



CARLO E CAMILLA



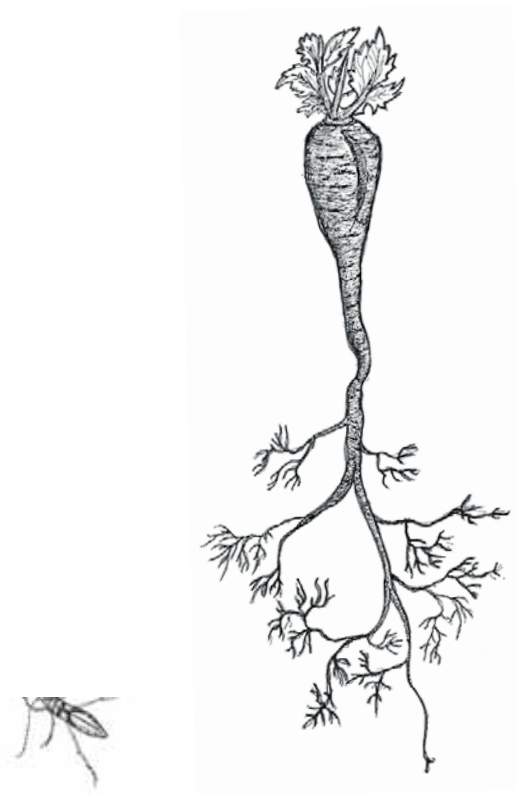
Tuorlo, zucca e alici euro 20
Piadina con piccione euro 22
Ossobuco di Portobello euro 20

Ravioli con genovese di faraona euro 22
Riso burro affumicato e pompia euro 20
Gnocchi, friarielli e gambero rosso euro 22

Polpo alla brace euro 28
Pancetta con pasta e patate euro 28
Orto in segheria euro 22

Babà all'amaro bianco euro 13
Cioccolato, albicocca e menta euro 14
Frutto della passione, sesamo nero e cioccolato bruciato euro 13





Menù degustazione 4 portate

euro 70

Menù Degustazione 7 portate

euro 95

Abbinamento vino (4 calici)

euro 35



Il menù degustazione è da intendersi per ogni ospite presente al tavolo.

I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



CARLO E CAMILLA



Egg yolk, pumpkin and anchovies

euro 20

Piadina with pidgeon

euro 22

Portobello mushroom osso buco

euro 20

Ravioli with guinea fowl genovese

euro 22

Smoked butter risotto and pompia

euro 20

Gnocchi, turnip greens and red shrimp

euro 22

Roasted octopus

euro 28

Pork belly with pasta e patate

euro 28

Segheria's garden

euro 22

Babà with amaro bianco

euro 13

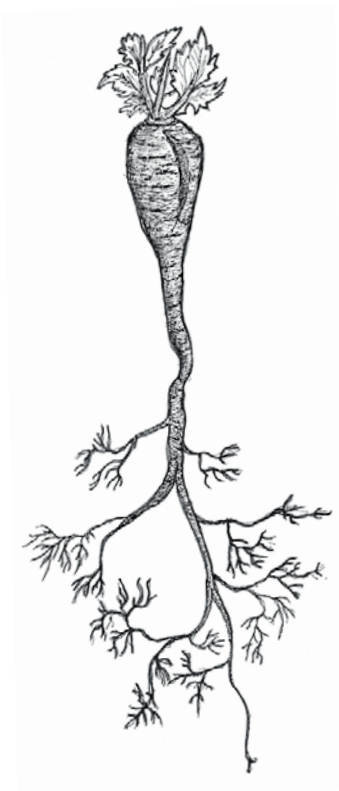
Chocolate, apricot and mint

euro 14

Passion fruit, black sesame and burnt chocolate

euro 13





Tasting Menù 4 courses

euro 70

Tasting menù 7 courses

euro 95

Wine pairing (4 glasses)

euro 35

The tasting menù is for every guest seated at the table.

Please communicate, before ordering, any dietary restrictions or food allergies; our staff is at your disposal to provide complete information about all raw materials and cooking methods we use.

