

LHANGAR
BAROLO

I VINI AL CALICE

bianchi *white*

langhe sauvignon 2024 - giacomo grimaldi € 6

langhe chardonnay 2024 - ettore germano € 6

rosato *rosè*

langhe rosato 2024 - tenuta rocca € 6

bolle *sparkling white*

alta langa brut 2021 - josetta saffirio € 8

rossi *red*

dolcetto d'alba 2024 - paolo giordano € 6

barbera d'alba 2023 - virna € 6

langhe nebbiolo 2023 - giovanni manzone € 7

barolo 2021 - f.lli serio e battista borgogno € 12

I COCKTAIL

spritz con alta langa (aperol / campari / venturo) € 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
1,3
- ♥ olive
- ♥ pomodori secchi
dried tomatoes
- ♥ carciofini sott'olio
artichokes in oil
- ♥ giardiniera alla piemontese
vegetables with tomato sauce
3,4
- ♥ tommini al verde e cipolle caramellate
fresh cheese with green sauce and red onion
3,9,11,12
- ♥ polpette con salsina avocado e lime
meatballs with avocado and lime sauce
1,3,4,6,12
- ♥ pane, olio evo e fiocchi di sale
bread, extravirgin oil and salt flakes
1

I TAGLIERI

- € 2 ♥ tuma di murazzano
sheep cheese from murazzano
1,3,8,9,12 € 10
- € 3 prosciutto crudo
di roccaforte di mondovì
raw ham from roccaforte di mondovì
1,8 € 17
- € 3 ♥ selezione di formaggi locali
selection of local cheeses
1,3,8,9,12 € 17
- € 4 selezione di salumi locali
selection of local cold cuts
1,8 € 17
- € 4 selezione di salumi
e formaggi locali
selection of local cold cuts and cheeses
1,4,8,12 € 17
- + focaccia € 3
- + olio evo di olive taggiasche,
fiocchi di sale di cipro e pepe
(a pers.) € 1
extravirgin oil, salt flakes and pepper
- + burro salato € 2
salted butter

LE FOCACCE

- burro e acciughe del mar cantabrico
(focaccia con farina di riso venere) € 9
butter and anchovies (focaccia with black rice flour)
1,7,11,12
- prosciutto crudo di roccaforte e formaggio caprino € 9
(♥ formaggio caprino e pomodori secchi | *fresh goat cheese and dried tomato*)
raw ham and fresh goat cheese
1,12
- schacciata con girello di vitello e salsa tonnata € 9
schacciata with slice of cold veal and tuna sauce
1,3,6,11

IL PANINO

- salsiccia cruda di vitello, formaggio fresco,
cipolle di tropea caramellate e senape dolce € 10
*fresh raw veal sausage, fresh cheese,
caramelized red onion and sweet mustard*
1,3,8,9,10,12

I PIATTI

peperoni al forno con bagna cauda leggera € 10
(🍆 peperoni al forno con bagnetto verde | *backed pepper with green sauce*)

baked peppers with light bagna cauda
5, 11, 12, 13

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

🍅 giardiniera alla piemontese e formaggio fresco € 10

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

vegetables with tomato sauce and fresh cheese
3, 4, 12

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

crema calda allo zabaione
e biscotto di meliga

zabaione hot 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 marengo € 5

marengo's nascetta vermouth

coperto € 2

cover