



### **MENU' DEGUSTAZIONE:**

Carne cruda di Fassone Piemontese in 3 consistenze: battuta al coltello, all'albese e in cubo  
salsa al tuorlo d'uovo, indivia riccia, fiori e vinaigrette al limone  
*(Raw veal meat in 3 consistencies: tartare, albese way and in a cube,  
egg yolk's sauce, curly endive, flowers, and lemon vinaigrette)*

Vitello tonnato della tradizione:  
girello di Fassone piemontese al punto rosa con antica salsa tonnata  
*(Piedmontese veal with ancient tuna's sauce)*

Ravioli del plin conditi con burro e salvia  
*(Handmade Little pasta stuffed with meat and vegetables with butter and sage)*

Brasato al Barbaresco con vellutata di patate  
*(Typical braised beef in Barbaresco wine sauce with mashed potatoes)*

Bunet  
*(Traditional chocolate pudding with amaretti biscuits and hazelnuts)*

**35 € vini esclusi**

## ANTIPASTI

Vitello tonnato della tradizione 9 €  
(girello di Fassona piemontese cotto a bassa temperatura con antica salsa tonnata)  
*(Piedmontese veal with ancient tuna's sauce)*

Carne cruda di Fassone piemontese in 3 consistenze: battuta al coltello, all'albese e in cubo  
salsa al tuorlo d'uovo, indivia riccia, fiori e vinaigrette al limone 9 €  
*(Raw veal meat in 3 consistencies: tartare, albese way and in a cube,  
egg yolk's sauce, curly endive, flowers, and lemon vinaigrette)*

Insalata bergera: Songino, Robiola di Roccaverano, nocciole, sedano,  
pane tostato e vinaigrette al miele 8 € V  
*(Green salad, Roccaverano's cheese, hazelnuts, celery, toasted bread and honey's vinaigrette)*

Caprese a modo mio : stracciatella, basilico e variazioni di pomodori 9 € V  
*(Caprese: stracciatella cheese, basil and tomato variations )*

Il Carpione: filetti di pollo, polpetta, zucchine, uovo 10 €  
*(Il Carpione: chicken fillets, meat ball, zucchini, egg, marinated with vinegar)*

Carpaccio di gambero rosso di Sicilia, seirass mantecato,  
estratto di sedano, cetriolo e mela verde 13 €  
*(Red shrimp carpaccio from Sicily, ricotta cheese crem, celery,  
cucumber and green apple extract)*

Fiocco di culatello 8 €  
*(Aged ham from Langhirano)*

## **PRIMI**

Pasta fatta in casa a mano  
(*Handmade pasta*)

Ravioli del plin alla vecchia maniera al tovagliolo 10 €  
(*Handmade Ravioli del plin stuffed with meat and vegetables served in napkin*)

Ravioli del plin conditi con burro e salvia 10 €  
(*Handmade Ravioli del plin stuffed with meat and vegetables with butter and sage*)

Gnocchi di patate, ragù di rana pescatrice , pomodori secchi, zucchine trombetta 13 €  
(*Handmade potatoes gnocchi, monkfish ragù, dry tomatoes, zucchini*)

Tajarin ai 40 tuorli con ragù di salsiccia 9 €  
(*Handmade egg's noodles with sausage ragù*)

Ravioli di ricotta, burro, nocciole e tartufo nero 15 € V  
(*Ravioli stuffed with ricotta cheese, butter, hazelnuts and black truffle*)

Spaghetti fatti a mano al pesto genovese, patate e fagiolini 10 € V  
(*Handmade spaghetti, Genoese basil pesto, potatoes and green beans*)

## SECONDI

Tradizionale Brasato al Barbaresco con vellutata di patate e  
scalogno al rosmarino 15 €  
*(Typical braised beef in Barbaresco wine sauce with mashed potatoes ,  
shallots and rosemary)*

Ratatouille di verdure di stagione cotte al forno con crema di Burrata al basilico,  
caviale di olive taggiasche e briciole di pane tostato 13 € V  
*(Baked seasonal vegetables with burrata cream flavoured with basil, olives caviar  
and toasted bread crumbs)*

Coscia di faraona alle erbe e Arneis, con scarola ripassata e patate novelle 15 €  
*(Guinea fowl leg cooked with herbs and Arneis, escarole and new potatoes)*

Fegato di vitello cotto a bassa temperatura, scalogno caramellato,  
aceto balsamico e insalata di spinacini 14 €  
*(Veal liver cooked at low temperature, caramelized shallot, balsamic vinegar, spinach salad)*

Baccalà tiepido, caponata di melanzane 15 €  
*(Warm codfish, eggplant caponata)*

Tagliere di sei formaggi tipici e non 8 € V  
*(selection of six cheeses)*

## DESSERT

Bunet 6 €

*(Traditional chocolate pudding with amaretti biscuits and hazelnuts)*

Panna cotta 6 €

*(Typical pudding made with milk, cream and caramel)*

Millefoglie di crema al mascarpone e salsa al caffè 6 €  
*(Mascarpone cheese cream, biscuits and coffee sauce)*

Crostata di frutta scomposta: crema pasticcera, pasta frolla, frutta fresca di stagione 6 €  
*(Custard, short pastry, fresh fruit)*

I nostri gelati e sorbetti 5 €  
*(our ice cream)*

L'Aromatario propone ogni giorno prodotti freschi, provenienti dalle nostre terre, frutta e verdura spesso, dal nostro Orto, le carni da "La Bottega del Macellaio" di Nicola Scolaro di Castagnito, i prodotti ittici da "La Pescheria del Molo" di Alba, le mozzarelle, la stracciatella e parte dei nostri formaggi, sempre rigorosamente freschi, da "Caseificio Pepe" di Costigliole d'Asti, e vengono prodotti da latte di vacche e capre delle montagne piemontesi. Un'attenta selezione per offrirvi prodotti sempre freschi, semplici e genuini e per farvi conoscere i gusti tipici delle nostre amate Langhe !

*L'Aromatario proposes fresh products every day, from our hills, fruit and vegetables of our garden, meat from "La bottega del Macellaio" by Nicola Scolare in Castagnito, fish from "La Pescheria del Molo" in Alba, mozzarella, stracciatella cheese, and some of the other cheese from "Caseificio Pepe" in Costigliole d'Asti, made by milk from cows and goats from piedmont montains. Carefully selection to offer you fresh, simply and genuin products to let you try the typically tastes of our lovely Langhe !*

### **ATTENZIONE:**

Alcuni ingredienti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura. Alcuni prodotti potrebbero contenere allergeni, invitiamo a dichiarare eventuali allergie e intolleranze al momento dell'ordinazione.