




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>Babbà al parmigiano, crema di melanzane, ricotta e noci*(1,3,7,8)</i>	18€
<i>Pichana, zucchine trombetta, ribes*(1,3)</i> 	20€
<i>Crudo di ricciola, caviale di limone, avocado*(4)</i>	22€
<i>Salmerino in kataifi, patata viola, kefir*(1,4,7)</i>	22€

## Primi piatti

<i>Carnaroli, verde dell'orto, scampo e noci *(2,4,8,9)</i>	22€
<i>Gnocchetti integrali, aglio, olio, peperoncino, burrata affumicata* (1,3,4,9,12)</i>	18€
<i>Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo (1,3,9,12)</i>	16€
<i>Tortello di orata, seirass e limone*(1,3,7,4)</i>	22€

## Secondi piatti

<i>"Cordon bleu" di coniglio, spinacino e stelvio*(1,3,7,9,12)</i>	22€
<i>Medaglione di filetto di fassona, fonduta al blu (7,9,12)</i> 	24€
<i>Tonno in crosta di mais, tiepido di pomodoro*(3,4)</i>	25€
<i>Chioccioline di Novello al chinato*(7,12)</i>	26€

\* 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, il suo ristretto (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

<i>Fassona, tuorlo marinato, sablè all'acciuga (1,3,4)</i>
<i>Babbà al parmigiano, crema di melanzane, ricotta e noci*(1,3,7,8)</i>
<i>Plin della tradizione, ristretto di vitello*(1,3,7,8,9,12)</i>
<i>Guancia di vitello, cotta a bassa temperatura, il suo ristretto (9,12)</i>
<i>Bignè, albicocca e zenzero, sorbetto al cioccolato*(1,3,7,8)</i>

65€

# *Dolci della locanda*

*Cheesecake, mandorla e ciliegie al chinato\* (1,7)*

*12€*

*Mango meringue pie (1,3,7)*

*12€*

*Clafoutis ai fichi, gelato di capra \*(1,3,7)*

*10€*

*Bigné, albicocca e zenzero, sorbetto al cioccolato\*(1,3,7,8)*

*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 4€*

*Caffè 2€*

***Coperto***

***4€***

# Selezione di Formaggi

*Giolito Fiorenzo –( Bra ) - Beppino Ocelli – (Farigliano) (7,8,12)*

<i>Robiola di Roccaverano</i>	<i>Latte crudo di pura capra (Vesime)</i>
<i>Toma di Murazzano</i>	<i>Latte crudo pecora (Comuni Alta Langa Cuneese)</i>
<i>Montebore</i>	<i>Latte vaccino 75% e Latte Ovino 25% (Val Curone-Alessandria)</i>
<i>Raschera di alpeggio</i>	<i>Latte crudo puro vaccino (Alpi del Monregalese)</i>
<i>Toma d'Elva</i>	<i>Latte puro vaccino (Valle Maira – Cuneo -)</i>
<i>Blu di Bufala</i>	<i>Latte puro vaccino (allevamento prov. Bergamo)</i>
<i>Blu di Langa</i>	<i>Tre latti, Vaccino, Ovino, Caprino (Alta Langa )</i>
<i>Castelmagno di montagna</i>	<i>Latte puro vaccino a doppia rottura della cagliata (Valle Grana)</i>
<i>OccellialBarolo</i>	<i>Formaggio a pasta dura affinato in vinacce di langa e vino Barolo d.o.c.g.</i>
<i>Cusiè affinato in foglie di castagno</i>	<i>Latte misto capra/vaccino (Val Casotto)</i>

*Tagliere da 4 assaggi 12€ - Tagliere da 7 assaggi 21€ - Tagliere da 10 assaggi 30€*

*Per esigenze di stagionalità e reperibilità la nostra selezione potrebbe subire delle variazioni*

*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*