

ANTIPASTI

Girello di Fassona cotto rosa con leggera salsa tonnata (3-4-10) € 18

Carpaccio di manzetta piemontese, Parmigiano Reggiano, salsa verde e asparagi croccanti (3 - 7 - 12) € 18

Merluzzo di leggera salatura, cremoso di patata affumicata, acciughe, capperi e crumble di pane leggermente piccante (1 - 4 - 7 - 8 - 12) € 18

Tarte tatin di cipolla rossa, crema di Roccaverano e salsiccia di Bra (1 - 3 - 7) € 17

Selezione di salumi con focaccia calda di nostra produzione (1) €17

SECONDI PIATTI

Sogliola e zucchine in leggera tempura con maionese al sentore di lime (1 - 3 - 4 - 10) € 23

Sottopaletta di Angus piemontese, primizie croccanti e fondo bruno aromatizzato al Barolo chinato (9 - 12) € 23

Coda di Fassona stracotta, purè di sedano rapa e involtino di verdure (1 - 7 - 9 - 12) € 23

Uovo croccante, asparagi, Blu di Lanzo e composta di cipolle rosse (1 - 3 - 7 - 8) € 20

Selezione di formaggi delle valli cuneesi (7-8-12) € 15

PRIMI PIATTI

Ravioli del plin ai tre arrostiti con burro del caseificio Fiandino (1 - 3 - 7 - 9 - 12) € 19

Mezzemaniche Pastificio Bossolasco, crema di pomodoro datterino, tartare di gambero rosso e zucchine fritte (1 - 2 - 7) € 19

Chicche di patate, moscardini in guazzetto, pesto di basilico e burrata (1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14) € 19

Riso Carnaroli Riserva Ferraris, piselli, carbonara e sentore di fungo porcino (7-9-12) € 19

INSALATE

Insalata Langarola: insalata croccante, petto di pollo alla griglia, crostini all'extravergine, toma fresca, nocciole (1-7-8) € 10

Insalata Tropicale: insalata mistica, tartare di tonnetto fresco, sedano, pomodori datterino, mandorle croccanti e salsa di soia (4-6-8) € 12

Insalata Parmese: insalata mistica, prosciutto crudo, mozzarella fiordilatte e zucchine in padella (7) € 10

Servizio € 3,00 per persona.

Per le variazioni ai piatti della carta, le mezze porzioni e piatti diviso due si applica un supplemento di € 2,00 cad.

Elenco allergeni Reg. Europeo 1169/2011

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO - 10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA - 13 LUPINI - 14 MOLLUSCHI

Siete pregati di comunicare eventuali allergie e/o intolleranze e di chiedere informazioni al personale di sala prima dell'ordine.

Alcuni prodotti utilizzati dalla nostra cucina possono essere abbattuti di temperatura o surgelati all'origine* con lo scopo di ottenere un prodotto finale di alta qualità.