

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, SALSÀ 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 SALSÀ 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