



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>Capunet di cavolo verza, ripieno di porri e salsiccia di Bra, crema di cusiè (7,12)</i>	16€
<i>Salmones al carbone nero, insalatina di finocchio e gel di sedano* (1,4,9)</i>	22€
<i>Filetto di fassona marinato all'aceto di riso, crema di cavolfiore e katsubushi (4)</i>	20€
<i>Gyoza ripieno di zucca arrosto e salsa alla bagna cauda* (1,4,7)</i>	16€



## Primi piatti

<i>Carnaroli, ragù di coniglio brasato, caviale di peperone rosso (7,9,12)</i>	18€
<i>Chicche di 'Enkir' Mulino Marino burro all'acciuga e polvere di tarallo* (1,3,4,7,8,12)</i>	16€
<i>Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo (1,3,4,9,12)</i>	15€
<i>Tortello di baccalà al burro, consistenza di carciofi*(1,3,4,7,9)</i>	20€

## Secondi piatti

<i>Il mare di offre.....</i>	s.m €
<i>Pancia di maialino in cassetta laccata al BBQ (6,9,10,12)</i>	18.€
<i>Petto d'anatra in crosta e frutti rossi (1,7,9,12)</i>	22€
<i>Scamone, animella glassata al marsala (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>	22€
<i>Guancia di fassona brasata al barolo (8,9,12)</i>	18€

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

<i>Battuta di Vitello (4)</i>	14€
<i>Vitello Tonnato (3,4,10)</i>	16€
<i>Tonno di coniglio (9,12)</i>	12€
<i>Acciughe al verde (1,3,4)</i>	14€
<i>Peperoni ripieni (4)</i>	12€

## **Menu Degustazione da intendersi per tutto il tavolo**

### **Vitello tonnato**

Capunet di cavolo verza, ripieno di porri e salsiccia di Bra, crema di cusiè

Plin della tradizione, ristretto di vitello

Guancia di fassona brasata al barolo

Tortino alla nocciola, cuore morbido al gianduja, gelato allo zabaione

60€

# *Dolci della locanda*

*Il bunet in un bigné\* (1,3,7,8,12)*

*10€*

*Il nostro tiramisù (1, 3,7,8,12)*

*10€*

*Marroni e castagne.....(1,3,7,8)*

*12€*

*Tarte- Tatin, pere, miele e gelato al gorgonzola\*(1,7,8)*

*10€*

*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*

*4€*

# 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

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