

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

BACCALÀ POCHÉ, LIQUIRIZIA E ZUCCA NELLE LORO CONSISTENZE € 25

BARBABIETOLA AFFUMICATA SU CREMA DI FAGIOLI, ACCIUGHE E MENTA € 20

LINGUA SCOTTATA, PATATA MIMOSA, SALSA VERDE E RADICCHIO € 20

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

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

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

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

PRIMI

CARNAROLI ALL'ACQUA PAZZA E TARTARE DI TONNO € 25 (MIN. 2 PAX)

TORTELLI DI CONIGLIO, PEPERONI E GRENOBLOISE € 20

RAVIOLI DI ZUCCA E SOFFICE DI FOIE GRAS € 23

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

SECONDI

WELLINGTON DI RICCIOLA, BUERRE BLANC E SALSA MOLE € 30

LEPRE A LA ROYALE € 28

GUANCIA BRASATA AL BARBARESCO € 28

GRIGLIA E DRY AGED

BISTECCA 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 € 55 A PERSONA (MINIMO 2 PAX - 250 GR. PER PAX)

BISTECCHINE DI AGNELLO DA LATTE € 30

IL GALLETTO MARINATO ALLA SENAPE DI DIJONE € 25

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 

CAVOLO VERZA CON SALSA ALL'ACCIUGA € 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

GUANCIA BRASATA AL BARBARESCO € 28

DOLCE DEL CAMPAMAC € 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 DEGUSTAZIONE A 4 MANI

PERCORSO DI 5 PORTATE PROPOSTE DAGLI CHEF MAURILIO E STEFANO

BEVANDE E VINO ESCLUSI - SERVITI ALLA CARTA

€ 90

IL MENÙ È INTESO PER L'INTERO TAVOLO

EXECUTIVE CHEF: MAURILIO GAROLA

ALLERGENI PRESENTI

IL PANE DEL CAMPAMAC 1-8

ANTIPASTI / CONTORNI

BACCALÀ 4-7-9-15 / BARBABIETOLA 4-5-8 / LINGUA SCOTATA 7-9-15 / IL LANGHET 3-4-6-9 / TONNO DI TERRA 3-6

CRUDO AFFUMICATO 12 / CAVIALE 1-4-7

PRIMI

CARNAROLI ALL'ACQUA PAZZA 8-9-15 / TORTELLI DI CONIGLIO 1-3-15 / RAVIOLI DI ZUCCA 1-15

I PLIN 1-3-7-9-15 / TAJARIN 1-3-7-9

SECONDI

WELLINGTON 1-3-4-5-7-8-15 / LEPRE 6-9-12 / GUANCIA AL BARBARESCO 12

GRIGLIA & DRY AGED

GALLETTO 10

LE SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO ALLE CARNI 3-8-10

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