E GALLINA

Traditional Tortellini in Fassona Beef and Hen Broth

€ 18.00 TAJARIN 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

€ 24.00 LINGUA DI VITELLO BRASATA AL VINO NEBBIOLO
Veal tongue braised in Nebbiolo red wine

€ 22.00 COSCIA DI CONIGLIO ALLA LIGURE
con olive taggiasche, pinoli ed erbe aromatiche
Ligurian-Style braised rabbit leg with Taggiasca olives, pine nuts and aromatic herbs

€ 20.00 PARMIGIANA DI MELANZANE
Eggplant Parmigiana (baked with tomato sauce, mozzarella and Parmigiano Reggiano)

€ 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
servito con salsa bernese a parte
cottura media (per cotture diverse, segnalare la preferenza al momento dell'ordine)
Sliced Fassona sirloin steak, à la plancha (250g) served with Béarnaise sauce on the side
cooked to medium (for other doneness preferences, please specify when ordering)

Carlo e Camillo
BISTROT

Contorni e insalate

Side dishes and 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 on the side)

€ 6.00 CAROTE TRIFOLATE AL BURRO
Butter-Sautéed Carrots with garlic and parsley

€ 6.00 GRATIN DI CAVOLFIORE
Cauliflower Gratin

€ 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

€ 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 BUNET DELLA TRADIZIONE TORINESE
A must-try Turinese tradition: a chocolate and amaretti biscuit pudding with hazelnut and caramel

€ 9.00 FROLLA LEGGERA AL GRANO SARACENO, CONFETTURA DI MIRTILLI SELVATICI E CREMA INGLESE
Light buckwheat tart, wild blueberry compote and Crème Anglaise

€ 9.00 PERA MADERNASSA AL BARBERA D'ALBA, SUA RIDUZIONE E TORCETTI CARAMELLATI
Madernassa Pear poached in Barbera d'Alba, Barbera reduction and caramelized Torcetti butter twists.

€ 9.00 TARTE TATIN CON GELATO ALLA CREMA PEPINO
Breton shortcrust tartlet with "Pepino" custard gelato and mixed berries

€ 9.00 LA PAVLOVA VA IN MONTAGNA
meringa, composta di castagne, panna montata, marroni in pezzi
Chestnut Cream, Meringue, whipped cream and chestnut crumble

€ 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

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