

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

Cocotte di funghi porcini (1,3,7)	14,00 €
Crudo di gambero rosso, gel di sedano, crudités di ortaggi (1,2,4,9)	22,00 €
Prosciutto cotto e crudo d'anatra affumicato, crumble al parmigiano e fichi (1,7)	16,00 €
Tataki di fassona, tartare di pomodoro e crema al basilico (3,6,10)	14,00 €

Primi Piatti

..e la pasta fatta in casa..

Gnocchetti di patate, pane-burro-acciuga (1,3,4,7,8,11)	14,00 €
I "Brasatelli" ravioli ripieni di stracotto al Barolo (1,3,7,9)	14,00 €
Ravioli di melanzana e olive taggiasche, pomodoro confit e la sua salsa (1,7)	15,00 €
Risotto carnaroli, bisque di crostacei, capasanta scottata e burrata (2,4,7,9,14)	16,00 €

Secondi Piatti

Costina iberica e scalogno all'aceto di barolo (1,7,10)	16,00 €
Rollè di coniglio ai due peperoni (1,3,4,9)	18,00 €
Scamone di vitello in crosta di sale e pepe, chips e maionese alla paprika (1,3,9)	20,00 €
Tonno in crosta di panko, sorbetto alla cipolla rossa (1,3,4)	22,00 €

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

Idea di degustazione

Menu per tutto il tavolo (1,3,4,6,7,8,9,10,11)

Battuta di vitello e Tataki di fassona, tartare di pomodoro e crema al basilico

Gnocchetti di patate, pane-burro-acciuga

Tajarin alla langarola

Rollè di coniglio ai due peperoni

Dalla selezione 3 assaggi di formaggio

oppure

Tortino alla nocciola e cuore morbido al gianduja, gelato allo zabajone

Caffè

60,00 € Vini esclusi

Eventuali variazioni sono da intendersi per tutto il tavolo

Da sempre in carta

La Langa al piatto (1,3,4,9,10) 16,00 €
*Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno,
Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio*

Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:

Battuta di Vitello (4)	12,00 €
Vitello Tonnato (3,4,10)	14,00 €
Tonno di coniglio (9)	10,00 €
Acciughe al verde (1,3,4)	10,00 €
Peperoni ripieni (4)	10,00 €
Agnolotti della tradizione del "Plin" (1,3,7,9)	14,00 €
I Tajarin alla langarola (1,3,7,9)	12,00 €
Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata (1,3,5,7,8)	16,00 €

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

Selezione di Formaggi

Giolito Formaggi – Bra Beppino Ocelli – Farigliano (7,8)

Robiola di Roccaverano	<i>Latte crudo di pura capra (Vesime)</i>
Nostrale di Stroppio	<i>Latte puro vaccino (Valle Maira)</i>
Toma di Montebore	<i>Latte misto pecora/vacca (Colli Tortonesi)</i>
Blu di Bufala	<i>Latte puro vaccino (allevamento prov. Bergamo)</i>
Castelmagno di montagna	<i>Latte puro vaccino a doppia rottura della cagliata (Valle Grana)</i>
Ocelli al Barolo	<i>Formaggio a pasta dura affinato in vinacce di langa e vino Barolo d.o.c.g.</i>
Cusiè affinato in foglie di castagno	<i>Latte misto capra/vaccino (Val Casotto)</i>

Tagliere da 4 assaggi

12,00 €

Tagliere da 7 assaggi

15,00

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*

Dolci della Locanda

Bigné craquelin, mousse al cioccolato, caffè e crema inglese al whisky (1,3,7)

9,00 €

Cheesecake al frutto della passione (1,3,7)

9,00 €

Cremino alla panna (7)

8,00 €

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

(1,3,7,8)

9,00 €

Zuppetta di frutta, estratto di carota e zenzero

8,00 €

Gelato (3,7,8)

e

Sorbetto al limone (3,7,8)

6,00 €

Acqua 2,00 €

Caffè 2,00 €

Bibite 33 cl. 3,00 €

Birra 33 cl. 4,00 €