

*Ristorante*  
*Profumo di Langa*

*Menu*



*Coperto* € 2.50  
*Cover*  
*Couvert*  
*Gedeck*

*Acqua Sparea (naturale o frizzante)* € 2.50  
*Sparea Water (still or sparkling)*  
*Eau Sparea (plate ou petillante)*  
*Sparea Wasser (mit oder ohne Kohlensäure)*

-----SI RICHIEDE AI SIGNORI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.-----

# Ristorante

## Profumo di Langa

### ANTIPASTI

#### Starters · Entrées · Vorspeisen

**Tris di antipasti** - battuta di Fassona, vitello tonnato, insalata russa (3,4,9) (SG) € 14.00

Trio of appetizers - Fassona tartare, vitello tonnato, Russian salad

Trio d'entrées - tartare de Fassona, veau tonné, salade russe

Dreierlei Vorspeisen - Fassona-Tatar, Vitello Tonnato, Russischer Salat

**Langa al piatto, 5 degustazione della tradizione** (3,4,7,9) (SG) € 16.00

tartar di manzo, vitel tonne, insalata russa, tonno di coniglio, flan di zucca

beef tartare, vitel tonné, Russian salad, rabbit tuna, pumpkin flan

tartare de boeuf, vitel tonné, salade russe, thon de lapin, flan de courge

Rindertatar, Kalbstatar mit Thunfisch, russischer Salat, Kaninchen-Thunfisch, Kürbisflan

**Battuta di Fassona piemontese con salsa al parmigiano** (3,7) (SG) € 14.00

Knife-cut raw Fassona meat with Parmesan sauce

Viande Fassona crue coupée au couteau avec sauce parmesan

Rohes Fassona Fleisch mit Parmesansoße

**Vitello tonnato e salsa tonnata piemontese** (3,4,10,11) (SG) € 15.00

Sliced veal with piedmontese tuna sauce

Rôti de veau et sauce piémontaise au thon

Kalbfleisch in piemontesische Thunfischsoße

\* Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C

# Ristorante

## Profumo di Langa

### ANTIPASTI

**Tonno di coniglio ,insalata verde e glassa di aceto balsamico** (SG) € 14.00

*Rabbit tuna, green salad, and balsamic vinegar glaze*

*Thon de lapin, salade verte et glaçage au vinaigre balsamique*

*Kaninchen-Thunfisch, grüner Salat und Balsamico-Glasur*

#### Antipasto caldo

**Flan di zucca mantovana blu della morra** (3,7) VEGETARIAN (SG) € 13.00

*Mantuan blue pumpkin flan from Morra*

*Flan de courge Mantoue bleue de Morra*

*Kürbisflan aus Mantua, Blau della Morra*

**Baccalà mantecato ,tartare di olive taggiasche e chips** (4,8,9) (SG) € 15.00

*Whipped cod, Taggiasca olive tartare*

*Baccalà mantecato, tartare d'olives taggiasche*

*Stockfischcreme, Taggiasca-Oliventatar*

**Caponata di melanzane e crostino di pane** (9) VEGETARIAN (SG) € 13.00

*Eggplant caponata with toasted bread*

*Caponata d'aubergines et croûton de pain*

*Auberginen-Caponata und geröstetes Brot*

\* Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C

## Ristorante

# Profumo di Langa

### PRIMI

Main courses · Plats principaux · Hauptspeisen

**Tajarin artigianale al ragù di salsiccia di Verduno** (1,3,7,8,9) € 14.00

Handmade tajarin pasta with Verduno sausage ragu

Pâtes artisanales "tajarin" au ragu de saucisse de Verdun

Handgefertigt "Tajarin" Nudeln mit Verdunowurstragout (1,3,9,)

**Plin ai tre arrostiti e ristretto di vitello** (1,3,7,8,9) € 13.00

Plin with three roasts and veal reduction

Plin aux trois rôtis et réduction de veau

Plin mit drei Braten und Kalbsreduktion

**Gnocchi crema di zucca mantovana e raschiara** (1,3,7,) VEGETARIAN € 14.00

Gnocchi with Mantuan pumpkin cream and Raschera cheese

Gnocchi à la crème de courge de Mantoue et Raschera

Gnocchi mit Mantuaner Kürbiscreme und Raschiera

**Risotto ai funghi porcini** (7) vegetarian € 16.00

Porcini mushroom risotto

Risotto aux cèpes

Risotto mit Steinpilzen

\* *Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C*

## SECONDI

*tempo -15min*

### *Main courses · Plats principaux · Hauptspeisen*

***Guancia di maiale con crema patate di montagna*** (1,9) (SG) € 16.00

*Pork cheek with mountain potato cream*

*Joue de porc avec crème de pommes de terre des montagnes*

*Schweinebäckchen mit Bergkartoffelcreme*

***Pancia di maiale*** *cotta a bassa temperatura ,con crema di ceci ,cipolla di tropea(9)* (SG) € 15.00

*Pork belly cooked at low temperature, with chickpea cream, Tropea onion*

*Poitrine de porc cuite à basse température, avec crème de pois chiches, oignon de Tropea*

