

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 € 5

ANTIPASTI

GAZPACHO DI POMODORO, GAMBERI E SOFFICE DI BURRATA € 25

CARPACCIO DI BARBABIETOLA, NOCI E ALICI MARINATE € 18

LINGUA, PEPERONI, SALSA VERDE € 23

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

CRUDO AFFUMICATO DI D'OSVALDO E GNOCCHO FRITTO € 27

I PIATTI DELLA TRADIZIONE CHE NON SI MANGIANO PIÙ

BATSUÀ: NERVETTI DI MAIALE, INSALATINA DI VERZA E SALSA VERDE € 22

TRIPPA DI VITELLO IN CASSERUOLA € 22

FINANZIERA DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE € 30

PRIMI

TORTELLINI DI BOTTARGA, CREMA DI PISELLI E SCALOGNO € 25

SPAGHETTI BOSSOLASCO ALLA "PIZZAIOLA" € 22

TORTELLI DI PEPERONI E CONIGLIO IN SALSA GRENOBLOISE € 24

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

SECONDI

BRANZINO IN CROSTA, ZUCCHINE IN CARPIONE E NOCCIOLE € 32

SALANOVA ALLA BRACE, SALSA BERNESE E FONDO DI VERDURE € 15

CAPRETTO NOSTRANO DI ROCCAVERANO COTTO AL FORNO € 30

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 GG. DI FROLLATURA (MINIMO 700 GR.) € 8,50 ALL'ETTO

LA LOMBATA DI VACCA DELLE DOLOMITI FROLLATA 60 GG. (MINIMO 700 GR.) € 11 ALL'ETTO

LA CHATEAUBRIAND COTTA ALLA BRACE € 55 A PERSONA (MIN. 2 PERSONE - 250 GR. X PAX.)

IL GALLETTO MARINATO ALLA SENAPE DI DIJON € 25

CONTORNI

LA MISTICANZA €7 

SPINACINO SALTATO IN PADELLA CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA €7 

FAGIOLINI E FRUTTA SECCA €7 

LE NOSTRE CHIPS DI PATATE €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 TONNÈ, INSALATA RUSSA

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

IL GALLETTO MARINATO ALLA SENAPE DI DIJON

PANNA COTTA CON CUORE ALLO ZABAIONE

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 VINI ESCLUSI – SERVITI ALLA CARTA

€90

IL MENÙ È INTESO PER L'INTERO TAVOLO

EXECUTIVE CHEF:
MAURILIO GAROLA

CHEF DI CUCINA:
STEFANO PAVESE

ALLERGENI PRESENTI

IL PANE DEL CAMPAMAC 1-8

ANTIPASTI / CONTORNI

GAZPACHO DI POMODORO 2-4-7-9-12-15 / CARPACCIO DI BARBABIETOLA 4-7-8-15 / LINGUA 9-15

IL LANGHET 4-6-7-8-9-12-15 / CRUDO AFFUMICATO 12

PIATTI DELLA TRADIZIONE CHE NON SI MANGIANO PIÙ

BATSUÀ 1-3-8-9 / TRIPPA DI VITELLO 7-9-12 / FINANZIERA 1-7-12-15

PRIMI

TORTELLINI DI BOTTARGA 1-3-4-7-9-12-15 / SPAGHETTI BOSSOLASCO 1-4-9-12 / TORTELLI DI PEPPERONI 1-3-7-9-12-15

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

SECONDI

BRANZINO IN CROSTA 1-3-6-7-8-9-12-15 / SALANOVA ALLA BRACE 3-6-9-12 / CAPRETTO 1-7-12

GRIGLIA & DRY AGED

BISTECCA CAMPAMAC 10 / LA FASSONA 10 / LA LOMBATA 10 / GALLETTO 10

CONTORNI

FAGIOLINI E FRUTTA SECCA 8

LE SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO ALLE CARNI 3-8-10

DOLCI

PANNA COTTA 1-3-7-8-15

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