

# “Il tartufo bianco”



*Tartufo €..... al grammo / per gram*  
*€.....all'ettogrammo / to the hectogram*

*Battuta di vitello / Veal tartare €15,00*

*Uovo al padellino / Fried egg €10,00*

*Uovo in cocotte / Egg in cocotte €16,00*

*La nostra fonduta / Cheese fondue €18,00*  
*\*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*

*Zabajone al moscato d'Asti / Zabaglione with moscato d'Asti €10,00*



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

<i>Bao nero, costina, salsa yogurt*(1,7,10)</i>	18€
<i>Cannolo salato, fungo trifolato, crema del "Mel" (1,3,7,12)</i>	22€
<i>Cuore di baccalà, pappa al pomodoro, cialda di capperi* (1,4)</i>	22€
<i>Lingua, topinambur, bagnetto rosso (9,12)</i> 	20€

## Primi piatti

<i>Carnaroli, rapa rossa, stracchino all'antica, guanciale (7,9)</i>	20€
<i>Gnocco, pescatrice, lime e katsuobushi* (1,3,4,7,12)</i>	22€
<i>Lasagnetta, porri, parmigiano, consommé allo zafferano*(1,3,7)</i>	20€
<i>Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo (1,3,9,12)</i>	16€

## Secondi piatti

<i>Cosciotto di maialino in cassetta, crosta di brisé, senape e miele*(1,3,7,9,12)</i>	22€
<i>Filetto di fassona, soffice di patata e castagna (8,9,12)</i> 	25€
<i>Pesce spada, salsa mugnaia*(4,7,12,9)</i>	24€
<i>Quaglia scottata, salsa alle erbe e il suo fondo*(9,12)</i>	20€

\* Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C

# Da sempre in carta

<i>La Langa al piatto (1,3,4,9,10,12)</i>	22€
<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>	18€
<i>Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce/salata (1,3,5,7,8)</i>	24€
<i>Guancia di vitello stracotta (9,12)</i>	20€

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

<i>Battuta di Vitello (4)</i>	15€
<i>Vitello Tonnato (3,4,10)</i>	18€
<i>Tonno di coniglio (9,12)</i>	15€
<i>Acciughe al verde (1,3,4)</i>	15€
<i>Peperoni ripieni (4)</i>	14€

## **Menu Degustazione da intendersi per tutto il tavolo**

Battuta di vitello, mayonnaise alla nocciola, crumble al parmigiano (1,3,4,7,8)

Cannolo salato, fungo trifolato, crema del mel (1,3,7,12)

Plin della tradizione, ristretto di vitello\*(1,3,7,8,9,12)

Guancia di vitello stracotta (9,12)

Pan brioche, cremoso di castagna, gel di mandarino (1,3,7,8)

65€

# *Dolci della locanda*

*Pera al vino, cioccolato e crumble di mandorla\* (7,8,12)*

*12€*

*Pan brioche, cremoso di castagna, gel di mandarino (1,3,7,8)*

*10€*

*Sacher, cacao, riso soffiato \*(1,7)*

*10€*

*Soufflé di zucca, crema inglese\*(3,7)*

*10€*

*Tortino alla nocciola, cuore morbido al gianduja, gelato allo zabaione \*(15 min.) (1,3,7,8,12)*

*12€*

*Gelati \*(3,7,8) e*

*Sorbetto\* (3,7,8) 6€*

## ***Lievitati di nostra produzione\****

*Acqua 4€*

*Caffè 2€*

**Coperto**

**4€**

# Selezione di Formaggi

Giolito Fiorenzo –( Bra ) - Beppino Ocelli – (Farigliano) -Borgo Affinatori –(Castello di Annone) (7,8,12)

*Le nostre degustazioni:*

**Tagliere da 4 assaggi 12€ - Tagliere da 7 assaggi 21€ - Tagliere da 10 assaggi 30€**

*Per comporre il proprio tagliere di assaggi, consultare l'apposita carta*

*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