

“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



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>Carpaccio di capasanta, pac-choi, agrumi e mandorla*</i> (4,8) | 25€ |
| <i>Gyoza di "Riso e coi", crema al blu*</i> (1,7) | 18€ |
| <i>Lumaca croccante, cardo cotto al latte*</i> (1,3,7,9,12) | 20€ |
| <i>Roast beef di fassona, cicoria e tapioca</i> (3,10)  | 20€ |

Primi piatti

| | |
|--|-----|
| <i>Lasagnetta di coniglio e seirass, tiepido di peperone*</i> (1,3,4,7,9,12) | 18€ |
| <i>Plin di patata e cozza, crema di fagiolo*</i> (1,3,4,12,14) | 18€ |
| <i>Risotto al castelmagno, topinambur e castagna</i> (7,9) | 18€ |
| <i>Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo</i> (1,3,9,12) | 16€ |

Secondi piatti

| | |
|---|-----|
| <i>Animella, foie gras, pan brioche</i> (1,3,7,9,12)  | 25€ |
| <i>Cervo, crema di barbabietola, ristretto ai frutti rossi</i> (9,12) | 28€ |
| <i>Filetto di vitello in crosta di grissino, aglio nero, Millefoglie di patata</i> (1,3,9,12)  | 24€ |
| <i>Ricciola, crema di sedano rapa e vaniglia, cavolo nero*</i> (4) | 24€ |

* 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 brasata al barolo (1,9,12)</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 intendarsi per tutto il tavolo

Vitello tonnato

Gyoza di "Riso e coi", crema al blu

Tajarin "40 tuorli", ragù langarolo

Guancia di vitello brasata al barolo

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

65€

Dolci della locanda

Bavarese ai cachi, liquirizia e mandorla (1,3,7,8)*

10€

Il monte bianco in un bigné (1,3,7)

10€

*Semifreddo di capra, fichi e cioccolato fondente *(3,7)*

10€

Tronchetto, arancia candita e gelato al torrone(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 (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