




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>Carpaccio di tonno, gel di pomodoro, sorbetto al basilico* (4)</i>	22€
<i>Fiore di zuccina, burrata affumicata, la sua crema, nocciola sabbiata (1,7,8)</i>	16€
<i>Insalatina di seppia, spuma di carote e zenzero, cialda allo zafferano*</i>	20€
(4)	
<i>Tataki all'Albese*(3,7,9,12)</i> 	20€

Primi piatti

<i>Fettuccina, aglio, olio, calamaretto e bottarga* (1,4,12)</i>	18€
<i>Risotto, melanzana arrostita, robiola d'Alba, polvere di pomodoro secco (7,9,12)</i>	18€
<i>Tortello, pesto di zuccina trombetta, seirass*(1,3,7)</i>	18€
<i>Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo (1,3,9,12)</i>	16€

Secondi piatti

<i>Filetto di fassona, lardo alle erbe, ristretto al marsala (9,12)</i> 	24€
<i>Galletto alla brace, fonduta di peperonata, crumble di oliva taggiasca*(1,4,12)</i>	18€
<i>Guancia di maialino iberico, mela verde e lime*(7,9,12)</i>	20€
<i>Rana pescatrice in crosta, foie gras* (1,4,7,12)</i>	25€

* 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>Scamone alla brace, polvere di tartufo nero (7,8,9,12)</i>	22€

Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:

<i>Battuta di Vitello (4)</i>	14€
<i>Vitello Tonnato (3,4,10)</i>	18€
<i>Tonno di coniglio (9,12)</i>	14€
<i>Acciughe al verde (1,3,4)</i>	15€
<i>Peperoni ripieni (4)</i>	12€

Menu Degustazione da intendersi per tutto il tavolo

Vitello tonnato

Fiore di zucchina, burrata affumicata la sua crema, nocciola sabbiata

Plin della tradizione, ristretto di vitello

Scamone alla brace, polvere di tartufo nero

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

65€

Dolci della locanda

Brioche, pistacchio e caffè (1,3,7,8)*

10€

Cheesecake al cocco, cuore di mirtillo, biscotto all'arachide salata (1,5,7)*

10€

*Crema di riso, tartare di frutta, cioccolato *(1)*

10€

Pesca, amaretto e cacao(1,3,7,8,12)*

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 (Val Casotto)

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*