

# Menu

## A N T I P A S T I

CRUDA DI FASSONA AL COLTELLO Raw Fassona meat	16
VITELLO TONNATO Thin slices of veal with "tonnata" sauce	16
LINGUA CON BAGNETTO VERDE Beaf tongue with typical persley sauce	16
FLAN DI ZUCCA " DELICA" <i>con crema di Raschera D.O.P. e Pepe Rosa</i>  Savoury "Delica" pumpkin flan with Raschera D.O.P. cream and pink pepper	16

## P R I M I

AGNOLOTTI DEL PLIN AL BURRO E SALVIA* Handmade ravioli with butter and sage	16
LASAGNE CON CREMA DI TARTUFO E FUNGHI PORCINI  Lasagne with Truffle cream and Porcini mushrooms	19
CHICCHE DI PATATE ALLA CREMA DI CASTELMAGNO D.O.P.*/  Small gnocchi with local D.O.P. cheese cream	16

## S E C O N D I

SPEZZATINO DI VITELLO AL BAROLO CON PURE' DI PATATE Stewed veal cooked in Barolo wine with mashed potatoes	23
ROAST BEEF CON VALERIANA E GRANA DI CUNEO Roast beef with salad and local parmesan	21

## F R E S C H E Z Z A

INSALATA FRESCA DEL CONTADINO  Fresh garden's salad	12
---	----

## T A G L I E R I

SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI MISTI - Mix of cheese and cold cuts	21
SELEZIONE DI SALUMI - Fine selection of cold cuts	19
SELEZIONE DI FORMAGGI  - Fine selection of local cheese	19
SELEZIONE DI FORMAGGI <i>con Passito</i>  - Fine selection of local cheese with Passito	23



- + Per ognuno dei nostri piatti è possibile richiedere il *Tartufo Nero d'Alba* (prezzo in funzione del mercato) e *Tartufo Bianco d'Alba* (prezzo e disponibilità in funzione del mercato).  
For every dish you wish, we can add some *Alba's Black Truffle* (price in market function) and *Alba White Truffle* (price and availability depending on the market).

Alcuni alimenti contrassegnati da (\*) sono stati congelati all'origine per consentirne una corretta conservazione, altrida () sono cibi vegetariani. Some foods marked with (\*) have been frozen at the origin to allow proper storage, other with () are vegetarian foods.

## DOLCI

TORTA DI NOCCIOLE ALTA LANGA (Produs. Mattia Fontana) *con calice di Moscato e crema gianduia\*\*\** 9  
Alta Langa hazelnut cake (Fontana production) with Moscato glass and gianduia cream

TORTA AL CIOCCOLATO SENZA FARINA "DI MERY" *con gelato al fiordilatte\*\** 9  
Mary's dark chocolate cake with milk ice cream

CREMOSO AL MASCARPONE E CAFFÈ 9  
Creamy mascarpone ice cream with coffee and light biscuit

BÖNET 9  
Amaretto and cacao's spoon local dessert

PANNACOTTA *con riduzione di Barolo Chinato accanto\*\** 9  
Pannacotta with a Barolo Chinato sauce on the side

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA *varia in base alla stagionalità\*\*\** 9  
Fresh Fruit Sorbet (varies according to seasonality)

\*\* (senza glutine/gluten free) / \*\*\* (senza glutine e lattosio/gluten and lactose free)

---

VINERIA CON CUCINA

---



---

WINERY WITH KITCHEN

---

Gentili Clienti,  
siamo lieti di potervi accogliere presso la nostra Vineria con Cucina. Qui troverete piatti semplici e genuini, preparati con attenzione, preservando le antiche ricette trasmesse dalla tradizione di Langa. Il nostro cuoco Simone Alessandria trova la sua ispirazione presso il suo primo Amore: il suo Orto sulle colline di Vergne. Le materie prime che utilizza sono fresche, locali e selezionate con cura. Ad accogliervi troverete il nostro staff, per cui l'Amore per la buona cucina, il buon vino e le persone non hanno limiti. Il piacere nel poter condividere queste preziose ricchezze del nostro territorio, potervi far trascorrere un momento di eccezione fuori dal tempo è il carburante del nostro mestiere. I vini presenti nella nostra carta sono selezionati con attenzione e vengono periodicamente aggiornati tra i tanti eccellenti produttori della Langa. Buona Degustazione :)

