

# LHANGAR

vineria

## VINI AL CALICE

### *bianchi*

langhe nascetta 2022 - casa baricalino

6 €

langhe arneis 2023 - monchiero f.lli

6 €

### *rosato*

langhe rosato 2023 - brezza

6 €

### *bolle*

alta langa brut 2019 - borgo maragliano

7 €

### *rossi*

dolcetto d'alba 2023 - gianfranco alessandria

5 €

barbera d'alba 2023 - tenuta rocca

5 €

langhe nebbiolo "bèch" 2022 - cordero mario

6 €

barolo comune di la morra 2020 - giovanni corino

12 €

spritz con alta langa (aperol/campari/venturo)

12 €

gin&tonic

12 €

vermouth&tonic

12 €

negroni

12 €

**LA CARTA  
DEI VINI**



NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI

SECONDO LE NORME IGIENICO SANITARIE È VIETATO CONSUMARE CIBI E BEVANDE  
PROVENIENTI DALL'ESTERNO, GRAZIE!

# LHANGAR

## vineria

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE.

IL LHANGAR NON SARÀ RESPONSABILE PER REAZIONI ALLERGICHE AD EVENTUALI ALIMENTI NON PRECEDENTEMENTE COMUNICATI.

### FOCACCE

|                                                                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| burro e acciughe cantabrico<br>(focaccia con farina di riso venere)<br><small>1, 7, 11, 12</small>                                                  | 8 €  |
| crudo di roccaforte e caprino<br><small>1, 12</small>                                                                                               | 8 €  |
| schiacciata con girello di vitello e tonnata<br><small>1, 3, 6, 11</small>                                                                          | 8 €  |
| hamburger con salsiccia cruda di vitello,<br>formaggio fresco, cipolle di tropea<br>caramellate e senape dolce<br><small>1, 3, 8, 9, 10, 12</small> | 10 € |

### PIATTI

|                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| peperoni al forno con salsa tonnata,<br>acciughe e bagnetto verde<br><small>3, 5, 6, 9, 11, 12</small> | 10 € |
| acciughe del cantabrico al verde<br><small>3, 9, 11</small>                                            | 10 € |
| vitello tonnato della tradizione<br><small>3, 6, 11</small>                                            | 10 € |
| battuta di vitello                                                                                     | 10 € |
| lasagna al ragù di salsiccia<br><small>1, 4, 6, 12</small>                                             | 10 € |
| vellutata di zucca e patate con<br>formaggio fresco e taralli<br><small>1, 7, 12, 14</small>           | 10 € |
| coniglio sfumato al barolo e patate<br><small>3, 4</small>                                             | 14 € |

### TAGLIERI

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| pane, fiocchi di sale, olio evo e olive                          | 4 €  |
| tuma di murazzano<br><small>1, 3, 8, 9, 12</small>               | 10 € |
| il crudo di roccaforte di mondovì<br><small>1, 8</small>         | 17 € |
| selezione di formaggi locali<br><small>1, 3, 8, 9, 12</small>    | 17 € |
| selezione di salumi locali<br><small>1, 8</small>                | 17 € |
| selezione di salumi e formaggi locali<br><small>1, 8, 12</small> | 15 € |

### DOLCI

|                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| bunet della tradizione<br><small>1, 6, 12, 14</small>                                    | 5 € |
| torta di nocciole e crema alla nocciola<br><small>6, 12, 14</small>                      | 6 € |
| pesche, cacao, nocciola, amaretti<br><small>3, 6, 12, 14</small>                         | 6 € |
| crema zabaione calda al marsala<br>con biscotti di meliga<br><small>1, 6, 12, 14</small> | 6 € |
| caffè, panna, nocciola<br><small>6, 12, 14</small>                                       | 5 € |

### BAROLO CHINATO

|                 |     |
|-----------------|-----|
| schiavenza      | 7 € |
| f.lli broccardo | 7 € |
| g.d. vajra      | 7 € |
| cappellano      | 8 € |

### PASSITO

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| moscato passito la bella estate vite colte | 7 € |
|--------------------------------------------|-----|

### GRAPPE

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| riserva in botti da sauternes    | 7 €  |
| riserva in botti da sherry       | 7 €  |
| riserva in botti da porto        | 7 €  |
| nebbiolo bianca giuseppe rinaldi | 10 € |
| distillato di birra              | 5 €  |
| chartreuse verde                 | 7 €  |

### VERMOUTH

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| di torino cocchi "dopo teatro"   | 7 € |
| di torino pio cesare             | 7 € |
| di torino rosso superiore sibona | 8 € |
| rosso di torino casa baricalino  | 7 € |
| rosso di torino elena            | 7 € |
| bianco di timorasso oddero       | 7 € |
| bianco di nascita marengo        | 7 € |

ACQUA MINERALE 3 €      COPERTO 2 €

SECONDO LE NORME HACCP E PER MOTIVI DI CORRETTA CONSERVAZIONE  
ALCUNI ALIMENTI HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO A -18°

