

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

Crema di porri, canolo di seirass e timo, ceci fritti	13,00 €
Girello di vitello marinato, soffice al parmigiano, nocciole e cipolle rosse	14,00 €
Parmantier di zucca e amaretto, capasanta scottata, pancetta croccante	18,00 €
Quaglia al tartufo nero, insalatina di cavolo e cremino di fegato e cioccolato	15,00 €

## Primi Piatti

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

Fettuccine, crema alla robiola della Rocchetta e nocciole	14,00 €
I “Brasatelli” ravioli ripieni di stracotto al Barolo	14,00 €
Raviolo di castagne, ripieno di fonduta, crema di cardi e tartufo nero	16,00 €
Risotto carnaroli, aglio nero, calamaretti e lime	16,00 €

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

# Secondi Piatti

La nostra zuppetta di pesce	20,00 €
Maialino da latte, salsa all'arancia, purea di finocchi	18,00 €
Scamone di vitello, mele caramellate, ristretto all'aceto balsamico	20,00 €
Sella di cervo, demi-glace al melograno, morbido di topinambur	25,00 €

## Da sempre in carta

La Langa al piatto	16,00 €
<i>Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio</i>	

### *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	9,00 €
Peperoni ripieni	9,00 €
Agnolotti della tradizione del "Plin"	14,00 €
I Tajarin alla langarola	12,00 €
Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata	16,00 €

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

# Menu della Tradizione

*Minimo di due persone*

Vitello tonnato e Peperone ripieno

Fonduta e cardo gobbo

Tajarin alla langarola

Stracotto di vitello al vino barolo, quenelle di patate viola e cipolline al marsala

Zabajone caldo al moscato d'Asti e paste di meliga

Caffè

60,00 €

Vini esclusi

## Selezione di Formaggi

*Giolito Formaggi – Bra    Beppino Ocelli – Farigliano*

Robiola di Roccaverano

*Latte crudo di pura capra (Vesime)*

Nostrale di Stroppio

*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)*

Ocelli al Barolo

*Formaggio a pasta dura affinato in vinacce di langa e vino Barolo d.o.c.g.*

Cusiè affinato

*Latte misto capra/vaccino (Val Casotto)*

in foglie di castagno

**Tagliere da 4 assaggi**

12,00 €

**Tagliere da 7 assaggi**

15,00€

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

# Dolci della Locanda

Cremino alla panna

8,00 €

Goloso d'Autunno

*Mousse al cioccolato fondente, confettura di pere cotte al moscato d'Asti e melograno*

10,00 €

Il Monviso

10,00 €

Lemon Curd e sorbetto al limone

10,00 €

Tortino alla nocciola e cuore morbido al gianduja, gelato allo zabajone (15 min.)

10,00 €

Gelato

e

Sorbetto al limone

6,00 €

Acqua 2,00 €

Caffè 2,00 €

Bibite 33 cl. 3,00 €

Birra 33 cl. 4,00 €

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

*Al tartufo bianco 'White truffle'*

*€..... al grammo - per gram*

*Battuta di vitello -*

Veal Tartare €.12,00

*Fonduta -*

Fondue Cheese €.14,00

*Uovo al padellino -*

Fried Egg €.8,00

*Uovo in cocotte -*

Egg cooked in the oven with cream and parmesan €.11,00

*Tajarin al burro di montagna -*

Traditional tajarin with butter €.12,00

*Risotto con fonduta -*

Risotto with fondue cheese €.15,00



IL COSTO DEL TARTUFO VARIA A SECONDA DEL PREZZO DI MERCATO