

★ ★ ★ ★ ★

Acqua in bottiglia di vetro da 75 cl di San Pellegrino o Panna	€ 4,00
Bibite analcoliche in bottiglia di vetro	€ 4,00
Birre artigianali piemontesi in bottiglia di vetro da 33 cl	€ 6,00
Caffè	€ 2,00
Coperto	€ 3,50

★ ★ ★ ★ ★

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco

I piatti contrassegnati con asterisco contengono prodotti che vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura dopo la preparazione, per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione o congelati all'origine, seguendo le procedure del piano di autocontrollo HACCP, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

★ ★ ★ ★ ★

Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

★ ★ ★ ★ ★

Simbologia



Piatto Vegano



Piatto Senza Lattosio



Piatto Gluten Free

★ ★ ★ ★ ★



Vi presentiamo il nostro

Menù

Tanto per cominciare



Tagliere di Langa:

- ◆ selezione di salumi Agrisalumeria LUISET;
- ◆ selezione di formaggi delle valli piemontesi con composte di stagione;
- ◆ giardiniera alla piemontese

ALLERGENE: FRUTTA A GUSCIO e LATTOSIO

€ 22,00



Assaggio di Langa:

- ◆ battuta di Fassona al coltello servita al naturale;
- ◆ vitello tonnato rosa con salsa all'antica foggia
- ◆ "insalata russa alla piemontese": verdure bollite, maionese fatta in casa, uova sode, tonno

ALLERGENE: PESCE e UOVA

€ 20,00



Tacos con tonno di coniglio, dressing alla senape di Digione, miele di acacia e aneto, insalata, pomodori datterini, yogurt alle erbe

ALLERGENE: LATTICINI, SENAPE e SOLFITI

€ 14,00



Peperone di Carmagnola P.A.T. ripieno, caviale di acciuga

ALLERGENE: PESCE, SOLFITI e UOVA

€ 14,00



Tortino di funghi porcini, Ricotta seirass, crema di Blu del Moncenisio

ALLERGENE: GLUTINE e LATTOSIO

€ 16,00



Humus di cece di Merella P.A.T., tartufo nero Aestivium, caviale di tartufo nero, chips di mais

€ 14,00

★ ★ ★ ★ ★

Siamo a metà dell'opera

(Pasta fresca fatta in casa)

**Per la clientela intollerante al glutine è possibile abbinare
i condimenti delle seguenti portate con una pasta gluten-free**

"Tajarin 40 tuorli": tagliolini *, ragù rosso di salsiccia di Verduno P.A.T.
(macinato di vitella marinato nel Pelavarga D.O.C.) € 15,00

ALLERGENE: GLUTINE, LATTOSIO e SOLFITI

"Plin": ravioli ai tre arrosti (maiale, coniglio, manzo) *, burro d'alpeggio,
erbette € 16,00

ALLERGENE: GLUTINE e LATTOSIO

"Tella 30 tuorli": tagliatelle *, funghi di stagione, Montebore P.A.T. € 16,00

ALLERGENE: GLUTINE e LATTOSIO

 Gnocchi di patate di Entracque P.A.T. *, zucchine trombetta, acciughe, limone € 15,00

ALLERGENE: GLUTINE, PESCE e UOVA

 "Bloody Mary": sedano rapa a modo di tagliatella, sfumatura alla vodka, culis
di pomodoro cotto al forno, chips di sedano rapa, rafano grattugiato € 14,00

ALLERGENE: SEDANO

★ ★ ★ ★ ★

Secondi a nessuno

  Arrosto di vitella Fassona al Barolo D.O.C.G., verdure di stagione € 22,00

ALLERGENE: SEDANO

  Filetto di spalla di Fassona al forno, lardo Agrisalumeria LUISET, scalogno,
Barolo Chinato di Giulio Cocchi € 20,00

ALLERGENE: SOLFITI

  Polpo scottato, smash di patate di Entracque P.A.T., piselli novelli, menta € 20,00

ALLERGENE: PESCE

  Cipolla ripiena al graten, coulis di pomodorini datterini € 18,00

ALLERGENE: SEDANO e SOLFITI

★ ★ ★ ★ ★

**con aggiunta di Tartufo Nero Estivo
(Tuber Aestivum Vittadini)**

5 g + € 5,00

★ ★ ★ ★ ★

Selezione di formaggi nelle valli piemontesi d'eccellenza Valle Maira – Val Sangone – Valle Spinti – Valle Susa – Valle Varaita

 Tagliere di cinque varietà con composte di stagione: € 18,00

♦ Tuma di Bossolasco D.O.P. (latte ovino e vaccino)

♦ Montebore P.A.T. – **presidio slow food** – (latte caprino, ovino e vaccino)

♦ Marzocco D.O.P. (latte vaccino)

♦ Ocelli in foglie di tabacco D.O.P. – **presidio slow food** – (latte ovino e vaccino)

♦ Blu d'Alpe D.O.P. (latte caprino)

ALLERGENE: LATTOSIO e FRUTTA A GUSCIO

★ ★ ★ ★ ★

Dulcis in fundo

 "Torta di Nocciole Antica Ricetta": torta preparata solo con tre ingredienti:
nocciole delle Langhe I.G.P., uova e zucchero, spuma di zabajone
al Moscato di Canelli D.O.C.G. € 7,00

ALLERGENE: GLUTINE, SOLFITI e UOVA

Crostata di pesche di Volpedo P.A.T. sciropate, crema Chantilly, mousse di
amaretti e cacao € 7,00

ALLERGENE: GLUTINE, LATTICINI e UOVA

Semifreddo al limone, gel di salvia € 7,00

ALLERGENE: GLUTINE, LATTICINI e UOVA

 Frangipane alle amarene di Trofarello P.A.T., mousse di yogurt bianco,
mandorle tostate € 7,00

ALLERGENE: FRUTTA A GUSCIO, LATTICINI e UOVA

★ ★ ★ ★ ★