




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

<i>Capunet di cavolo verza, ripieno di porri e salsiccia di Bra, crema di cusiè</i> (7)	16€
<i>Carpaccio di salmone al carbone nero, insalatina di finocchio e gel di sedano</i> (3,4,9)	22€
<i>Filetto di fassona marinato all'aceto di riso, crema di cavolfiore e katsubushi</i>  (1,2,4,7,12)	20€
<i>Gyoza ripieno di zucca arrosto e salsa alla bagna cauda</i> (1,4,8)	16€

Primi piatti

<i>Carnaroli, ragù di coniglio brasato, caviale di peperone rosso</i> (7,9,12)	18€
<i>Chicche di 'Enkir' Mulino Marino burro all'acciuga e polvere di tarallo</i> (1,4,7,8)	16€
<i>Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo</i> (1,3,7,9,12)	15€
<i>Tortello di baccalà al burro, consistenza di fungo porcino</i> (1,3,4,7,9,12)	20€

Secondi piatti

<i>Il mare di offre.....</i>	s.m €
<i>Pancia di maialino in cassetta laccata al BBQ</i> (6,9,10,12)	18.€
<i>Petto d'anatra in crosta e frutti rossi</i> (1,3,7,8,9,12)	22€
<i>Scamone, animella glassata al marsala</i> (7,9,12) 	20€

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

Da sempre in carta

<i>La Langa al piatto (1,3,4,9,10,12)</i>	20€
<i>Battuta di vitello al coltello, Peperone ripieno, Acciughe al verde, Vitello tonnato, Tonno di coniglio</i>	
<i>Plin della tradizione, ristretto di vitello (1,3,7,8,9,12)</i>	16€
<i>Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata (1,3,5,7,8)</i>	20€
<i>Guancia di fassona brasata al barolo (8,9,12)</i>	18€

Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:

<i>Battuta di Vitello (4)</i>	14€
<i>Vitello Tonnato (3,4,10)</i>	16€
<i>Tonno di coniglio (9,12)</i>	10€
<i>Acciughe al verde (1,3,4)</i>	12€
<i>Peperoni ripieni (4)</i>	12€

Menu Degustazione da intendersi per tutto il tavolo

Vitello tonnato

Capunet di cavolo verza, ripieno di porri e salsiccia di Bra, crema di cusiè

Plin della tradizione, ristretto di vitello

Guancia di fassona brasata al barolo

Tortino alla nocciola, cuore morbido al gianduja, gelato allo zabaione

60€

Dolci della locanda

Il bunet in un bigné (1,3,7,8,12)

10€

Il nostro tiramisù (1, 3,7,8,12)

10€

Marroni e castagne.....(1,3,7,8)

12€

Tarte- Tatin, pere, miele e gelato al gorgonzola (1,7,8)

10€

Tortino alla nocciola, cuore morbido al gianduja, gelato allo zabaione (15 min.) (1,3,7,8)

12€

Gelati (3,7,8) e

Sorbetto al limone (3,7,8) 6€

Lievitati di nostra produzione

Acqua 3€

Caffè 2€

Coperto e

servizio

3€

Selezione di Formaggi

Le delizie di montagna - Alba - Beppino Occelli – 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)

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 (ValCasotto)

Tagliere da 4 assaggi 12€

Tagliere da 7 assaggi 18€

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*

“Il tartufo bianco”



*Tartufo €..... al grammo / per gram
€..... all'ettogrammo / to the hectogram
Il costo del tartufo varia a seconda del mercato
I prezzi del menu sono da intendersi
escluso il tartufo*

Battuta di vitello / Veal tartare €14,00

Uovo al padellino / Fried egg €10,00

Uovo in cocotte / Egg in cocotte €16,00

La nostra fonduta / Cheese fondue €16,00

**Gluten free*

Tajarin 'Ai 40 tuorli' al burro di montagna / Tajarin with butter €14,00

Plin di raschera d.o.p / Plin by raschera cheese d.o.p €18,00

Gelato alla crema / Vanilla ice cream €6,00