

IL PANE DEL CAMPAMAC 1-8

ANTIPASTI

DUE FETTE DI SALAME 8-9-12

IL LANGHET 3-4-5-6-8-9-12-15

IL TONNO DI TERRA 6

PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO 7

IL CRUDO AFFUMICATO DI D'OSVALDO 12

RADICI D'INVERNO CON FONDUTA: 3-7

BAGNAUDA 4-7-9

QUAGLIA E FOIE GRAS 3-7-8-15

PRIMI

IL TORTELLO 1-3-7-15

GLI GNOCCHI 1-3-7-15

I PLIN DI OCA 1-3-5-6-7-9-15

GLI AGNOLOTTI VECCHIO PIEMONTE 1-3-5-7-8-9-11-15

I TAJARIN AL RAGÙ DI CARNE 1-3-5-6-7-9-15

ALLA GRIGLIA

L'AGNELLO 15

IL GALLETTO 3-5-6-7-8-10-11-15

LE SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO ALLE CARNI 3-5-8-10-11

DALLA CUCINA

RANE FRITTE 1-3-5-8-15

STINCO DI FASSONA 7-9-15

FRITTO ALLA PIEMONTESE 1-3-5-15

SELVAGGINA DI LANGA 1-3-9-15

CONTORNI

LE ERBETTE SALTATE 4-6-8

LE PATATE DI LANGA FRITTE 5-6

MISTICANZA CON NOCCIOLE TOSTATE E MELOGRANO 5-6-8-10

FORMAGGI

MUCCA, CAPRA, PECORA 7

MENÙ A SORPRESA

RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

ELENCO SOSTANZE ALLERGENICHE

1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE
GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPMI
IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI

2 - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3 - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4 - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

5 - ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6 - SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

7 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

8 - FRUTTA A GUSCIO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI
ACAGIÙ, NOCI MACADAMIA O DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI

9 - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

10 - SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

11 - SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI SI SESAMO

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI
SUPERIORI A 10 MG/KG

13 - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14 - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

15 - PRODOTTO ABBATTUTO, O IN ALTERNATIVA VENGONO

UTILIZZATI PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ CONSERVATI IN REGIME DI

FREDDO SPINTO, SINO AL MOMENTO DELLA COTTURA O DELLA

LAVORAZIONE

REG. UE N° 1169/2011

CAMPAMAC

osteria

gourmet



STRADA GIRO DELLA VALLE, 1
12050 BARBARESCO (CN)
TEL. 0173 635051

info@campamac.com

CAMPAMAC

osteria

gourmet

MANIFESTO DEL CAMPAMAC

CAMPAMAC È UNA PAROLA DEL DIALETTO PIEMONTESE CHE SIGNIFICA LETTERALMENTE "METTINE ANCORA, DACCI DENTRO". È UTILIZZATA COME INCORAGGIAMENTO DURANTE IL SALUTO DI ARRIVEDERCI. È IL MOTTO CHE DA SEMPRE USA PER SUONARE LA CARICA ALLA SUA SQUADRA IN CUCINA MAURILIO GAROLA, EXECUTIVE CHEF DEL CAMPAMAC, GIÀ FAMOSO IN LANGA DA PIÙ DI VENT'ANNI PER IL SUO RISTORANTE, LA CIAU DEL TORNAVENTO, CON UNA STELLA MICHELIN E CON UNA CANTINA TRA LE PIÙ BELLE D'ITALIA. AL SUO FIANCO PAOLO DALLA MORA, UN GIOVANE MANAGER E IMPRENDITORE FRIULANO NATO E CRESCIUTO CON I GENITORI E I NONNI IN UN RISTORANTE TRA UDINE E VENEZIA, CHE HA GIRATO IL MONDO PER LAVORO COLTIVANDO LA PASSIONE PER LA CARNE E IL BUON VINO, PER POI FERMARSI A BARBARESCO PER QUESTIONI DI CUORE.

