





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>Bigné craquelin al pomodoro, ripieno di melanzana arrostita, crema di parmigiano (1,3,7)</i>	16€
<i>Brutto e buono, foie gras scottato e riduzione ai frutti rossi (9)</i> 	20€
<i>Carpaccio di angus, trombette, crema fredda all'acciuga e crumble all'oliva (1,4,7)</i> 	18€
<i>Tataki di tonno, mela, lime al profumo di salvia (4,6,12)</i>	20€

Primi piatti

<i>Chicche di 'Enkir' Mulino Marino al ragù di mare e salicornia (1,2,3,4,9,12,14)</i>	18€
<i>Carnaroli, "Chioccioline", burro all'aglio nero (7,9,12)</i>	20€
<i>Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo (1,3,7,9,12)</i>	15€
<i>Tortello integrale, burrata fumè, fonduta di pomodoro (1,3,6,7)</i>	18€

Secondi piatti

<i>Filetto di maialino iberico, laccato al miele di castagno e mela verde(9,12)</i>	20€
<i>Il mare ci offre.....</i>	s.m.€
<i>Sella di coniglio in crosta di mais e lardo, i suoi fegatini dorati (1,3,9,12)</i>	18€
<i>Scamone alla brace, maionese di patata al lime (3)</i> 	20€

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

Da sempre in carta

<i>La Langa al piatto (1,3,4,9,10,12)</i>	20€
<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>	16€
<i>Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata (1,3,5,7,8)</i>	20€
<i>Stinco di vitello, il suo fondo ristretto al barolo chinato (9,12)</i>	18€

Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:

<i>Battuta di Vitello (4)</i>	14€
<i>Vitello Tonnato (3,4,10)</i>	16€
<i>Tonno di coniglio (9,12)</i>	10€
<i>Acciughe al verde (1,3,4)</i>	12€
<i>Peperoni ripieni (4)</i>	12€

Menu Degustazione

(da intendersi per tutto il tavolo)

Vitello tonnato
Brutto e buono foie gras scottato e riduzione ai frutti rossi

Plin della tradizione, ristretto di vitello

Stinco, il suo fondo ristretto al barolo chinato

Tortino alla nocciola, cuore morbido al gianduja, gelato allo zabaione

60€

Dolci della locanda

Lemon meringue pie (1,3,7)

10€

Cheesecake frutto della passione e yogurt (1,7)

10€

Cremino alla crema di latte, croccante al caffè e amaretto(3,7,8)

9€

Frutti di bosco ghiacciati, meringa (3)

9€

Tortino alla nocciola, cuore morbido al gianduja, gelato allo zabaione (15 min.) (1,3,7,8)

12€

Gelati (3,7,8) e

Sorbetto al limone (3,7,8) 6€

Lievitati di nostra produzione

Acqua 3€

Caffè 2€

Coperto e

servizio

3€

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

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