




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&amp;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

*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*