

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

Carpaccio di gamberi rossi, verdure croccanti, paprika dolce , <i>cremoso al tuorlo d'uovo</i>	20,00 €
Girello di vitello affumicato, soffice di castelmagno	14,00 €
La nostra parmigiana di verdure , pomodoro e menta	13,00 €
Quaglia al caffè, lattuga , radicchio e il suo uovo	14,00 €
Tartrà di asparagi , prosciutto di Cuneo e spuma di robiola	13,00 €

Primi Piatti

..e la pasta fatta in casa..

Gnocchetti di barbabietola rossa , ragù alla gallinella di mare e bietola	14,00 €
I “Brasatelli” ravioli ripieni di stracotto al Barolo	14,00 €
Ravioli di asparagi, guanciaie e cipolla rossa	14,00 €
Risotto carnaroli, agretti, formaggio caprino e speck croccante	13,00 €
Tajarin alla Langarola	12,00 €

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

Secondi Piatti

Anatra al barolo, pere e insalata di 'Truset'	18,00 €
Faraona nostrana glassata al miele	16,00 €
Scamone di vitello, acciughe e la sua salsa ,croccante di parmigiano.	20,00 €
Scottadito di agnello	18,00 €
Tonno scottato al verde , <i>mantecato all'erba cipollina e cipolle rosse</i>	20,00 €

Selezione di Formaggi

Giolito Formaggi – Bra Beppino Ocelli – Farigliano

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 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

Da sempre in carta

La Langa al piatto <i>Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio</i>	16,00 €
Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:	
Battuta di Vitello	12,00 €
Vitello Tonnato	12,00 €
Tonno di coniglio	10,00 €
Acciughe al verde	8,00 €
Peperoni ripieni	9,00 €
Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata	16,00 €

Menu della Tradizione

Minimo di due persone

Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno e Vitello tonnato
Agnolotti della tradizione del "Plin" al tovagliolo
Rollè di coniglio alle erbe aromatiche, soffice di carota e zenzero
Dolce a scelta dal menù
Caffè

50,00 €

Vini esclusi

Dolci della Locanda

Cremino alla panna

Il Lingotto della tradizione “Bunet”
spuma di mascarpone e gelato alla cannella’

Il tiramisù

Tortino alla nocciola e morbido al gianduja, gelato allo zabajone

Zabajone caldo al Moscato d’Asti

Gelato alla nocciola

Sorbetto al limone

8,00 €

Acqua 2,00 €
Caffè 2,00 €

Bibite 33 cl. 3,00 €
Birra 33 cl. 4,00 €