Dear Customers,  
we are pleased to be able to welcome you at our winery with kitchen. Here you will find simple and genuine dishes, carefully prepared, preserving the ancient recipes conveyed on Langa's tradition. Our chef Simone Alessandria finds his inspiration at his first love: his vegetable garden in the hills of Vergne. The raw materials he uses are fresh local and carefully selected. To welcome, you will find our entire staff for whom the love for good food, good wine and people have no limits. The pleasure in being able to share these products riches of our territory, to allow you to spend a moment of exception out of time is the fuel of our trade. The wines present in our paper are carefully selected and are periodically updated among the many excellent producers of the Langa. Good tasting :)

SI RICHIEDE AI SIGNORES CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.  
CUSTOMERS ARE KINDLY REQUESTED TO INFORM THE STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES.

Su richiesta il personale è disponibile a fornire ulteriori informazioni circa la presenza di allergeni in ogni alimento somministrato. Tuttavia, occorre segnalare che a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione comportano la condivisione di aree e utensili, non si può pertanto escludere la possibilità di contatto tra gli alimenti. Upon request, our staff is available to provide specific information about the presence of allergens in any food served. However, please note that due to operational needs, food preparation and service involve shared areas and utensils. Therefore, we cannot guarantee that food products have not come into contact with other items, including allergens.



VINERIA CON CUCINA  
*di Langa*

## CALICE / GLASS

BAROLO "CANNUBI" <i>Luigi Einaudi</i>	15
BAROLO "LUDO" <i>Luigi Einaudi</i>	10
BARBARESCO "I Produttori"	10
NEBBIOLI <i>Luigi Einaudi</i>	8
BARBERA <i>Luigi Einaudi</i>	8
DOLCETTO DOGLIANI <i>Luigi Einaudi</i>	8
PINOT GRIGIO "MEIRA" <i>Luigi Einaudi</i>	8
ARNEIS "DONNA IDA" <i>Luigi Einaudi</i>	8
CHARDONNAY <i>Germano</i>	8
NAS-CÈTTA <i>San Silvestro</i>	8
FAVORITA <i>Cravanzola</i>	8
BRUT Metodo Classico <i>Sergio Barale</i>	8

## BIRRA / BEER

FRANZ JOSEPH 50cl <i>Germania</i>	7
BALADIN "NAZIONALE" 33cl <i>Italia</i>	6

## BEVANDE / DRINKS

ACQUA SAN BERNARDO 75cl ( <i>Naturale / Frizzante</i> )	4
COCA-COLA 33cl	4
COCA-COLA ZERO 33cl	4
SUCCO DI FRUTTA ACE	4

## CAFFETTERIA / COFFEE

THÈ CALDO, INFUSIONI	4
CAPPUCCINO	4
CAFFÈ NELLA MOKA	3

## APERITIVI / APERITIFS

APEROL SPRITZ	8
RADICI E FILARI ROERO ARNEIS "ALCHEMIA" ( <i>Guarene</i> ) <b>BIO</b> invecchiato 10 anni in legno - 37,5 cl	30
+ COPERTO <i>a persona</i>	4,5

**CHARDONNAY**

GERMANO ANGELO ( <i>La Morra</i> )	34
DIEGO PRESSENDA ( <i>Monforte</i> )	30

**ARNEIS**

DONNA IDA LUIGI EINAUDI ( <i>Dogliani</i> )	34
NEGRO GIUSEPPE ( <i>Neive</i> )	33
RADICI E FILARI “COCLICÒ” ( <i>Guarene</i> ) <b>BIO</b>	29
Totalmente Macerato – Orange Wine	
RADICI E FILARI “LA GIGA” ( <i>Guarene</i> ) <b>BIO</b>	26

