

**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

R & R, crudo di ricciola e ribes	18,00 €
Tataki di fassona, tartare di pomodoro e crema al basilico	14,00 €
Terrina di fagiolo, mandorle, barbabietola rossa e aceto di barolo	14,00 €
Uovo pochè, asparagi cotti e crudi, fonduta al raschera	13,00 €

Primi Piatti

..e la pasta fatta in casa..

Gnocchetti di patate, ombrina, spuma di carciofi e bottarga	16,00 €
I "Brasatelli" ravioli ripieni di stracotto al Barolo	14,00 €
Raviolone croccante di seirass, erbe e fondente alla noci	13,00 €
Risotto carnaroli, aglio nero, calamaretti e lime	16,00 €

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

Secondi Piatti

Agnello al rosmarino, pak-choi e la sua salsa	20,00 €
Rollè di coniglio alle erbe, soffice di sedano rapa	18,00 €
Tonno in crosta di nocciole, maionese all'acciuga, misticanza	20,00 €
Scamone di vitello 'Rossini' (servito con scaloppa di foie gras e tartufo nero)	25,00 €

Da sempre in carta

La Langa al piatto <i>Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio</i>	16,00 €
--	---------

Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:

Battuta di Vitello	12,00 €
Vitello Tonnato	12,00 €
Tonno di coniglio	10,00 €
Acciughe al verde	9,00 €
Peperoni ripieni	9,00 €

Agnolotti della tradizione del "Plin"	14,00 €
I Tajarin alla langarola	12,00 €
Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata	16,00 €

Menu della Tradizione

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

Minimo di due persone

Peperone ripieno, Tonno di coniglio, Vitello Tonnato

Tajarin alla langarola

Stracotto di vitello al vino barolo, quenelle di patate viola

Zabajone caldo al moscato d'Asti e paste di meliga

Caffè

50,00 €

Vini esclusi

Selezione di Formaggi

Giolito Formaggi – Bra Beppino Ocelli – Farigliano

Robiola di Roccaverano

Latte crudo di pura capra (Vesime)

Nostrale di Stroppio

Latte puro vaccino (Valle Maira)

Toma di Montebore

Latte misto pecora/vacca (Colli Tortonesi)

Blu di Bufala

Latte puro vaccino (allevamento prov. Bergamo)

Castelmagno di montagna

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

Ocelli al Barolo

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

Cusiè affinato

Latte misto capra/vaccino (Val Casotto)

in foglie di castagno

Tagliere da 4 assaggi

12,00 €

Tagliere da 7 assaggi

15,00€

Dolci della Locanda

Bignè craquelin, mousse al cioccolato, caffè e crema inglese al whisky

9,00 €

Cheesecake al frutto della passione

9,00 €

Cremino alla panna

8,00 €

Tortino alla nocciola e cuore morbido al gianduja, gelato allo zabajone (15 min.)

9,00 €

Zuppetta di frutta, estratto di carota e zenzero

8,00 €

Gelato

e

Sorbetto al limone

6,00 €

Acqua 2,00 €

Caffè 2,00 €

Bibite 33 cl. 3,00 €

Birra 33 cl. 4,00 €