



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>Gyoza croccante, asparagini, Parmigiano Reggiano e la sua colatura (1,7)</i>	14€
<i>Qube di fassona, spuma tiepida di bagna càuda e pac-choi (4)</i>	18€
<i>Seppia, bouquet di ortaggi e lemon snack (1,4,9)</i>	16€
<i>Tartare di ricciola, mango e clorofilla di prezzemolo (1,3,4)</i>	20€

Primi piatti

<i>Fagottino di pachino al fumo, ricotta e borragine (1,3,7)</i>	16€
<i>Raviolo di rana pescatrice, alloro e tartufo nero (1,3,4,7,9,12)</i>	20€
<i>Risotto al the verde, burro, lime e crudo di scampo (2,7)</i>	18€
<i>Tajarin ai "40 tuorli" al ragù langarolo (1,3,7,9,12)</i>	14€

Secondi piatti

<i>Filetto di vitello in sfoglia, foie gras, prugna e salsa al ribes (1,3,7,12)</i>	25€
<i>Il galletto "sui carboni ardenti", chips dolci e salsa alla birra (1,10,12)</i>	18€
<i>Il mare ci offre...</i>	s.m
<i>Prosciutto di maialino, agrodolce di verdure e gelato al rafano (3,7,9,10,12)</i>	18€

**Alcuni prodotti per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura*

Da sempre in carta

<i>La Langa al piatto (1,3,4,9,10,12)</i>	16€
<i>Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio</i>	
<i>Agnolotti del plin al ristretto di vitello (1,3,7,8,9,12)</i>	15€
<i>Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata (1,3,5,7,8)</i>	18€

Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:

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

Dolci della locanda

Eclair al cocco, mousse all'ananas e croccante salato alla mandorla (1,3,7,8)

10€

Il tiramisù (1,3,7)

10€

Panna e fragola (7, 8)

10€

Scacchiera ai due cioccolati, granita al basilico e lampone (1,3,7,8)

10€

Tortino alla nocciola, cuore morbido al gianduja, gelato allo zabaione (1,3,7,8)

10€

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

6€

Lievitati di nostra produzione

Coperto e servizio

4€

Acqua 3€

Caffè 2€

Selezione di Formaggi

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

Robiola di Roccaverano

Toma di Murazzano

Raschera di alpeggio

Blu di Bufala

Castelmagno di montagna

Ocelli al Barolo

Cusiè affinato in foglie di castagno

Latte crudo di pura capra (Vesime)

Latte crudo pecora (Comuni Alta Langa Cuneese)

Latte crudo puro vaccino (Ailpi del Monregalese)

Latte puro vaccino (allevamento prov. Bergamo)

Latte puro vaccino a doppia rottura della cagliata (Valle Grana)

Formaggio a pasta dura affinato in vinacce di langa e vino Barolo d.o.c.g.

Latte misto capra/vaccino (Val Casotto)

Tagliere da 4 assaggi 12€

Tagliere da 7 assaggi 15€

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

**Alcuni prodotti per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura*