




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>Cannoncini di polpo e patata, crumble di taggiasca, pesto di pomodoro secco</i> (1,4,6,9) | 20€ |
| <i>Crudo di ricciola, consistenze di asparago*</i> (4,12) | 22€ |
| <i>Medaglione di filetto, ricotta di bufala, chips di quinoa, tuorlo marinato*</i>  (1,3,7,8,11) | 20€ |
| <i>Millefoglie di verdure in crosta di panko e crema di pisello</i> (1,4,6,9) | 18€ |

Primi piatti

| | |
|---|-----|
| <i>Bottone, patata di montagna, caprino e pesto di agretti*</i> (1,3,7,8) | 18€ |
| <i>Carnaroli, nero di seppia, lime e capasanta</i> (4,9,12,14) | 20€ |
| <i>Plin di 'Enkir' Mulino Marino, asparago e colatura di rocchetta*</i> (1,3,7,8) | 18€ |
| <i>Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo</i> (1,3,9,12) | 16€ |

Secondi piatti

| | |
|--|-------|
| <i>Il mare ci offre.....</i> | s.m € |
| <i>Lombo d'agnello, cuore di salsiccia di Bra, ristretto al barolo chinato*</i> (7,9,12) | 25€ |
| <i>Quaglia arrostita al BBQ</i> (3,6,9,10,12) | 22€ |
| <i>Scamone laccato alla senape, fiocchi di pane al latte</i>  (1,3,7,9,10,12) | 22€ |

* 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>Scamone alla brace glassato al barolo (8,9,12)</i> | 22€ |

Le portate della Langa al piatto servite singolarmente:

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

Menu Degustazione da intendersi per tutto il tavolo

Vitello tonnato

Millefoglie di verdure in crosta di panko e crema di pisello

Tajarin '40 tuorli' ragù langarolo

Scamone alla brace glassato al barolo

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

65€

Dolci della locanda

Bavarese al caramello salato e croccante alla mandorla (1,3,7,8)*

10€

Brownies all'amaretto, frutto della passione e glacée al mou (1, 3,7,8)*

12€

Meringa, cocco e mango (3,7)

10€

Mousse al fondente, gel di lampone e sorbetto al kiwi(1,3,7)*

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 al limone (3,7,8) 6€*

Lievitati di nostra produzione*

Acqua 3€

Caffè 2€

Coperto e

servizio

4€

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