

Si richiede ai Signori clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Al personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento da noi somministrato

## Antipasti

<i>Fagottini di girello di vitello , castelmagno e salsiccia di Bra</i>	<i>13,00€</i>
<i>Fonduta , cardi gobbi e uovo poché</i>	<i>12,00€</i>
<i>La Langa al piatto</i>	<i>16,00€</i>
<i>(Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio)</i>	
<i>Sera di gamberi , robiola fritta e barbabietola rossa</i>	<i>14,00€</i>
<i>Terrina di coniglio, la sua bisteccina fritta , marmellata di cipolle rosse e crema di castagna</i>	<i>13,00€</i>

## Primi Piatti

*..e la pasta fatta in casa..*

<i>I 'Brasatelli ' ravioli ripieni di stracotto al barolo</i>	<i>13,00€</i>
<i>Raviolone aperto , frutti di mare e porri di Cervere</i>	<i>14,00€</i>
<i>Risotto carnaroli alla zucca e fonduta di taleggio</i>	<i>12,00€</i>
<i>Tjarin alla Langarola</i>	<i>11,00€</i>
<i>Tortelli alla farina di castagne con patate e funghi porcini , schiuma di burrata</i>	<i>14,00€</i>

## Secondi Piatti

<i>Baccalà cotto nel latte, il suo mantecato e crema di toupinanbour</i>	<i>16,00€</i>
<i>Filetto di maialino laccato con miele e aceto di vino rosso, mela caramellata</i>	<i>18,00€</i>
<i>Le costolette di agnello al rosmarino</i>	<i>20,00€</i>
<i>Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura salata / dolce</i>	<i>14,00€</i>
<i>Scamone di vitello in crosta di nocciole, schiuma di bearnese</i>	<i>20,00€</i>

Selezione di Giolito Formaggi - Bra e Beppino Occelli - Tarigliano

- *Robiola di Roccaverano*

*Latte crudo di pura capra (Vesime)*

- *Nostrale di Stroppa*

*Latte puro vaccino (Valle Maira)*

- *Toma di Montebore*

*Latte misto pecora / vacca (Colli Tortonesi)*

- *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 (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

## Menu della 'Tavola rotonda'

*Scelta direttamente dalla Carta,  
con piatti uguali e valido per il tavolo intero*

*Antipasto*

*Primo Piatto*

*Secondo Piatto*

*Dolce*

*Caffè*

*55,00€ - Vini esclusi*

## Menu della Tradizione

*Valido per un minimo di due persone*

*Battuta di fassone al coltello e Vitello tonnato*

*Agnolotti della tradizione del 'Plin' al sugo d'arrosto*

*Stracotto di vitello al vino barolo, polenta ottofila*

*Semifreddo al torrone d'Alba*

*Caffè*

*45,00€ - Vini esclusi*

*55€ - Due calici di vino secondo disponibilità*

## *Dolci della Locanda*

### *Cremino alla panna*

*Croccante di nocciole , mousse di mascarpone e marroni , passata di cachi*

*Cupola al cioccolato fondente , soffice al barolo chinato*

*Semifreddo al rosmarino e salsa al gianduja*

*Tartelletta alle pere cotte al vino e gelato alla crema*

*Tortino caldo al cioccolato fondente (10 min)*

*Zabajone caldo al moscato d' Asti e paste di meliga*

*8,00€*

### *Gelato:*

*Cioccolato*

*Crema*

*Nocciole*

-

*Sorbetti*

*6,00€*

*Acqua 2,00€*

*Caffè 2,00€*

*Bibite 33cl 3,00€*

*Birra 33cl 4,00€*