

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Al personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato

Antipasti

<i>Girello di vitello marinato al sale rosa ,misticanza e il suo condimento</i>	<i>12,00€</i>
<i>Al tortino di alici e crema di burrata</i>	<i>11,00€</i>
<i>La Langa al piatto</i>	<i>16,00€</i>
<i>(Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio)</i>	
<i>Quaglia e la sua coscetta farcita con paté di fegato, in crosta di erbe</i>	<i>13,00€</i>
<i>Strudel di asparagi e castelmagno , schiuma di frittata</i>	<i>11,00€</i>

Primi Piatti

..e la pasta fatta in casa..

<i>F' Brasatelli 'all'olio extravergine e scaglie di parmigiano reggiano</i>	<i>13,00€</i>
<i>Gnocchetti di patate , gamberi ,zucchine e suoi fiori</i>	<i>12,00€</i>
<i>Risotto carnaroli agli asparagi , mantecato alla robiola e lardo di Arnad</i>	<i>12,00€</i>
<i>Tajarin alla Langarola</i>	<i>11,00€</i>
<i>Tortelli ai careiofi liguri , ragù di coniglio e olive taggiasche</i>	<i>14,00€</i>

Secondi Piatti

<i>Coscetta di coniglio , il giallo e il rosso di Carmagnola</i>	<i>16,00€</i>
<i>Le costolette di agnello in due maniere</i>	<i>20,00€</i>
<i>Pescato del giorno , varia secondo mercato</i>	<i>.....€</i>
<i>Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura salata / dolce</i>	<i>14,00€</i>
<i>Scamone di vitello in crosta di nocciole , salsa bearnese</i>	<i>20,00€</i>

Selezione di 'Giolito Formaggi' - Bra -

- Nostrale di stroppe

Latte puro vaccino (Valle Maira)

- Robiola di Roccaverano

Latte crudo di pura capra (Vesime)

- Braciuk

Fresco stagionato in barrique su vinacce di barbera vendemmia 2012

- Toma di Montebore

Latte misto pecora / vacca (Colli Tortonesi)

- Blu di Bufala

Latte puro vaccino (allevamento prov. Bergamo)

- Cusiè affinato in foglie di castagno

Latte misto capra / vaccino (Val Casotto)

- Castelmagno di montagna

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

Tagliere da 4 assaggi (9,00€) Tagliere da 7 assaggi (13,00€)

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

Menu della 'Tavola rotonda'

*Scelta direttamente dalla Carta,
con piatti uguali e valido per il tavolo intero*

Antipasto

Primo Piatto

Secondo Piatto

Dolce

Caffè

50€ - Vini esclusi

Menu della Tradizione

Valido per un minimo di due persone

Battuta di fassone al coltello e Vitello tonnato

Agnolotti della tradizione del 'Plin' al sugo d'arrosto

Il coniglio e peperoni

Semifreddo al torrone d'Alba

Caffè

40 € - Vini esclusi

50 € - Due calici di vino secondo disponibilità

Dolci della Locanda

Cheesecake alle fragole

Cremino alla panna

Cupola al cioccolato bianco , soffice di nocciola

Il mattone

Semifreddo al torrone d'Alba

Tartelletta ai piccoli frutti e gelato alla crema

Tortino caldo al cioccolato fondente (10 min)

8,00€

Gelato:

Cioccolato

Crema

Nocciole

-

Sorbetto al Limone e Mela verde

6,00€

Acqua 2,00€

Caffè 2,00€

Bibite 33cl 3,00€

Birra 33cl 4,00€