

Tartufo Bianco €..... euro al grammo

White Truffle €..... per gram

Costo del piatto tartufo escluso :

Uovo in cocotte.....€14,00

Uovo al padellino.....€8,00

La fonduta e il paninetto di grano duro.....€15,00

Tajarin al burro di montagna.....€13,00

Plin di fonduta al burro fuso.....€14,00

*Inoltre alcuni dei nostri piatti del menu alla carta sono
pensati con il tartufo bianco*

*Dolci della Locanda**

C,C,C. (Cioccolato, caffè e barolo chinato) (3,7,12)

10,00 €

Cremino alla panna (1,7,8)

9,00 €

Dolce Tartufo (1,3,7)

12,00 €

Il caco e la castagna (1,3,7,8)

10,00 €

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

(1,3,7,8)

10,00 €

Gelati (3,7,8)

e

Sorbetti (3,7,8)

6,00 €

Coperto e servizio 4,00 €

Acqua 3,00 €
Caffè 2,00 €

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

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**

Capunet di cardi e topinanbur, fonduta di Robiola della Rocchetta (7,9) 15,00 €

Crudo di tonno, chutney di arancia, sbrisolona di bottarga (1,3,4,7) 20,00 €

Lingua di vitello, porri e composta di verdure (7,9,12) 16,00 €

Carpaccio di Fassona, sedano confit, maionese all'acciuga e il suo cracker (1,3,4,9) 18,00 €

*Primi Piatti**

..e la pasta fatta in casa..

Agnolotti del plin 'Al tovagliolo' (1,3,7,8,9,12) 14,00 €

Raviolo di coniglio, zucca e il suo ristretto (1,3,7,9) 16,00 €

Risotto al blu di pecora e burro acido, gambero rosso, cenere di cipolla (2,7,9) 18,00 €

Tajarin alla langarola (1,3,7,9,12) 13,00 €

*Secondi Piatti**

Petto di faraona, pan brioches, cipolline e salsa all'uva (1,3,7,9) 20,00 €

Pancetta di maialino, cavolo viola, aceto di Barolo e miele (10,12) 16,00 €

Filetto di vitello in sfoglia, foie gras e fichi (1,3,7,10) 25,00 €

Baccalà e the nero, cicoria e mandorle (4,8) 18,00 €

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

*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 (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 €

I "Brasatelli" ravioli ripieni di stracotto al Barolo (1,3,7,9,12) 14,00 €

Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata (1,3,5,7,8) 18,00 €

Selezione di Formaggi

Giolito Formaggi – Bra **Beppino Ocelli – 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)*
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€

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

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