



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>Bignè craquelin al pomodoro ripieno di melanzana arrostita, crema di parmigiano (1,3,7)</i>	14€
<i>Carpaccio di angus, crudo di asparago, ricotta di bufala e cialda alla tonda gentile (1,7,8,12)</i>	18€
<i>Crudo di capasanta, caviale, tuorlo marinato e verdure (3,4,14)</i>	20€
<i>Lingua in tempura di panko, cavoletti di Bruxelles e il suo brodo (1,3,6,9,12)</i>	18€

## Primi piatti

<i>Chicche di 'Enkir' Mulino Marino, ragù di coniglio brasato (3,8,9,12)</i>	16€
<i>Risotto mantecato all'olio Evo, lime, salicornia e scampo crudo (2,4,9,12,14)</i>	20€
<i>Tajarin ai "40 tuorli" al ragù langarolo (1,3,7,9,12)</i>	14€
<i>Tortello integrale, burrata fumè e fonduta di pomodoro (1,3,6,7)</i>	18€

## Secondi piatti

<i>Costina di maialino, consistenze di cipolla rossa (9,12)</i>	18€
<i>Lombo di agnello in crosta di sfoglia, senape antica, patata al timo (1,3,7,9,10,12)</i>	22€
<i>Il mare ci offre ...</i>	s.m€
<i>Scamone alla brace, maionese all'aglio nero (3)</i>	20€

\*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>	<i>18€</i>
<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>	<i>15€</i>
<i>Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata (1,3,5,7,8)</i>	<i>20€</i>
<i>Stinco di vitello, il suo fondo ristretto (9,12)</i>	<i>18€</i>

## *Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:*

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

# *Dolci della locanda*

*After – Eight, gin e pepe (3,7,12)*

10€

*Cheesecake frutto della passione e yogourt (1,7)*

10€

*Mascarpone, pere e cialda di amaretto (1,3,7,8)*

10€

*Sorbetto ai frutti di bosco e meringa (3)*

9€

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

12€

*Gelati (3,7,8) e*

*Sorbetto al limone (3,7,8) 6€*

## ***Lievitati di nostra produzione***

*Acqua 3€*

*Caffè 2€*

*Coperto e*

*servizio*

3€

# Selezione di Formaggi

*Le delizie di montagna - Alba - Beppino Occelli – Farigliano (7,8,12)*

*Robiola di Roccaverano*

*Latte crudo di pura capra (Vesime)*

*Toma di Murazzano*

*Latte crudo pecora (Comuni Alta Langa Cuneese)*

*Raschera di alpeggio*

*Latte crudo puro vaccino (Ailpi del Monregalese)*

*Blu di Bufala*

*Latte puro vaccino (allevamento prov. Bergamo)*

*Castelmagno di montagna*

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

*Occelli al Barolo*

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

*Cusì affinato in foglie di castagno*

*Latte misto capra/vaccino (ValCasotto)*

*Tagliere da 4 assaggi 12€*

*Tagliere da 7 assaggi 18€*

*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*