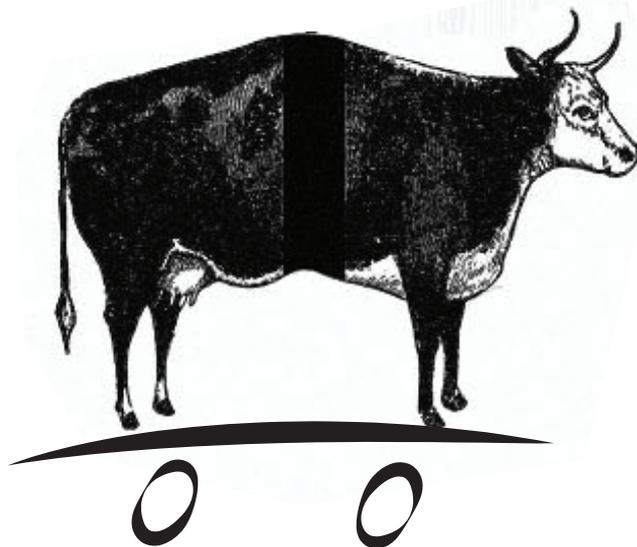


CAMPAMAC

DRIVE



IL TAKE AWAY E IL DELIVERY NELLE COLLINE DEL GUSTO

DAL GIOVEDÌ ALLA DOMENICA

Ordina la sera per il pranzo o al mattino per la cena.

RITIRA QUI O CONSEGNAMO A CASA TUA!

**Sopra gli 80€ e fino a 20 km
il trasporto è gratuito, e se
abiti più lontano arriviamo da te
con un piccolo rimborso spese viaggio**

**VUOI IL CAMPAMAC NELLA TUA CUCINA?
prenotaci un cuoco a casa tua.**

Tel. 0173 635051 - info@campamac.com

ANTIPASTI

La Battuta di fassona con microvaleriana €12 *T

Radici d'inverno con fonduta
il cardo gobbo di Nizza Monferrato incontra il topinambur
e i porri di Cervere al forno €12 *T

Il vitello Tonnato €10

Il prosciutto crudo affumicato di D'Ossvaldo
e lo strolghino €20

PRIMI PIATTI

I Tajarin ai 40 rossi d'uovo
fatti con l'antica ricetta di Langa e conditi con sugo di carne €11

I Tajarin ai 40 rossi d'uovo al burro d'alpeggio €8 *T

I Plin d'oca Campamac
ravioli di Langa con ripieno d'oca selvatica e con il suo sugo €11
(minimo due porzioni)

Plin con fonduta gentile €11 (minimo due porzioni) *T

Lasagne di castagne e cavolo riccio,
taleggio e salsiccia di Bra €10
(già pronta)

*T = piatti consigliati in abbinamento al Tartufo Bianco,
Possiamo fornirvelo noi secondo le quotazioni di mercato
o aggiungerlo voi a casa vostra.

SECONDI

Fonduta valdostana con crostini di pane €12 *T
(minimo due porzioni)

Guancia di vitella di Fassona brasata al Barbaresco
con verdure scottate e polenta croccante €16

Ribs Maiale cotte a bassa temperatura per 6 ore
e marinate con le erbe delle Langhe €16
(su prenotazione 24 ore prima)

Galletto marinato alla senape e cotto alla Brace €16

Pulled Pork servito con bun e le sue salse €60
(su prenotazione 24 ore prima)

Bollito Misto composto di 6 Tagli con Salse,
Verdure ed il "suo" brodo €22

(la porzione comprende 6 tagli:
Testina, Muscolo, Lingua, Coda, Cotechino, Scaramella.
Bagnetto Verde, Bagnetto Rosso, Salsa al Rafano)

LE NOSTRE CARNI DA CUOCERE ALLA GRIGLIA

La bistecca Campamac
selezione Campamac di mucche allevate al pascolo
e frollate da noi in media 60gg (minimo 600 gr) €/kg 52

La Tomahawk steak
prende il nome dalla sua forma che ricorda l'ascia
degli Indiani d'America (consigliata per due) €/kg 60

La Chateaubriand
la parte più tenera del filetto, accompagnata con maionese alla
senape e alla nocciola tonda gentile di langa €/kg 55

DOLCI

**Pere Martin Sec
con bavarese alla cannella €8**

Gelati & Sorbetti
(fiordilatte, nocciola, fichi e castagne) €/Kg 20

Crostata con marmellate del Campamac
(consigliato per quattro persone) €16

**IN ANTEPRIMA
IL PANETTONE DEL CAMPAMAC**
(produzione Artigianale, 1kg) €25