ALLERGENI:  
1. GLUTINE  
2. ARACHIDI

3. ANIDRIDE SOLFOROSA  
4. SEDANO  
5. CROSTACEI  
E SOLFITI

6. UOVA  
7. SOIA

8. SEMI DI SESAMO  
9. SENAPE

10. LUPINI  
11. PESCE

12. LATTE  
13. MOLLUSCHI

14. FRUTTA A GUSCIO

# LHANGAR

vineria

## WINE BY THE GLASS

### *white*

langhe nascetta 2022 - casa baricalino 6 €

langhe arneis 2023 - monchiero f.lli 6 €

### *rosè*

langhe rosato 2023 - brezza 6 €

### *sparkling white*

alta langa brut 2019 - borgo maragliano 7 €

### *red*

dolcetto d'alba 2023 - gianfranco alessandria 5 €

barbera d'alba 2023 - tenuta rocca 5 €

langhe nebbiolo "bèch" 2022 - cordero mario 6 €

barolo comune di la morra 2020 - giovanni corino 12 €

spritz con alta langa (aperol/campari/venturo) 12 €

gin&tonic 12 €

vermouth&tonic 12 €

negroni 12 €

WINE  
LIST



SORRY, WE CAN'T SPLIT THE BILL

ACCORDING TO SANITARY REGULATIONS IT IS FORBIDDEN TO CONSUME FOOD AND DRINKS  
BRING FROM OUTSIDE, THANKS!

# LHANGAR

## vineria

PLEASE COMMUNICATE ANY ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES.

THE LHANGAR WILL NOT BE RESPONSIBLE FOR ANY ALLERGIC REACTIONS TO FOODS NOT PREVIOUSLY NOTIFIED.

### FOCACCE

|                                                                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| butter and cantabric anchovies<br>(focaccia with black rice flour)<br><small>1, 7, 11, 12</small>                                 | 8 €  |
| raw ham and fresh goat cheese<br><small>1, 12</small>                                                                             | 8 €  |
| schacciata with slice of cold veal and tuna sauce<br><small>1, 3, 6, 11</small>                                                   | 8 €  |
| hamburger with raw veal sausage,<br>fresh cheese, caramelised red onion<br>and sweet mustard<br><small>1, 3, 8, 9, 10, 12</small> | 10 € |

### DISH

|                                                                                                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| baked peppers with tuna sauce, anchovies<br>and green sauce<br><small>3, 5, 6, 9, 11, 12</small> | 10 € |
| cantabric anchovies with green sauce<br><small>3, 9, 11</small>                                  | 10 € |
| traditional vitello tonnato<br><small>3, 6, 11</small>                                           | 10 € |
| veal tartare                                                                                     | 10 € |
| lasagna with sausage ragù<br><small>1, 4, 6, 12</small>                                          | 10 € |
| pumpkin and potato cream soup<br>with fresh cheese and taralli<br><small>1, 7, 12, 14</small>    | 10 € |
| rabbit cooked in barolo and potatoes<br><small>3, 4</small>                                      | 14 € |

### PLATTER

|                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| bread, flakes salt, olive oil, olive<br><small>1</small>           | 4 €  |
| tuma of murazzano<br><small>1, 3, 8, 9, 12</small>                 | 10 € |
| raw ham of roccaforte di mondovì<br><small>1, 8</small>            | 17 € |
| selection of local cheese<br><small>1, 3, 8, 9, 12</small>         | 17 € |
| selection of local cold cuts<br><small>1, 8</small>                | 17 € |
| selection of local cold cuts and cheese<br><small>1, 8, 12</small> | 15 € |

### DESSERT

|                                                                                  |     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| traditional bunet<br><small>1, 6, 12, 14</small>                                 | 5 € |
| hazelnut cake with hazelnuts cream<br><small>6, 12, 14</small>                   | 6 € |
| peach, cocoa, hazelnut, amaretti<br><small>3, 6, 12, 14</small>                  | 6 € |
| hot zabaione marsala cream<br>with meliga biscuit<br><small>1, 6, 12, 14</small> | 6 € |
| coffè, whipped cream, hazelnut<br><small>6, 12, 14</small>                       | 5 € |

### BAROLO CHINATO

|                 |     |
|-----------------|-----|
| schiavenza      | 7 € |
| f.lli broccardo | 7 € |
| g.d. vajra      | 7 € |
| cappellano      | 8 € |

### MOSCATO PASSITO

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| moscato passito la bella estate vite colte | 7 € |
|--------------------------------------------|-----|

### GRAPPE

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| riserva in sauternes's barrels  | 7 €  |
| riserva in sherry's barrels     | 7 €  |
| riserva in porto's barrels      | 7 €  |
| white nebbiolo giuseppe rinaldi | 10 € |
| beer distillate                 | 5 €  |
| green chartreuse                | 7 €  |

### VERMOUTH

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| torino red cocchi "dopo teatro"    | 7 € |
| torino pio cesare                  | 7 € |
| torino red superior sibona         | 8 € |
| torino red casa baricalino         | 7 € |
| torino red elena                   | 7 € |
| white of timorasso oddero          | 7 € |
| white superior of nascetta marengo | 7 € |

MINERAL WATER 3 €      COVER 2 €

ACCORDING TO HACCP RULES AND FOR CORRECT STORAGE REASONS SOME FOOD HAVE UNDERGONE A TREATMENT AT -18°.

ALLERGENS:

1. GLUTEN  
2. PEANUTS

3. SULFUR DIOXIDE  
AND SULPHITES

4. CELERY  
5. SHELLFISH

6. EGGS  
7. SOY

8. SESAM SEEDS  
9. MUSTARD

10. LUPINS  
11. FISH

12. MILK  
13. CLAMS

14. NUTS