



SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI. IL PERSONALE È DISPONIBILE A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI IN OGNI ALIMENTO DA NOI SOMMINISTRATO.

Antipasti

<i>B&B, carciofo croccante, il suo brodo (9)</i> 	18€
<i>Crudo di tonno, cialda al katsuobushi, cremoso di soia* (1,3,4,6,10)</i>	22€
<i>Porro arrostito, fonduta di gorgonzola e noci (1,6,7,8)</i>	16€
<i>Triglia croccante, consistenza di zucca, dressing al lime*(1,3,4)</i>	20€

Primi piatti

<i>Carnaroli, caprino, nocciola, limone candito (7,8,9)</i>	20€
<i>Chicche di grano saraceno, vongole veraci, cima di rapa* (1,3,4,9,12)</i>	20€
<i>Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo (1,3,9,12)</i>	16€
<i>Tortello, patata dolce alla salvia, crudo di Cuneo*(1,3,7)</i>	22€

Secondi piatti

<i>Anatra in crosta di agrumi (1,9,12)</i>	24€
<i>Costina di maiale, senape, cipolla rossa (6,9,10,12)</i>	20€
<i>Polpo, consistenza di ceci, lime* (4,9,12)</i>	25€
<i>Scamone alla brace, profumo di rafano (3,9,12)</i> 	22€

* Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C

Da sempre in carta

<i>La Langa al piatto (1,3,4,9,10,12)</i>	22€
<i>Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio</i>	
<i>Plin della tradizione, ristretto di vitello* (1,3,7,8,9,12)</i>	18€
<i>Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata (1,3,5,7,8)</i>	24€
<i>Guancia di vitello, cotta a bassa temperatura, riduzione al marsala (9,12)</i>	20€

Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:

<i>Battuta di Vitello (4)</i>	15€
<i>Vitello Tonnato (3,4,10)</i>	18€
<i>Tonno di coniglio (9,12)</i>	15€
<i>Acciughe al verde (1,3,4)</i>	15€
<i>Peperoni ripieni (4)</i>	14€

Menu Degustazione da intendersi per tutto il tavolo

Fassona, tuorlo marinato, sablè all'acciuga (1,3,4)
Porro arrostito, fonduta di gorgonzola e noci (1,6,7,8)
Plin della tradizione, ristretto di vitello (1,3,7,8,9,12)
Guancia di vitello, cotta a bassa temperatura, riduzione al marsala (9,12)
Yogurt, lampone, matcha (1,7)

65€

Dolci della locanda

Brownies ai frutti rossi, fior di panna (1,3,7)*

10€

Cocco, mela verde, muesli al cioccolato (1,7,8)

12€

*Cre moso di pera, barolo chinato *(1,3,7,12)*

10€

Yogurt, lampone, matcha (1,7)

10€

*Tortino alla nocciola, cuore morbido al gianduja, gelato allo zabaione *(15 min.) (1,3,7,8,12)*

12€

*Gelati *(3,7,8) e*

Sorbetto (3,7,8) 6€*

Lievitati di nostra produzione*

Acqua 3€

Caffè 2€

Coperto e

servizio

4€

Selezione di Formaggi

Giolito Fiorenzo –(Bra) - Beppino Ocelli – (Farigliano) (7,8,12)

<i>Robiola di Roccaverano</i>	<i>Latte crudo di pura capra (Vesime)</i>
<i>Toma di Murazzano</i>	<i>Latte crudo pecora (Comuni Alta Langa Cuneese)</i>
<i>Montebore</i>	<i>Latte vaccino 75% e Latte Ovino 25% (Val Curone-Alessandria)</i>
<i>Raschera di alpeggio</i>	<i>Latte crudo puro vaccino (Alpi del Monregalese)</i>
<i>Toma d'Elva</i>	<i>Latte puro vaccino (Valle Maira – Cuneo -)</i>
<i>Blu di Bufala</i>	<i>Latte puro vaccino (allevamento prov. Bergamo)</i>
<i>Blu di Langa</i>	<i>Tre latti, Vaccino, Ovino, Caprino (Alta Langa)</i>
<i>Castelmagno di montagna</i>	<i>Latte puro vaccino a doppia rottura della cagliata (Valle Grana)</i>
<i>OccellialBarolo</i>	<i>Formaggio a pasta dura affinato in vinacce di langa e vino Barolo d.o.c.g.</i>
<i>Cusiè affinato in foglie di castagno</i>	<i>Latte misto capra/vaccino (Val Casotto)</i>

Tagliere da 4 assaggi 12€ - Tagliere da 7 assaggi 21€ - Tagliere da 10 assaggi 30€

Per esigenze di stagionalità e reperibilità la nostra selezione potrebbe subire delle variazioni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

**Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C*