

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

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

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

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

CARPACCIO DI TONNO, CONFETTURA DI POMODORO, MOLE E GEL DI LIME € 24

DENTICE IN CROSTA DI ENKIR, ZUCCHINE IN CARPIONE E MAIONESE ALLA NOCCIOLA € 24

PEPERONI ARROSTITI, TONNO DI CONIGLIO E BAGNET VERD € 22

IL FIORE DI ZUCCHINA INCONTRA IL SEIRASS E LA SALSICCIA DI BRA € 20

PRIMI

I PLIN DI OCA CAMPAMAC IL RAVIOLO DI LANGA CON RIPIENO DI OCA E CON IL SUO SUGO € 18

I TAJARIN AI 40 ROSSI D'UOVO CONDITI CON IL SUGO DI CARNE € 16

CARNAROLI AL POMODORO, GELATO AL BASILICO E 'NDUJA (MIN. 2 PAX) € 20

TORTELLI RIPIENI DI MELANZANA ALLA BRACE, BUFALA E PAPRIKA DOLCE € 20 🍴

SPAGHETTI "BOSSOLASCO" AL VERDE DELL'ORTO, CIPOLLOTTI E ALICI € 23

SECONDI

FINANZIERA DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE € 30

PETTO D'ANATRA AL PUNTO ROSA, KETCHUP DI ALBICOCCHIE E ARACHIDI € 27

INSALATA ALLA BRACE, FONDO DI VERDURE, NOCCIOLE E SALSA BERNESE € 18 🍴

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

BISTECCHINE DI AGNELLO DA LATTE € 30

CONTORNI

PARMIGIANA DI MELANZANE € 10 

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 FAGIOLINI, 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

TONNO DI TERRA 3-6-8 / IL LANGHET 4-6-7-8-9-12-15 / CRUDO AFFUMICATO 12 / CAVIALE 1-4-7
CARPACCIO DI TONNO 4-5-6-8-10-11-12-15 / DENTICE IN CROSTA 1-3-4-6-8-12-15 / PEPERONI ARROSTITI 1-3-4-7-8-12-15
IL FIORE DI ZUCCHINA 1-3-7-8-9 / INSALATA DI FAGIOLINI 8 / PARMIGIANA DI MELANZANE 1-3-7-9

PRIMI

I PLIN 1-3-7-9-15 / TAJARIN 1-3-7-9 / CARNAROLI AL POMODORO 7-8-12 / TORTELLI 1-3-7-8-9-12-15

SPAGHETTI "BOSSOLASCO" 1-3-4-6-7-8-9-12-15

SECONDI

FINANZIERA 1-7-12-15 / PETTO D'ANATRA 5-8-9-12-15 / INSALATA ALLA BRACE 3-7-8-9-12

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