



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>Gyoza ripieno di "bollito alla piemontese" e fondo vegetale* (1,6,9)</i>	18€
<i>Salmerino, porro croccante e melograno (4)</i>	22€
<i>Seppia tiepida, cavolfiore bruciato e gel di agrumi (4,7)</i>	20€
<i>Terrina di sedano rapa, spuma all'acciuga (1,4,7,9)</i>	18€

Primi piatti

<i>Carnaroli, chiocciola brasata e aglio nero (4,7,9,12)</i>	22€
<i>Chicche, barbabietola e blu del Moncenisio* (1,3,7)</i>	20€
<i>Fagottino di gallina al burro, brodo allo zafferano* (1,3,7,9,12)</i>	22€
<i>Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo (1,3,9,12)</i>	16€

Secondi piatti

<i>Animella glassata, castagna e scalogno (1,4,7,9,12)</i>	24€
<i>Filetto di fassona croccante (1,3,4,9,12)</i>	25€
<i>Galletto alla piastra, il suo fondo al vino rosso (4,9,12)</i>	24€
<i>Rana pescatrice arrostita, topinambur e terra di oliva (4,9,12)</i>	25€

* 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>	20€
<i>Piccolo fritto di frutta e verdura con panatura dolce e salata (1,3,5,7,8)</i>	26€
<i>Guancia di vitello stracotta e il suo fondo ristretto (9,12)</i>	20€

Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:

<i>Battuta di Vitello (4)</i>	16€
<i>Vitello Tonnato (3,4,10)</i>	18€
<i>Tonno di coniglio (9,12)</i>	16€
<i>Acciughe al verde (1,3,4)</i>	18€
<i>Peperoni ripieni (4)</i>	15€

Menu Degustazione

da intendersi per tutto il tavolo

Vitello tonnato (3,4,10)

Gyoza ripieno di “bollito alla piemontese” e fondo vegetale (1,6,9)

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

Guancia di vitello stracotta e il suo fondo ristretto (9,12)

Bunet (3,7)

65€

Dolci della Locanda

Il nostro Montebianco (3,7)

10€

Mousse al cioccolato, pera al vino e madleine (1,3,7,12)

12€

Sfoglia, cremoso al “riso e latte” di mandorla e canditi (1,8)

10€

Tortino alla nocciola, cuore morbido al gianduja, gelato allo zabaione (15 min.)*

(1,3,7,8,12)

12€

Torta delle rose, gelato al latte di capra e nocciola salata (1,3,7,8)

10€

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

Sorbetti (3,7,8) 8€*

Lievitati di nostra produzione*

Acqua 4€

Caffè 3€

Coperto 4€

Selezione di Formaggi

Giolito Fiorenzo (Bra) - Beppino Occelli (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

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



Menu Tartufo Bianco



FIERA
INTERNAZIONALE
TARTUFO BIANCO
D'ALBA

Tuber Magantum Pico

Provenienza Piemonte

€ al grammo/gram

€ all'ettogrammo/hectogram

Battuta di vitello

Veal Tartare

€16

Uovo al padellino

Sunny side fried egg

€10

Uovo in cocotte

Egg in cocotte

€18

La nostra fonduta

Typical cheese fondue

€18

Cardi e fonduta

Cardoons with cheese fondue

€16

Tajarin "ai 40 tuorli" al burro di montagna

Tajarin "40 yolks" with local butter

€14

Plin di raschera

Plin ravioli with raschera cheese

€18

Filetto di fassona, crostino di pane al burro e
fonduta

**Fassona veal filet, toast bread and cheese
fondue**

€26

Gelato alla crema

Vanilla ice cream

€8

Zabajone al Moscato d'Asti

Traditional zabajone with Moscato d'Asti

€10

*Il prezzo dei piatti è da intendersi tartufo escluso.
The price of the dishes does not include truffles.*

*Il prezzo dei piatti è da intendersi tartufo escluso.
The price of the dishes does not include truffles.*