

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 PRODOTTA 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

ANTIPASTI

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

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

IL CRUDO AFFUMICATO DI D'OSVALDO - IL MAESTRO DEL PROSCIUTTO CRUDO, FRIULANO,
STAGIONA A CORMONS

UOVO POCHÉ - CREMOSO DI PATATA E TOPINAMBUR 
POSSIBILE CON **VOYAGE CAVIALE OSCIETRA PREMIUM** (30 GR.)
CAVIAR

PRIMI

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

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

IL TORTELLO CACIO E PEPE - "IN LANGA COME A ROMA" TORTELLI FARCITI CON CACIO E PEPE SPADELLATI CON  
BURRO DI MONTAGNA

FORMAGGI PIEMONTESI RIGOROSAMENTE SELEZIONATI DALLO CHEF MAURILIO

OROLOGIO DELLA TORRE - ASSAGGIO AL CARRELLO 4 DI MUCCA, 4 DI CAPRA, 4 DI PECORA

MEZZO OROLOGIO - COME SOPRA MA PIÙ PICCOLO

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

ALLERGENI PRESENTI

IL PANE DEL CAMPAMAC 1-8

ANTIPASTI

IL LANGHET 3-4-5-6-8-9-12-15 - IL TONNO DI TERRA 6 - CRUDO DI OSVALDO 12 - UOVO POCHÉ 3-7

PRIMI

I PLIN DI OCA 1-3-6-7-9-15 - I TAJARIN AL RAGÙ DI CARNE 1-3-6-7-9-15 - IL TORTELLO CACIO E PEPE 1-3-7-15

ALLA GRIGLIA

RIBS DI MAIALINO 6-9 - L'AGNELLO 15-9 - IL GALLETTO 10-15

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

CONTORNI

LE PATATE DI LANGA FRITTE 1-3-8-10 - MISTICANZA 5-6-8-10 - CRAUTI 12

MENÙ TARTUFO BIANCO

TONNO DI TERRA - TAJARIN - UOVO - GELATO ALLA CREMA

FORMAGGI

MUCCA, CAPRA, PECORA 7

ALLA GRIGLIA

RIBS DI MAIALINO DA LATTE MARINATE NELLA SALSA BBQ

LA BISTECCA CAMPAMAC - SELEZIONE CAMPAMAC DI MUCCHE ALLEVATE AL PASCOLO - (MINIMO 700 GR)

FROLLATA 60 GG.

FROLLATA 120 GG.

LA FASSONA - COSTATA DI PURA RAZZA PIEMONTESE CON IN MEDIA 30 GIORNI DI FROLLATURA
(MINIMO 700 GR) ALL'ETTO

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)

L'AGNELLO - LE COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA SCOTTADITO

IL GALLETTO - MARINATO ALLA SENAPE DI DIGIONE

LA "GRIGLIA" DEL GIORNO - SECONDO DISPONIBILITÀ

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

CONTORNI

RADICCHIO STUFATO 

LE PATATE DI LANGA FRITTE - TAGLIATE A MANO CON LA NOSTRA MAIONESE ALLA NOCCIOLA TONDA E GENTILE 

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

CRAUTI FERMENTATI 

MENÙ AL TARTUFO BIANCO

IL TONNO DI TERRA CON TARTUFO BIANCO - LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DI CARNE CRUDA FATTA CON LA PARTE PIÙ TENERA DELLA FASSONA

I TAJARIN CON TARTUFO BIANCO - I TAJARIN AI 40 ROSSI D'UOVO CON BURRO EMULSIONATO

UOVO E TARTUFO BIANCO - UOVO POCHÉ SU CREMOSO DI PATATA SOFFICE

GELATO ALLA CREMA CON TARTUFO

BEVANDE E VINI ESCLUSI - SERVITI ALLA CARTA

MENÙ DEGUSTAZIONE DI LANGA

BENVENUTO DELLO CHEF

TAJARIN AL RAGÙ

IL LANGHET

GALLETTO

IL "NOSTRO BUNET"

BEVANDE E VINI ESCLUSI - SERVITI ALLA CARTA

ENFANTS

BIMBI SOTTO I 10 ANNI

TAJARIN O PLIN - TAGLIATA O COTOLETTA - GELATO

EXECUTIVE CHEF: MAURILIO GAROLA

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

 PIATTO VEGANO

 PIATTO VEGETARIANO