

LHANGAR  
BAROLO

## I VINI AL CALICE

### **bianchi** *white*

langhe nascetta 2025 - stra € 6

roero arneis 2025 - giacomo grimaldi € 6

### **rosato** *rosè*

langhe rosato 2025 - serio e battista borgogno € 6

### **bolle** *sparkling white*

alta langa extra brut 2022 - tenuta rocca € 7

### **rossi** *red*

dolcetto d'alba 2024 - gianfranco alessandria € 6

barbera d'alba 2024 - paolo scavino € 7

langhe nebbiolo 2023 - gillardardi € 7

barolo 2021 - luca marengo € 12

barolo del comune di barolo 2018 - scarzello € 15

## I COCKTAIL

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

gin&tonic € 12

vermouth&tonic € 12

negroni € 12

## LA CARTA DEI VINI



scansiona il qr code  
per vedere la carta dei vini

*scan the qr code  
to see the wine list*


## DA STUZZICARE

 taralli <small>1,3</small>	€ 2
 olive	€ 3
 pomodori secchi <i>dried tomatoes</i>	€ 3
 carciofini sott'olio <i>artichokes in oil</i>	€ 3
 giardiniera alla piemontese <i>vegetables with tomato sauce</i> <small>3,4</small>	€ 4
 tuma al verde e cipolle caramellate <i>tuma cheese with green sauce and red onion</i> <small>3,9,11,12</small>	€ 4
polpette con salsa spicy <i>meatballs with spicy sauce</i> <small>1,3,4,6,9,12</small>	€ 5
pane, olio evo e fiocchi di sale <i>bread, extravirgin oil and salt flakes</i> <small>1</small>	€ 4

## I TAGLIERI

selezione di formaggi locali <i>selection of local cheeses</i> <small>1,3,8,9,12</small>	€ 17
selezione di salumi locali <i>selection of local cold cuts</i> <small>1,8</small>	€ 17
selezione di salumi e formaggi locali <i>selection of local cold cuts and cheeses</i> <small>1,4,8,12</small>	€ 17
+ focaccia	€ 3
+ olio evo, fiocchi di sale e pepe <i>extravirgin oil, salt flakes and pepper</i>	€ 1
+ burro salato <i>salted butter</i>	€ 2

## LE FOCACCE

burro e acciughe del mar cantabrico (focaccia con farina di riso venere) <i>butter and anchovies (focaccia with black rice flour)</i> <small>1,7,11,12</small>	€ 9
prosciutto crudo di roccaforte e formaggio caprino (  formaggio caprino e pomodori secchi   <i>fresh goat cheese and dried tomato</i> ) <i>raw ham and fresh goat cheese</i> <small>1,12</small>	€ 9

## PANINI DI LANGA

bollito sfilacciato, bagnetto rosso e tartara <i>shredded veal with our red sauce and tartar sauce</i> <small>1,4,6,9,11,12</small>	€ 10
girello di vitello, salsa tonnata e fondo bruno <i>slice of cold veal, tuna sauce and demi-glace</i> <small>1,3,6,11,12</small>	€ 10
battuta di vitello, cipolle caramellate, formaggio fresco e senape delicata <i>fresh raw veal tartare, caramelized red onion, fresh cheese and delicate mustard</i> <small>1,3,6,9,10,12</small>	€ 10
prosciutto cotto, tomino fondente e carciofini sott'olio <i>ham, melted cheese and artichokes in oil</i> <small>1,6,12</small>	€ 10

# I PIATTI

peperoni al forno con salsa tonnata, acciughe del mar cantabrico e bagnetto verde € 10

(♥ peperoni al forno con bagnetto verde | *backed pepper with green sauce*)

*baked peppers with tuna sauce, anchovies and green sauce*

3, 5, 6, 9, 11, 12

giardiniera alla piemontese e formaggio fresco € 10

(♥ giardiniera alla piemontese | *vegetables with tomato sauce*)

*vegetables with tomato sauce and fresh cheese*

3, 4, 12

acciughe del mar cantabrico al verde € 10

*cantabric anchovies with green sauce*

3, 9, 11

vitello tonnato della tradizione € 10

*traditional vitello tonnato*

3, 6, 11

battuta di fassona € 10

*veal tartare*

9

lasagna al ragù di salsiccia € 10

*lasagna with sausage ragù*

1, 4, 6, 12

coniglio sfumato al barolo e patate € 15

*rabbit cooked in barolo wine and potatoes*

3, 4

# I DOLCI

bunet della tradizione

*traditional bunet*

1, 6, 12, 14

torta di nocciole

*hazelnut cake*

6, 12, 14

gelato allo zabaione  
e biscotto di meliga

*zabaione ice cream with meliga biscuits*

1, 3, 6, 12

acqua minerale filette € 3

*mineral water filette*

# IN ABBINAMENTO

€ 5 barolo chinato € 6

*old flavored and spiced barolo*

€ 5 liquore alla nocciola € 5

*hazelnut liquor*

€ 6 grappa di barolo barricata € 5

*barrique-aged barolo grappa*

vermouth bianco di oddero € 5

*oddero's timorasso vermouth*

coperto € 2

*cover*