

## IL PANE E LA FOCACCIA DEL CAMPAMAC

FATTI CON LIEVITO MADRE E CON FARINA DI GRANO TENERO, FARINA BURATTO, FARRO BIANCO E CON FARINA ENKIR, Prodotte in ALTA LANGA.

COPERTO € 4

## ANTIPASTI

**IL LANGHET** - CARNE CRUDA DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO, VITEL TONNÈ, INSALATA RUSSA € 22

**IL TONNO DI TERRA** - LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA CARNE CRUDA, CON LA PARTE PIÙ NOBILE DELLA FASSONA, MORBIDA COME UN TONNO € 22

**CRUDO AFFUMICATO DI D'OSVALDO, SALAME COTTO** E PALLA DI NEVE FRITTA € 27

**INTERPRETAZIONI DI CAVIALE OSCIETRA PREMIUM (30 GR.) VOYAGE** € 100  
CAVIAR

**LENTICCHIE E BACCALÀ** € 23

**GAMBERI SCOTTATI, CREMA DI ZUCCA** E OLIO AL PEPERONCINO € 23

**BAGNA CAUDA** CON VERDURE COTTE E CRUDE € 25

**CARPACCIO DI VITELLO**, SALSINA AL BLU DEL MONCENISIO € 23 

## PRIMI

**CARNAROLI, BARBARESCO E SPUGNOLE** € 23 (MIN. 2 PAX)

**GNOCCHI DI ZUCCA AL CASTELMAGNO** € 20 

**AGNOLOTTI DI BARBABIETOLA E TOPINAMBUR** CON DELICATA SALSINA ALLE ACCIUGHE € 20 

**MEZZELUNE DI SPINACI E FONDUTA AL BURRO DI MONTAGNA** € 20 

**I PLIN DI OCA CAMPAMAC** - IL RAVIOLO DI LANGA CON RIPIENO DI OCA SELVATICA E CON IL SUO SUGO € 18

**I TAJARIN AI 40 ROSSI D'UOVO** - FATTI CON LA VECCHIA RICETTA DI LANGA E CONDITI CON IL SUGO DI CARNE € 16

## GRIGLIA E DRY AGED

**BISTECA CAMPAMAC** SELEZIONE CAMPAMAC DI MUCCHE ALLEVATE AL PASCOLO (MINIMO 700 GR.)

FROLLATA 60 GG. € 9 ALL'ETTO

FROLLATA 120 GG. € 14 ALL'ETTO

**LA FASSONA** COSTATA DI PURA RAZZA PIEMONTESE CON IN MEDIA 30 GIORNI DI FROLLATURA (MINIMO 700 GR) ALL'ETTO € 8,50

**LA LOMBATA DI VACCA DELLE DOLOMITI** FROLLATA 60 GG. (MINIMO 700 GR) ALL'ETTO € 11

**TOMAHAWK STEAK** € 85 (1,2/1,3 KG. CA)

**LA CHATEAUBRIAND** COTTA ALLA BRACE € 50 A PERSONA (MINIMO 2 PAX - 250 GR. PER PAX)

**BISTECCHINE DI AGNELLO DA LATTE** € 30  
(IN STAGIONE CAPRETTO NOSTRANO AL FORNO)

**IL GALLETTO MARINATO** ALLA SENAPE DI DIJONE € 25



PIATTI SUGGERITI IN ABBINAMENTO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA (IL PREZZO DELLA "GRATTATA" VARIA A SECONDA DEL MERCATO)

## CONTORNI

LE ERBETTE SALTATE IN PADELLA CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA €7 

LA MISTICANZA L'INSALATA CRUDA CHE VALEVA LA PENA COMPRARE AL MERCATO DI ALBA €7 

LA PURÈ CON LE PATATE DI ALTA LANGA €7 

RADICCHIO BRASATO ALLA GRIGLIA €7 

## IL CARRELLO DEI FORMAGGI PIEMONTESI

OROLOGIO DELLA TORRE 12 PEZZI SELEZIONATI DAL CARRELLO €28

MEZZO OROLOGIO 6 PEZZI SELEZIONATI DAL CARRELLO €17

## MENÙ DEGUSTAZIONE DI LANGA

BENVENUTO DELLO CHEF

IL LANGHET (VITELLO TONNATO - TONNO DI TERRA - INSALATA RUSSA) €22

TAJARIN AL RAGÙ DI SALSICCIA €16

CONIGLIO ALLA CACCIATORA €25

TORTA DI NOCCIOLE E ZABAIONE €15

BEVANDE E VINI ESCLUSI - SERVITI ALLA CARTA

€75

OGNI PIATTO PUÒ ESSERE SCELTO SINGOLARMENTE FUORI DAL MENÙ

IL MENÙ È INTESO PER L'INTERO TAVOLO

## MENÙ AL TARTUFO BIANCO

CARPACCIO DI VITELLO, SALSIA AL BLU DEL MONCENISIO

TAJARIN AL BURRO EMULSIONATO

UOVO IN COCOTTE CON CREMA AL CASTELMAGNO

GELATO AI MARRONI

BEVANDE E VINO ESCLUSI - SERVITI ALLA CARTA

€220

IL MENÙ INCLUDE 4 GRATTATE DI TARTUFO

## EXECUTIVE CHEF: MAURILIO GAROLA

### ALLERGENI PRESENTI

IL PANE DEL CAMPAMAC 1-8

ANTIPASTI / CONTORNI

IL LANGHET 3-4-6-9 / TONNO DI TERRA 3-6 / CRUDO AFFUMICATO 12 / CAVIALE 1-4-7 / LENTICCHIE 4-7-9 / GAMBERI 2-7  
BAGNA CAUDA 4-7

PRIMI

CARNAROLI 7-12 / GNOCCHI 1-3-7-15 / AGNOLOTTI 1-3-4-7-15 / MEZZELUNE 1-3-7-15 / I PLIN 1-3-7-9-15 / TAJARIN 1-3-7-9

GRIGLIA & DRY AGED

BISTECCHINE DI AGNELLO 9 / CAPRETTO 1-9 / GALLETTO 10 / CONIGLIO 7-12

PURÈ 7

LE SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO ALLE CARNI 3-8-10

UOVO IN COCOTTE 3-7 / GELATO AI MARRONI 7

FORMAGGI

MUCCA, CAPRA, PECORA 7

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE, IL PERSONALE È ISTRUITO PER AIUTARVI A SCEGLIERE IL VOSTRO MENU IDEALE.

 PIATTO VEGANO

 PIATTO VEGETARIANO