**GAVI**

VILLA SPARINA DOCG ( <i>Gavi</i> )	30
------------------------------------	----

**NAS-CÈTTA**

SAN SILVESTRO ( <i>Novello</i> )	34
Vitigno Autoctono	

**FAVORITA**

CRAVANZOLA La Vinassa ( <i>Castellinaldo</i> )	34
--	----

**ERBALUCE**

CIECK Vigna Misobolo ( <i>San Giorgio Canavese</i> )	35
--	----

**PINOT GRIGIO**

MEIRA LUIGI EINAUDI ( <i>Dogliani</i> )	36
---	----

**BOLLICINE**

CHAMPAGNE DEUTZ ( <i>Champagne</i> )	70
MARCALBERTO ( <i>S. Stefano Belbo</i> )	37
ALTA LANGA	
SERGIO BARALE ( <i>Barolo</i> )	36
METODO CLASSICO	
MARCALBERTO ( <i>S. Stefano Belbo</i> )	36
METODO CLASSICO ROSÉ	

**ROSÈ / ROSATI**

NEGRO GIUSEPPE “MONSÙ” ( <i>Neive</i> )	30
LANGHE ROSÉ da Nebbiolo da Barbaresco	
GERMANO ANGELO ( <i>La Morra</i> )	29
ROSATO da Nebbiolo	

**BAROLO**

CHIARA BOSCHIS “MOSCONI” ( <i>Monforte</i> ) <b>BIO</b>	130
(Disponibilità molto limitata)	

GAJA “DAGROMIS” ( <i>La Morra/Serralunga</i> )	98
--	----

SERGIO BARALE ( <i>Barolo</i> )	97
“CASTELLERO” <b>BIO</b>	

MARCARINI “BRUNATE” ( <i>La Morra</i> )	90
---	----

LUIGI EINAUDI ( <i>Monforte</i> )	80
“BUSSIA”	

LUIGI EINAUDI ( <i>Barolo</i> )	80
“CANNUBI”	

LUIGI EINAUDI ( <i>Verduno</i> )	80
“MONVIGLIERO”	

LUIGI EINAUDI ( <i>Barolo</i> )	80
“TERLO” Vigna Grimaldi	

ROCCHE DEI MANZONI ( <i>Monforte</i> )	70
--	----

GERMANO ANGELO ( <i>Castiglione Falletto</i> )	69
“VILLERO”	

ODDERO ( <i>La Morra</i> )	65
----------------------------	----

DIEGO PRESSENDA ( <i>Barolo</i> )	59
“BARBADELCHI”	

BREZZA ( <i>Barolo</i> )	59
--------------------------	----

MARCARINI ( <i>La Morra</i> )	56
-------------------------------	----

SCHIAVENZA ( <i>Serralunga</i> )	50
----------------------------------	----

LUIGI EINAUDI ( <i>Barolo, Monforte, Verduno</i> )	50
“LUDO”	

**BARBARESCO**

GAJA ( <i>Barbaresco</i> )	280
----------------------------	-----

NEGRO GIUSEPPE ( <i>Neive</i> )	70
“GALLINA”	

NEGRO GIUSEPPE ( <i>Neive</i> )	70
“PIANCavallo”	

LUIGI EINAUDI ( <i>Dogliani</i> )	60
“BRIC MICCA”	

