



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>Crudo di gambero rosso, pesche e pomodoro*</i> (2,3)	25€
<i>Giardiniera scomposta, cialda di riso venere soffiata</i> (12)	18€
<i>Tataki di ricciola, purea di carota e granola salata*</i> (1,4,8)	22€
<i>Sashimi scottato di fassona, salsa tartara estiva e cracker alla nocciola*</i> (1,3)	22€

Primi piatti

<i>Carnaroli, vongole, bottarga e limone</i> (4,9,12,14)	22€
<i>Gnocco ai 3 pomodori, morbido di testun di pecora*</i> (1,3,7)	20€
<i>Raviolo di burrata affumicata, crema di caponata arrosto e basilico*</i> (1,7,9,12)	20€
<i>Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo</i> (1,3,9,12)	16€

Secondi piatti

<i>Anatra al punto rosa, salsa agli agrumi e Grand Marnier</i> (9,12)	24€
<i>Diaframma di vitello, crema di patate e rafano</i> (6,12)	24€
<i>Ombrina, zucchina trombetta, pistacchio e menta*</i> (4,8)	24€
<i>Sella di coniglio, foie gras, fondo ristretto alla maggiorana*</i> (9,12)	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>Stinco di vitello arrosto (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

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

Giardiniera scomposta, cialda di riso venere soffiata (12)

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

Stinco di vitello arrosto (9,12)

Meringata menta e lampone, crumble al cioccolato puro (3,7)*

65€

Dolci della Locanda

*Cremino alla panna, frutto della passione e caffè** (1,7)

12€

*Meringata menta e lampone, crumble al cioccolato puro** (3,7)

10€

*Bignè craquelin, cocco e ciliegia** (1,7,12)

12€

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

(1,3,7,8,12)

12€

*Cheesecake allo yogurt, pesca e sedano candito, biscotto al cacao** (1,7,9)

12€

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