OSTERIA GOURMET, È UN PO' LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DI BISTROT. È UN SUFFISSO CHE VUOLE ESALTARE LE OSTERIE, PER QUELLO CHE REALMENTE SONO, DEI POSTI DOVE SI MANGIA UNA CUCINA GENUINA, FATTA CON MATERIE PRIME PER LO PIÙ LOCALI, UNA FORTE ATTENZIONE ALLA SEMPLICITÀ E ALLA TRADIZIONE DEI PIATTI. NON CI SENTIVAMO DI RISTRUTTURARE QUESTO LOCALE, CHE UN TEMPO ERA STATO UNA GRANDE OSTERIA ED ENOTECA E CHE STAVA ROVINOSAMENTE CADENDO A PEZZI, METTENDOGLI NUOVAMENTE LE TOVAGLIE BIANCHE ROSSE PER CHIAMARLO OSTERIA TRADIZIONALE, NON CI SEMBRAVA RISPETTOSO VERSO CHI LE TOVAGLIE COSÌ PUÒ PERMETTERSELE PERCHÈ CE LE HA DA SEMPRE. IL VINTAGE È BELLO QUANDO È ORIGINALE. PERTANTO ABBIAMO FATTO UN LOCALE CHE SPERIAMO POSSIATE RITENERE CALDO ED ACCOGLIENTE, MANTENENDO SEPPUR CON UN'ATTUALITÀ NELL'ARREDAMENTO, LE TRADIZIONI DELLE VECCHIE OSTERIE DI LANGA. NON SIAMO UN RISTORANTE, SIAMO UN'OSTERIA, ARREDATA CON GUSTO, MA PUR SEMPRE UN'OSTERIA.

OGNI GIORNO FACCIAMO IL PANE FRESCO, LE PASTE, I RIPIENI, I CONDIMENTI, SELEZIONIAMO LE MIGLIORI CARNI DI FASSONA O PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI INTERNAZIONALI, CHE RIGOROSAMENTE SONO STATE CRESCIUTE SOLO AL PASCOLO E NON HANNO MAI VISTO UN GIORNO DI MANGIME IN STALLA, TENTANDO SEMPRE DI DARE AI NOSTRI CLIENTI QUELLO CHE DAREMMO AI NOSTRI FIGLI A CASA NOSTRA, OVVERO GENUINITÀ, PASSIONE E GUSTO. TUTTO QUELLO CHE VEDETE QUI DENTRO È IN VENDITA NELLA **BOTTEGA ALL'INGRESSO**; I BICCHIERI E LE POSATE, I PIATTI, I VINI, LE PASTE, LE CARNI E ANCHE LE OPERE APPESE AI MURI. E SE VOLETE VIAGGIARE LEGGERI, VI SPEDIAMO A CASA QUELLO CHE DESIDERATE. CI PIACE L'IDEA DI AVER APERTO A **BARBARESCO**, NEL CUORE DELLE LANGHE, DOVE NASCE UN GRAN VINO E DOVE LA MAGGIOR PARTE DEGLI ABITANTI SONO GRANDI PRODUTTORI, NON PER NUMERO DI BOTTIGLIE, MA PER LA DEDIZIONE CON CUI FANNO GRANDE IL LORO MESTIERE. E SE VI È PIACIUTO, O MENO, QUELLO CHE AVETE MANGIATO, VENITE A RACCONTARCELO IN CUCINA, CHE È LA PRIMA COSA CHE VEDETE ENTRANDO E L'ULTIMA USCENDO. E COME SI DICE DA QUESTE PARTI, CAMPAMAC.

