

LHANGAR

WINE BAR

Eat, drink Barolo, repeat.



Vini al calice

Bianchi

Langhe Sauvignon 2020, Giacomo Grimaldi [5]

Langhe Arneis 2020, Bruna Grimaldi [5]

Bolle

Brut Metodo Classico "Bolletta", Passone Massimiliano [6]

Alta Langa, Enrico Cerutti [6]

Rossi

Barbera d'Alba superiore "Sarà" 2019, Camparo [5]

Langhe Nebbiolo "Gavarini" 2020, Elio Grasso [6]

Barolo 2016, Mauro Marengo [9]

La carta dei vini

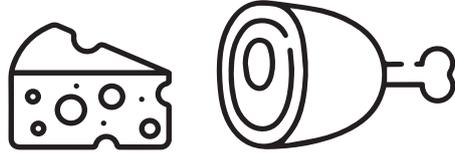


Inquadra il QRcode

LHANGAR

WINE BAR

Eat, drink Barolo, repeat.



Taglieri

- Prosciutto crudo di Roccaforte di Mondovì [15]
1, 12
- Tuma di Murazzano con miele e confettura [8]
1, 12
- Salumi e formaggi per 2 persone [12]
1, 12
- Salumi e formaggi per 4 persone [20]
1, 12

Focacce

- Prosciutto crudo di Roccaforte e caprino [7]
1, 7, 12
- Burro e acciughe [6]
1, 7, 11, 12
- Base con farina di riso venere, crescenza
e salsiccia cruda di vitello [7]
1, 7, 12
- Base con farina di riso venere, girello di
vitello piemontese e salsa tonnata [7]
1, 4, 6, 7, 9, 11

Piatti

- Giardiniera con pomodoro,
stracciatella di burrata e basilico [7]
1, 4, 11
- Millefoglie di pane carasau,
mozzarella di bufala e pesto [8]
1, 7, 12, 14

Dolci

- Bunet della tradizione di Massimo Camia [4]
1, 6, 12, 14
- Tortina di nocciole piemontesi e
crema allo zabaione [5]
1, 6, 7, 12, 14
- Tiramisù alla nocciola [5]
1, 2, 6, 12, 14

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