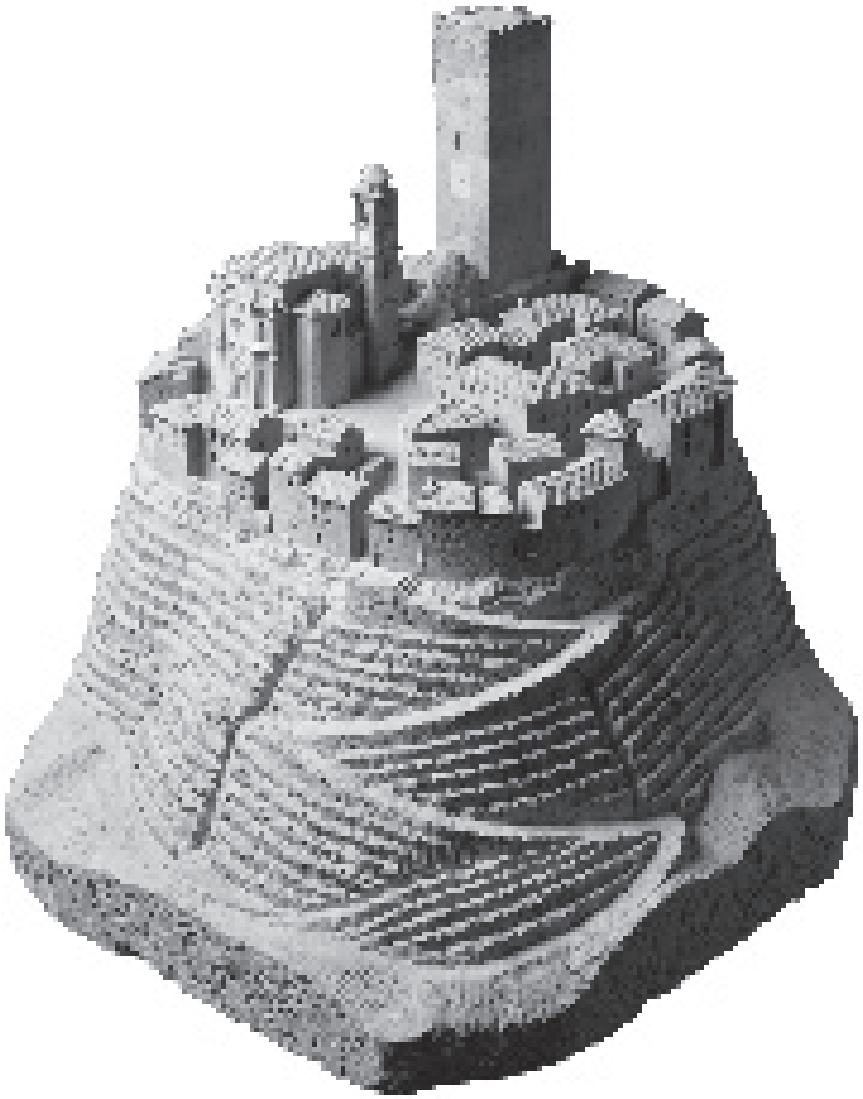
Tutti i prezzi a seguire saranno in euro