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, UNA QUALITÀ DI FARRO COLTIVATO MIGLIAIA DI ANNI FA IN MESOPOTAMIA E OGGI PRODOTTI IN ALTA LANGA. VOGLIAMO RIDARE DIGNITÀ AL PANE, PER QUESTO LO SFORNIAMO OGNI GIORNO A PRANZO E CENA, LO PAGATE CON IL COPERTO E IL SERVIZIO € 4

ANTIPASTI

- DUE FETTE DI SALAME** - QUELLE DUE FETTE DI SALAME CHE VORRESTI MANGIARE MENTRE ASPETTI € 10
- IL LANGHET** - CARNE CRUDA DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO, VITEL TONNÈ, INSALATA RUSSA (DISPONIBILI ANCHE SEPARATAMENTE A 12 € L'UNO) € 16
- IL TONNO DI TERRA** - LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA CARNE CRUDA, CON LA PARTE PIÙ NOBILE DELLA FASSONA, MORBIDA COME UN TONNO € 20
- PROSCIUTTO DI CUNEO** - STAGIONATO 18 MESI SERVITO CON STRACCIATELLA DI BURRATA € 20
- IL CRUDO AFFUMICATO DI D'OSVALDO** - IL MAESTRO DEL PROSCIUTTO CRUDO, FRIULANO, STAGIONA A CORMONS € 22
- RADICI D'INVERNO CON FONDUTA** - IL CARDO GOBBO DI NIZZA MONFERRATO INCONTRA IL TOPINAMBUR E I PORRI DI CERVERE AL FORNO € 18
- LA BAGNACAUDA** - SERVITA CON LE "SUE" VERDURE COTTE E CRUDE E L'UOVO DI CORTILE A 62° € 24
- QUAGLIA & FOIE GRAS** - QUAGLIA FARCITA CON SCALOPPA DI FOIE GRAS E INSALATINA CROCCANTE € 25

PRIMI

- IL TORTELLO CACIO E PEPE** - "IN LANGA COME A ROMA" TORTELLI FARCITI CON CACIO E PEPE SPADELLATI CON BURRO DI MONTAGNA € 14
- GLI GNOCCHI** - PREPARATI CON PATATE DI MONTAGNA E CASTAGNE, SERVITI SU CREMA DI RASCHERA E CRUMBLE DI MARRONI **agrimontana** € 14
- I PLIN DI OCA CAMPAMAC** - IL RAVIOLO DI LANGA CON RIPIENO DI OCA SELVATICA E CON IL SUO SUGO € 15
- GLI AGNOLOTTI VECCHIO PIEMONTE** - ANTICA RICETTA TORINESE, RIPIENI DI CARNE E CONDITI CON SUGO DI ARROSTO € 14
- I TAJARIN AI 40 ROSSI D'UOVO** - FATTI CON LA VECCHIA RICETTA DI LANGA E CONDITI CON IL SUGO DI CARNE € 13

DALLA CUCINA

- RANE FRITTE** - SERVITE CON VERDURE CROCCANTI E MAIONESE ALLA NOCCIOLA € 25
- STINCO DI FASSONA** - AFFOGATO AL BARBARESCO CON "PICCOLA FINANZIERA" E SALSALIA AL MIDOLLO € 22
- IL FRITTO ALLA PIEMONTESE VA IN BIANCO** - MILANESI DI POLLO, CONIGLIO E FARAONA, LA "LORO" SALSICCIA, MELA, SEMOLINO, CAPONET DI VERZA E BAGNETTO VERDE € 28
- SELVAGGINA DI LANGA** - BOCCONCINI DI CAPRIOLO STUFATI, POLENTA CROCCANTE E FRUTTI ROSSI € 25

FORMAGGI PIEMONTESI RIGOROSAMENTE SELEZIONATI DALLO CHEF MAURILIO

OROLOGIO DELLA TORRE - ASSAGGIO AL CARRELLO 4 DI MUCCA, 4 DI CAPRA, 4 DI PECORA € 25
MEZZO OROLOGIO - COME SOPRA MA PIÙ PICCOLO € 15

