

ANTIPASTI

Battuta al coltello e Salsiccia di Bra

Raw veal

€ 13

Vitello tonnato tradizionale

Traditional veal with tuna sauce

€ 11

Insalatina di baccalà, pomodorini confit e olive taggiasche

Cod fish salad

€ 13

Sformato di melanzane, crema al pomodoro e burrata

Aubergine flan with tomato and burrata cream.

€ 12

Uovo a bassa temperatura, fonduta al Raschera d'Alpeggio e Tartufo Nero estivo

Egg few, Raschera cheese fondue and black truffle.

€ 12

PRIMI PIATTI

Spaghetto alla chitarra, biette, vongole e pomodori secchi

Spaghetti with clams and dried tomato

€ 14

Ravioli del plin al burro e salvia

Traditional homemade ravioli, stuffed with veal, butter and sage

€ 13

Tajarin al ragù di Salsiccia di Bra

Homemade pasta with veal ragù

€ 10

Tajarin al Tartufo Nero Estivo

Homemade pasta with black truffle

€ 13

MENU DEGUSTAZIONE

La Langa nel piatto

BATTUTA AL COLTELLO - VITELLO TONNATO - GIARDINIERA - SALSICCIA DI BRA

* * * *

Tjarin al ragù di Salsiccia di Bra

* * * *

Guancia di vitello al Barolo

* * * *

Dessert

€ 35

Il menu è inteso per una sola persona

Caffè € 1,50

Coperto € 2

SI PREGA DI COMUNICARE OGNI INTOLLERANZA/ALLERGIA AL PERSONALE DI SALA

UTILIZZIAMO ACQUA MICRO-FILTRATA CON SISTEMA AD OSMOSI