

# 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*

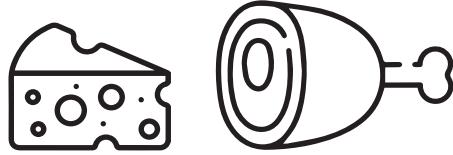


Inquadra il QRcode

# 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