PER *Iniziare*

CHARCUTERIE AL COLTELLO E IN BERKEL

da 20 a 30 euro



Barbaresco MENÙ 2026

ANTIPASTI

Vitello tonnato *"Maurilio"* [3 4 9 12] *20*

Carne cruda e fonduta di *Castelmagno* [6 7] *22*

Lingua alla brace con verdure acide [6 7 9 10] *18*

Chiocciole *Metodo Cherasco* in umido e senape [6 7 9 10 12] *25*

PRIMI

Tajarin al ragù [1 3 7 9 12] *18*

Plin d'oca con il suo sugo *"Maurilio"* [1 3 6 7 9 12] *18*

Minestra di legumi [6 9] *15*

Risotto al *Castelmagno* e spinaci [6 7 12] *20*

SECONDI

Brasato di vitello piemontese, cavolo rosso [7 9 12] *27*

Costoletta di vitello impanata nei *grissini rubatà* [1 3 5 7] *32*

Pesce d'acqua dolce alla mugnaia, salsa alla scarola [1 4 7 12] *25*

Filetto di vitello, salsa al marsala e verza [7 9 12] *40*

CONTORNI

Scarola alla brace [6] *8*

Spinaci al burro [7] *8*

Cicoria cruda sesamo e alghe [11] *8*

Cavolo rosso marinato [12] *8*

Chips di patate [1 5] *8*

DOLCI

Bonèt [3 7 8] *14*

Torta di frutta secca e zabaione freddo [1 3 7 8] *16*

Ricotta *seirass* arancia e cioccolato [1 3 7] *16*

Gelato al fior di latte e torrone *Relanghe* [3 7 8] *13*

Sorbetto *10*

Pane e coperto 5

Caffè Lavazza Specialty Blend Cocoa Reloaded 4

CAMPAMAC

BARBARESCO

IN *Bella* TRANQUILLA SALUBRE *Langa*

Tartufo 2026





MENÙ Tartufo 2026

Crema di bietole e *Parmigiano Reggiano* [6 7]
Cardo, acciuga e nocciola [4 7 8]
Seppia cruda, mandorla e burro [4 7 8]
Paglia e fieno alla panna [1 3 6 7]
Capriolo e cavolo nero [4 7 9 12]
Una serata al cinema [1 3 7]

Prezzo 280
Il menu è servito per l'intero tavolo
Bevande escluse

PIATTI CON IL TARTUFO

Uovo al tegamino con spinaci e *Parmigiano Reggiano* [3 6 7] *18*
Carne cruda e fonduta di *Castelmagno* [6 7] *22*
Gamberi, cavolo nero e panna all'acciuga [4 6 7] *32*

Tajarin burro e salvia [1 3 7] *16*
Plin d'oca con il suo sugo *"Maurilio"* [1 3 6 7 9 12] *18*
Risotto al *Castelmagno* e spinaci [6 7 12] *20*

Brasato di vitello piemontese, cavolo rosso [7 9 12] *27*
Filetto di vitello, salsa al Marsala e verza [7 9 12] *40*

Torta di frutta secca con zabaione freddo [1 3 7 8] *16*
Gelato al fior di latte e torrone *Relanghe* [3 7 8] *13*

Il prezzo della *grattata* varia secondo le quotazioni di mercato



MENÙ Braci

CARNI PIEMONTESI ALLA BRACE

Fassona, costata di pura razza piemontese *(minimo 700g)* *8,50 all'etto*

La *Chateaubriand*, cotta alla brace *(minimo 2 persone - 250g per persona)* *55 a persona*

Costolette di maiale glassate [6 7 9 12] *27*

Capretto al forno *"Maurilio"* [1 7 9 12] *30*

Galletto ruspante nazionale [6 10 12] *25*

Tutte le carni sono servite con 3 salse [3 4 6 7 9 12]

SELEZIONE DI FORMAGGI DI ALFREDO

Orologio *(12 pezzi selezionati dal carrello)* [7] *28*

Mezzo orologio *(6 pezzi selezionati dal carrello)* [7] *17*

ELENCO SOSTANZE ALLERGENICHE

1 – **Cereali contenenti glutine** Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

2 – **Crostacei** e prodotti a base di crostacei

3 – **Uova** e prodotti a base di uova

4 – **Pesce** e prodotti a base di pesce

5 – **Arachidi** e prodotti a base di arachidi

6 – **Soia** e prodotti a base di soia

7 – **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8 – **Frutta a guscio** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci macadamia o del Queensland, e i loro prodotti

9 – **Sedano** e prodotti a base di sedano

10 – **Senape** e prodotti a base di senape

11 – **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo

12 – **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

13 – **Lupini** e prodotti a base di lupini

14 – **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

15 – **Prodotto abbattuto,** o in alternativa vengono utilizzati prodotti di alta qualità conservati in regime di freddo spinto, sino al momento della cottura o della lavorazione

REG. UE N° 1169/2011