

*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**  
**THE COST OF THE TRUFFLE VARIES ACCORDING TO THE MARKET PRICE**

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\**

|  |         |
|--|---------|
| Bignè craquelin al castelmagno, acciuga, cardi e topinambur (1,3,7,9)                                    | 14,00 € |
| Cipolla bionda cotta al sale e salsiccia di Bra  | 14,00 € |
| Crudo di tonno, spuma al parmigiano e tartufo bianco (4,7)   | 25,00 € |
| Tenero di fassona piemontese marinata al barolo, crackers alla nocciola, maionese alla carota (1,3,8,12) | 16,00 € |

## *Primi Piatti\**

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

|  |         |
|--|---------|
| I “Brasatelli” ravioli ripieni di stracotto al Barolo (1,3,7,9,12)     | 14,00 € |
| Ravioli di zucca, fonduta al blu di bufala e porri croccanti (1,3,7,9) | 14,00 € |
| Risotto carnaroli mantecato alla robiola tre latti, tartufo nero (7,9) | 16,00 € |
| Tagliatelle di castagne, cime di rapa e gambero rosso (1,2,3,7,12)     | 18,00 € |

## *Secondi Piatti\**

|  |         |
|--|---------|
| Petto d’anatra al punto rosa, tartufo nero e la sua salsa (1,9,12)                     | 18,00 € |
| Polpo arrostito al cointreau, crema di cannellini e insalatina di verza (4,9,12)       | 20,00 € |
| Scamone di vitello impanato alla tonda gentile, consistenze di sedano rapa (1,3,7,8,9) | 22,00 € |
| Sella di cinghiale, il suo ristretto, croccante di polenta (1,7,9,12)                  | 16,00 € |

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

# *Idea di degustazione\**

*Menu per tutto il tavolo (1,3,7,9,12)*

Vitello tonnato e Tenero di fassona marinato al barolo

Cardi e fonduta

Tajarin alla langarola

Stracotto di vitello al vino barolo

Dalla selezione 3 assaggi di formaggio

oppure

Zabajone caldo al moscato d'Asti

Caffè

60,00 € Vini esclusi

Eventuali variazioni sono da intendersi per tutto il tavolo

## *Da sempre in carta\**

La Langa al piatto (1,3,4,9,10,12) 16,00 €  
*Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno,  
Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio*

### ***Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:***

|  |         |
|--|---------|
| Battuta di Vitello (4)   | 12,00 € |
| Vitello Tonnato (3,4,10)   | 14,00 € |
| Tonno di coniglio (9,12)   | 10,00 € |
| Acciughe al verde (1,3,4)  | 10,00 € |
| Peperoni ripieni (4)   | 10,00 € |
|  |         |
| Agnolotti della tradizione del "Plin" (1,3,7,9,12)                       | 14,00 € |
| I Tajarin alla langarola (1,3,7,9,12)                                    | 12,00 € |
| Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata (1,3,5,7,8) | 16,00 € |

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

# Selezione di Formaggi

**Giolito Formaggi – Bra**      **Beppino Ocelli – Farigliano (7,8,12)**

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 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 in foglie di castagno | Latte misto capra/vaccino (Val Casotto)                                    |

**Tagliere da 4 assaggi**      12,00 €      **Tagliere da 7 assaggi**      15,00€

**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*

# *Dolci della Locanda\**

Che....."Tiramisù" (1,3,7,8,12)

9,00 €

Il Cremino alla panna è diventato gelato (1,3,7)

9,00 €

Pere e cioccolato (1,3,7,12)

9,00 €

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

(1,3,7,8)

9,00 €

Un'estate fa..... (1,3,7,8)

9,00 €

Gelato (3,7,8)

e

Sorbetto al limone (3,7,8)

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*