*Bei niedriger Temperatur gegarter Schweinebauch mit Kichererbsencreme, Tropea-Zwiebeln*

***Arrosto di vitello con sugo d'arrosto e polenta*** (1,8,9) € 18.00

*Veal roast with roast gravy and polenta*

*Rôti de veau avec sauce au jus de rôti et polenta*

*Kalbsbraten mit Bratensoße und Polenta*

***Tagliata di filetto di spalla con salsa tartara*** (3,6,8,9,10,11) (SG) € 18.00

*Sliced shoulder fillet with tartar sauce*

*Tranche de filet d'épaule avec sauce tartare*

*Geschnittenes Schulterfilet mit Tartarsauce*

***Bagna caoda con verdure cotte e crude di stagione*** (7) (SG) € 15.00

*Traditional garlic anchovy sauce with cooked and raw seasonal vegetables*

*Sauce d'anchois à l'ail traditionnelle avec légumes cuits et crus de saison*

*Traditionelle Knoblauch-Ansjosensauce mit gekochtem und rohem saisonalem Gemüse*

*\* Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C*

# *Profumo di Langa*

## *DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI*

*Cheese tasting · Degustation de fromages · Käseverkostung*

### *Assaggi di formaggi (3 pz)*

€ 15.00

*Three pieces tasting*

*Assiette trois fromages*

*Käseplatte drei Stücke*

### *Assaggi di formaggi (5 pz)*

€ 20.00

*Five pieces tasting*

*Assiette cinq fromages*

*Käseplatte fünf Stücke*

### *Assaggi di formaggi (7 pz)*

€ 25.00

*(7,8,12)*

<i>-Cusì affinato in foglie di castagno</i>	<i>Latte di pecora e vaccino</i>	<i>(ValCasotto CN)</i>
<i>-Castelmagno di montagna</i>	<i>Latte puro vaccino</i>	<i>(Monterosso CN)</i>
<i>-Robiola di Roccaverano</i>	<i>Latte di capra lavorazione a crudo</i>	<i>(Vesime AT)</i>
<i>-Blu della Morra</i>	<i>Latte vaccino</i>	<i>(Morra del Villar)</i>
<i>-Ocellì nel fieno Maggenò</i>	<i>Latte vaccino</i>	<i>(ValCasotto CN)</i>
<i>-Pecorino stagionato</i>	<i>Latte di pecora</i>	<i>(ValCasotto CN)</i>
<i>-Raschera</i>	<i>Latte vaccino</i>	<i>(Savigliano SV)</i>

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011*

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

## Profumo di Langa

### DOLCI · Desserts

**Cre moso di panna** , *mousse di gianduia e scaglie di cioccolato fondente* (4,5,6,7,8) (SG) € 7.00

*Creamy panna, gianduia mousse, and dark chocolate flakes*

*Crème onctueuse de panna, mousse de gianduja et éclats de chocolat noir*

*Sahnecreme, Gianduja-Mousse und Zartbitterschokoladen-Späne*

**Tortino alla nocciola crema al zabaione** (1,3,8) € 9.00

*Hazelnut tart with zabaglione cream*

*Gâteau aux noisettes crème au zabaione*

*Haselnusstörtchen mit Zabaione-Creme*

**Bunet** (1,3,7,8) € 7.00

*Chocolate pudding with amaretto*

*Pouding au chocolat et amaretto*

*Schokoladenpudding mit Amaretto*

**Mela renetta, crumble di mandorle e polvere di cannella** (1,7,8) € 8.00

*Granny Smith apple, almond crumble, and cinnamon powder*

*Pomme Reinettes, crumble aux amandes et poudre de cannelle*

*Renette-Apfel, Mandel-Crumble und Zimtpulver*

**Montblanc** (*crema di castagne panna e meringa*) (3,7,8)

**€ 10.00**

*Montblanc (chestnut cream, cream, and meringue)*

*Montblanc (crème de marrons, crème et meringue)*

*Montblanc (Kastaniencreme mit Sahne und Baiser)*

*\* Prodotti che per esigenze di conservazione o di reperibilità possono aver subito un processo di abbattimento della temperatura a -18°C*