PRODUTTORI DEL BARBARESCO ( <i>Barbaresco</i> )	50
---	----

## LANGHE ROSSO

ROCCHE DEI MANZONI ( <i>Monforte</i> )	59
“QUATR NAS”	
Nebbiolo, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon	
ROCCHE DEI MANZONI ( <i>Monforte</i> )	57
“BRICCO MANZONI” Nebbiolo, Barbera	
GAJA “SITO MORESCO” ( <i>Barbaresco</i> )	54
Nebbiolo, Barbera, Merlot	
RADICI E FILARI ( <i>Guarene</i> )	45
“GAMAY RUTIÈ” Gamay <b>BIO</b>	

## NEBBIOLO

CHIARA BOSCHIS ( <i>Barolo</i> ) <b>BIO</b>	39
SERGIO BARALE ( <i>Barolo</i> )	36
LANGHE NEBBIOLO <b>BIO</b>	
LUIGI EINAUDI ( <i>Dogliani</i> )	36
LANGHE NEBBIOLO	
GERMANO ANGELO ( <i>La Morra</i> )	36
LANGHE NEBBIOLO	
ROCCHE DEI MANZONI ( <i>Monforte</i> )	34
ODDERO ( <i>La Morra</i> )	32
NEGRO GIUSEPPE ( <i>Neive</i> )	31
DA BARBARESCO “MONSU”	
MARCARINI ( <i>La Morra</i> )	30
LANGHE NEBBIOLO “LASARIN”	
DIEGO PRESSENDA ( <i>Monforte</i> )	30
RADICI E FILARI ( <i>Guarene</i> )	29
LANGHE NEBBIOLO “RISA” <b>BIO</b>	

## PELAVERGA

LUIGI EINAUDI ( <i>Dogliani</i> )	27
VERDUNO PELAVERGA	

Si informa, che è possibile acquistare bottiglie di vino con uno sconto dedicato del 10% (fino a 6 bottiglie) o del 15% (oltre 6 bottiglie) rispetto ai prezzi riportati sulla presente carta dei vini.

*Please note, that it is possible to purchase bottles of wine with a dedicated discount of 10% (up to 6 bottles) or 15% (over 6 bottles) from the prices shown on this wine list.*

## BARBERA

SERGIO BARALE ( <i>Barolo</i> )	37
BARBERA D’ALBA “PREDA”	
IL FALCHETTO BRICCO PARADISO ( <i>Agliano</i> )	36
BARBERA D’ASTI SUPERIORE	
CHIARA BOSCHIS ( <i>Barolo</i> ) <b>BIO</b>	36
LUIGI EINAUDI ( <i>Dogliani</i> )	36
LANGHE DOC BARBERA	
GERMANO ANGELO ( <i>La Morra</i> )	30
BARBERA D’ALBA	
NEGRO GIUSEPPE ( <i>Neive</i> )	30
BARBERA D’ALBA SUPERIORE	

ODDERO ( <i>La Morra</i> )	30
BARBERA D’ALBA SUPERIORE	
DIEGO PRESSENDA ( <i>Monforte</i> )	30
BARBERA D’ALBA	
RADICI E FILARI ( <i>Guarene</i> )	29
“LA MATOTA” BARBERA D’ASTI <b>BIO</b>	

## DOLCETTO

LUIGI EINAUDI ( <i>Dogliani</i> )	36
DOGLIANI SUPERIORE	
MARCARINI ( <i>La Morra</i> )	29
DOLCETTO D’ALBA	
“Boschi di Berri Pre-fillossera”	
SERGIO BARALE ( <i>Barolo</i> )	29
DOLCETTO D’ALBA	
CHIARA BOSCHIS ( <i>Barolo</i> ) <b>BIO</b>	29
DOLCETTO D’ALBA	
DIEGO PRESSENDA ( <i>Monforte</i> )	28
DOLCETTO D’ALBA	
NEGRO GIUSEPPE ( <i>Neive</i> )	28
DOLCETTO D’ALBA	
ODDERO ( <i>La Morra</i> )	28
DOLCETTO D’ALBA	

## ROERO

RADICI E FILARI ( <i>Guarene</i> )	39
ROERO “MASCUN” <b>BIO</b>	