

LHANGAR

vineria

FOCACCE

girello di vitello e salsa tonnata
(focaccia con farina di riso venere)
1, 3, 6, 11 8 €

burro e acciughe cantabrico
1, 7, 11, 12 8 €

crudo di roccaforte e caprino
1, 12 8 €

schacciata con salsiccia cruda di vitello
e cipolle di tropea caramellate
1, 3, 12 8 €

PIATTI

giardiniera alla piemontese
con stracciatella di burrata
1, 4, 12 9 €

peperoni al forno con bagna cauda (no aglio)
5, 11, 12 9 €

acciughe del cantabrico al verde
3, 9, 11 9 €

vitello tonnato della tradizione
3, 6, 11 9 €

battuta di vitello 9 €

lasagna al ragù di salsiccia
1, 4, 6, 12 9 €

coniglio sfumato al barolo e patate
1, 3, 4 13 €

TAGLIERI

pane, olio extra vergine di oliva
e fiocchi di sale di cipro
1 3 €

tuma di murazzano
1, 3, 8, 9, 12 9 €

il crudo di roccaforte di mondovì
1, 8 17 €

selezione di formaggi locali
1, 3, 8, 9, 12 17 €

selezione di salumi locali
1, 8 15 €

selezione di salumi
e formaggi locali
1, 8, 12 15 €

COPERTO 1,50 €

DOLCI

tortino di nocciole con gelato allo zabaione
1, 3, 6, 12, 14 5 €

stecco di torrone freddo e pistacchio
1, 3, 6, 12, 14 5 €

il caffè con gelato e granella di amaretto
1, 6, 12, 14 5 €

BAROLO CHINATO

terre del barolo 5 €

borgogno 7 €

schiavenza 7 €

cappellano 9 €

conterno e fantino 9 €

GRAPPE

barolo in botti di rovere 6 €

riserva in botti da porto 8 €

riserva in botti da sauternes 8 €

sgrappa bianca 10 €

nebbiolo bianca 5 €

distillato di birra 5 €

VERMOUTH

di torino rosso cocchi 6 €

di torino rosso pio cesare 7 €

di torino rosso superiore sibona 8 €

di torino rosso del professore 8 €

rosso antica formula carpano 7 €

rosso urlich 7 €

di torino rosso avezza 7 €

bianco di timorasso oddero 7 €

ALLERGENI:
1. GLUTINE
2. ARACHIDI

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

6. UOVA
7. SOIA

8. SEMI DI SESAMO
9. SENAPE

10. LUPINI
11. PESCE

12. LATTE
13. MOLLUSCHI

14. FRUTTA A GUSCIO

LHANGAR

vineria

FOCACCE

slice of cold veal and tuna sauce (focaccia with black rice flour) 1, 3, 6, 11	8 €
butter and cantabric anchovies 1, 7, 11, 12	8 €
raw ham and fresh goat cheese 1, 12	8 €
schacciata with fresh raw veal sausage and caramelised red onion 1, 3, 12	8 €

DISH

giardiniera piemontese (vegetables) with straciatella of burrata 1, 4, 12	9 €
baked peppers with bagna cauda (no garlic) 5, 11, 12	9 €
cantabric anchovies with green sauce 3, 9, 11	9 €
traditional vitello tonnato 3, 6, 11	9 €
veal tartare	9 €
lasagna with sausage ragù 1, 4, 6, 12	9 €
rabbit simmered in barolo and potatoes 1, 3, 4	13 €

PLATTER

bread, extra virgin olive oil and salt flakes of cipro 1	3 €
tuma of murazzano (cheese) 1, 3, 8, 9, 12	9 €
raw ham of roccaforte di mondovì 1, 8	17 €
selection of local cheese 1, 3, 8, 9, 12	17 €
selection of local cold cuts 1, 8	15 €
selection of local cold cuts and cheese 1, 8, 12	15 €

COVER 1,50 €

DESSERT

hazelnut cake with zabaione ice cream 1, 3, 6, 12, 14	5 €
stick of cold nougat with pistachio 1, 3, 6, 12, 14	5 €
coffee with ice cream and amaretto grain 1, 6, 12, 14	5 €

BAROLO CHINATO

terre del barolo	5 €
borgogno	7 €
schiavenza	7 €
cappellano	9 €
conterno e fantino	9 €

GRAPPE

barolo in oak barrels	6 €
riserva in porto's barrels	8 €
riserva in sauternes's barrels	8 €
white sgrappa	10 €
white nebbiolo	5 €
beer distillate	5 €

VERMOUTH

torino red cocchi	6 €
torino red pio cesare	7 €
torino red superior sibona	8 €
torino red del professore	8 €
red ancient formula carpano	7 €
red urlich	7 €
torino red avezza	7 €
white of timorasso oddero	7 €

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