Some of our fresh products have undergone a blast chilling procedure, as described in the Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare using the system HACCP according to the Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



DRINKS



CARLO E CAMILLA
in segheria



FIESTA Y FUEGO

euro 13

Vodka, Amaro Bianco, mango al cartoccio, caramello salato all'arancia, foam di crema catalana

Vodka, Amaro Bianco, roasted mango, salted orange-flavored caramel, crema catalana foam

BOVISA SUNRISE

euro 13

Tequila, limoncello Cracco, estratto di verza, orzata di mandorle e riso tostato

Tequila, Cracco limoncello, savoy cabbage essence, almonds and toasted rice barley water

MIND CEREMONY

euro 13

Mezcal, Triple Sec, brodo di carota viola, lapsang thè, sciroppo di pop-corn

Mezcal, Triple Sec, purple carrot broth, lapsang tea, pop-corn syrup

VACANZA A CORTINA

euro 13

Flor de Caña 12, Rakomelo, vellutata di zucca, latte di avena e datteri, honey mix, paprika

Flor de caña 12, Rakomelo, pumpkin cream, oat and dates milk, honey mix, paprika

FORTUNELLA

euro 13

Jhonny Walker Black Label, riduzione di Aperol, gelsomino e lemongrass, vino al kumquat, miele alla soia

Johnnie Walker black label, Aperol, jasmine and lemongrass reduction, kumquat wine, soy-flavoured honey

TRUE CLASSICS & TWIST



MY DAD MARTINEZ

euro 13

Old Tom gin al pompelmo bruciato, vermouth rosso,
maraschino, bitter di Camilla

*Burnt grapefruit Old Tom gin, red vermouth, maraschino,
Camilla bitter*

MAI TAI

euro 13

Rum cubano, Rum jamaicano, dry curaçao, lime, pompelmo,
angostura, falernum

*Cuban rum, jamaican rum, dry curaçao, lime, grapefruit,
angostura, falernum*

MOAI MULE

euro 13

Gin Cracco, liquore all'eucalipto, caramello, mela e guava,
marmellata di kiwi, soda allo zenzero

*Cracco Gin, eucalyptus liqueur, caramel, apple and guava,
kiwi jam, ginger soda*

LION'S TAIL

euro 13

Bourbon, pimento dram, lime, gomma arabica, angostura

*Martini bitter riserva, Bombay gin, Martini Fiero marinated
beetroot, pink grapefruit chutney*

HARMONIOUS BITTER

euro 13

Cynar, Campari mix, sciroppo di passion fruit e granadilla,
menta, soda al tamarindo

*Cynar, Campari mix, passion fruit and granadilla syrup,
mint, tamarindo soda*



I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante sistema HACCP, ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Please communicate, before ordering, any dietary restrictions or food allergies; our staff is at your disposal to provide complete information about all materials and cooking methods that we use.

Some of our fresh products have undergone a blast chilling procedure, as described in the Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare using the system HACCP according to the Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04



CARLO E CAMILLA
in segheria

CANTINA



CARLO E CAMILLA
in segheria

Champagne

Champagne Brut Vintage 2010 - Dom Pérignon - € 250

Bollicine Italiane

Franciacorta Brut DOCG "Doppio Erre Di" - Derbusco Cives - € 45

Franciacorta Extra Brut Millesimato 2012 - Derbusco Cives - € 75

Franciacorta Brut "La scala" 2014 - Bellavista - € 80

Trento Doc Maximum Brut - Ferrari - € 50

Trento Doc Maximum Brut Rosè - Ferrari - € 60

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut - Bisol 1542 - € 30

Vini Dolci

Moscato d'Asti 2019 - Saracco - € 30

Bianchi

Collio Friulano DOC 2019 - Doro Princic -	€ 45
Etna Bianco DOC 2019 - Pietradolce -	€ 35
Plonerhof Riesling DOC 2018 - Ploner -	€ 45
Petite Arvine DOC 2018 - Ottin -	€ 40
Falanghina IGT Poggi Reali 2018 - Guido Marsella -	€ 30
Bourgogne "Les Sétilles" - Olivier Leflaive -	€ 70

Rossi

Barbera d'Alba DOC "Mucin" - Carlo Giacosa	€ 25
Bolgheri Rosso "Rute" 2017 - Guado al Melo -	€ 35
Lagrein Weinberghof 2019 - Bellutti -	€ 40
Chianti Classico DOCG "Le Cinciole" - Podere Le Cinciole -	€ 35
Etna Rosso DOC - Pietradolce -	€ 40
"San Martino" - Masari -	€ 30
Bordeaux Graves Rouge "Château Respide Medeville" - Château Respide Medeville -	€ 50
Nuits-Saint-Georges Premier Cru "Les Porêts Saint-Georges" - Domaine Faiveley -	€ 110