PER I TAVOLI SUPERIORI AI 6 COMMENSALI SI CONSIGLIA DI SCEGLIERE LO STESSO MENU PER L'INTERO TAVOLO, AL FINE DI EVITARE LUNGHE ATTESE.
LO STAFF DEL CAMPAMAC VI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE

ALLA GRIGLIA

- LA BISTECCA CAMPAMAC** - SELEZIONE CAMPAMAC DI MUCCHE ALLEVATE AL PASCOLO E FROLLATE DA NOI IN MEDIA 60 GG - (MINIMO 600 GR) ALL'ETTO € 8
- LA FASSONA** - COSTATA DI PURA RAZZA PIEMONTESE CON IN MEDIA 30 GIORNI DI FROLLATURA (MINIMO 700 GR) ALL'ETTO € 7,50
- LA CHATEAUBRIAND** - LA PARTE PIÙ TENERA DEL FILETTO, ACCOMPAGNATA CON LA MAIONESE ALLA SENAPE E ALLA NOCCIOLA DI LANGA (MINIMO PER 2 PERSONE, PREZZO A PERSONA) € 35
- L'AGNELLO** - LE COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO € 25
- LA TAGLIATA** - CONTROFILETTO DI FASSONA SCOTTATO E CONDITO CON OLIO EXTRAVERGINE DI FRANTOIO E SALE MALDON € 22
- LA TOMAHAWK STEAK** - PRENDE IL NOME DALLA SUA FORMA CHE RICORDA L'ASCIA DEGLI INDIANI D'AMERICA (CONSIGLIATA X 2) € 76
- IL GALLETTO** - MARINATO ALLA SENAPE DI DIGIONE € 22
- IL MAIALINO IBERICO** - TAGLIO DI MAGRO "NASCOSTO" TRA LA SPALLA ED IL COSTATO € 25

LA COTTURA DELLE CARNI: BLUE, RARE, MEDIUM RARE, MEDIUM, MEDIUM WELL, WELL DONE

CONTORNI

- LE ERBETTE SALTATE** - IN PADELLA CON ACCIUGA, AGLIO, OLIO E UN PIZZICO DI PEPERONCINO € 5
- LE PATATE DI LANGA FRITTE** - TAGLIATE A MANO CON LA NOSTRA MAIONESE ALLA NOCCIOLA TONDA E GENTILE € 5
- LA MISTICANZA** - L'INSALATA CRUDA CHE VALEVA LA PENA COMPRARE AL MERCATO DI ALBA € 5
- LA PATATA ALLA BRACE** CON SALSA BBQ € 5

MENÙ DEGUSTAZIONE DI LANGA

BENVENUTO DELLO CHEF
VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE
TAJARIN AI 40 ROSSI D'UOVO CON IL SUGO DI CARNE
IL GALLETTO MARINATO ALLA SENAPE DI DIGIONE
DOLCE DEL CAMPAMAC
PICCOLA PASTICCERIA
BEVANDE E VINI ESCLUSI - SERVITI ALLA CARTA

€ 55

MENÙ A SORPRESA

6 PORTATE SCELTE DALLO CHEF E DAL DIRETTORE SECONDO LE VOSTRE PREFERENZE
BEVANDE E VINI ESCLUSI - SERVITI ALLA CARTA

€ 100

ENFANTS

BIMBI SOTTO I 10 ANNI
UN PO' DI PRIMO, UN PO' DI SECONDO E IL GELATO

€ 20

I VINI, LE PASTE FRESCHE, LE CARNI FROLLATE, LE CONSERVE, LE MARMELLATE, I PIATTI IN PORCELLANA E I BICCHIERI SONO IN VENDITA NELLA BOTTEGA ALL'INGRESSO O DIRETTAMENTE A CASA VOSTRA SU WWW.CAMPAMAC.COM

EXECUTIVE CHEF: MAURILIO GAROLA
CHEF DE CUISINE: ALESSANDRO CAPALBO

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

PIATTO VEGANO PIATTO VEGETARIANO

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