

IL PANE E LA FOCACCIA DEL CAMPAMAC

FATTI CON LIEVITO MADRE UTILIZZANDO FARINA DI GRANO TENERO, FARINA BURATTO, FARRO, FARINA ENKIR, PRODOTTE IN ALTA LANGA.
COPERTO € 4

ANTIPASTI

CARPACCIO DI POLPO, GELATO ALL'OLIVA, MARMELLATA DI POMODORO E GEL DI LIMONE € 22

CODA DI ROSPO, IL SUO FONDO ALLA NOCCIOLA, BAGNET VERD ED ERBE SPONTANEE € 24

ASPARAGI, BOUQUET DI PRIMAVERA, UOVO POCHÉ E PARMIGIANO IN DIVERSE CONSISTENZE € 22

“IL TONNO DI TERRA RIVISITATO”, ROBIOLA DI ROCCAVERANO E NOCCIOLE € 24

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

CRUDO AFFUMICATO DI D'OSVALDO, SALAME COTTO E GNOCCO FRITTO € 27

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

PRIMI

CARNAROLI E LUMACHE NELL'ORTO € 24 (MIN. 2 PAX)

SPAGHETTI MANCINI, AGLIO E OLIO, VONGOLE E CREMA DI PANE € 23

TORTELLI DI SEIRASS, CREMA DI PISELLI E PINOLI € 20

CANNELLONI AL RAGÙ DI CONIGLIO € 21

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 CONDITI CON IL SUGO DI CARNE € 16

SECONDI

ANGUILLA LACCATA ALLA BRACE, IL “SUO” FONDO AL MARSALA E FINOCCHI € 27

ANIMELLA CROCCANTE, ASPARAGI ALL'OLIO EVO E SALSA AL CURRY € 25

FINANZIERA DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE € 30

MAIALINO CROCCANTE, GIARDINIERA DI VERDURE E INSALATA BRASATA € 27

GRIGLIA E DRY AGED

BISTECCA CAMPAMAC SELEZIONE 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)

HAMBURGER, UOVO E BACON € 25

IL GALLETTO MARINATO ALLA SENAPE DI DIJONE € 25

CONTORNI

LE ERBETTE SALTATE IN PADELLA CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA € 7 

LA MISTICANZA € 7 

LA PURÈ CON LE PATATE DI ALTA LANGA € 7 

INSALATA DI FAGIOLI, NOCI E NOCCIOLE € 8 

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: CARNE CRUDA DI FASSONA BATTUTA AL COLTELLO, VITEL TONNÉ, INSALATA RUSSA € 22

TAJARIN AL RAGÙ DI SALSICCIA € 16

IL GALLETTO MARINATO ALLA SENAPE DI DIJONE € 25

DOLCE DEL CAMPAMAC € 15

BEVANDE E VINI ESCLUSI – SERVITI ALLA CARTA

€ 75

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

CARPACCIO DI POLPO 4-5-6-7-8-10-15 / CODA DI ROSPO 1-3-4-5-7-8-9-12-15 / ASPARAGI 1-3-7
TONNO DI TERRA 3-6-8 / IL LANGHET 4-6-7-8-9-12-15 / CRUDO AFFUMICATO 12 / CAVIALE 1-4-7

PRIMI

CARNAROLI 7-9-12-15 / SPAGHETTI 1-3-4-9-12-14-15 / TORTELLI 1-3-7-8-9-12-15 / CANNELLONI 1-3-7-8-9-12-15
I PLIN 1-3-7-9-15 / TAJARIN 1-3-7-9

SECONDI

ANGUILLA 1-3-4-5-7-8-15 / ANIMELLA 1-6-7-8-9-15 / FINANZIERA 1-7-12-15 / MAIALINO 1-3-8-9-15

GRIGLIA & DRY AGED

HAMBURGER 1-3-8-10-15 / 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