



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)

40 € vini esclusi

ANTIPASTI

Vitello tonnato della tradizione 10 €
(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 10 €
(*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 9 € V
(*Green salad, Roccaverano's cheese, hazelnuts, celery, toasted bread and honey's vinaigrette*)

Capunet: involtini di cavolo verza ripieni di salsiccia, besciamella e gocce di salsa al pomodoro 10 €
(*cabbage rolls with sausage, bechamel, tomatoes sauce*)

Uovo cotto a bassa temperatura, fonduta di Fontina d'Aosta e Topinambur 10 €
(*Egg cooked in low temperature, fondue, and Jerusalem artichokes*)

Cardi gobbi di Nizza Monferrato, acciughe, burrata, aglio e prezzemolo 13 €
(*Nizza Monferrato's thistles, anchovies, burrata cheese, garlic and parsley*)

Fiocco di culatello e straciatella 9 €
(*Aged ham from Langhirano and straciatella cheese*)

PRIMI

Pasta fatta in casa a mano
(Handmade pasta)

Ravioli del plin alla vecchia maniera al tovagliolo 12 €
(Handmade Ravioli del plin stuffed with meat and vegetables served in napkin)

Ravioli del plin conditi con burro e salvia 12 €
(Handmade Ravioli del plin stuffed with meat and vegetables with butter and sage)

Tajarin ai 40 tuorli con ragù di salsiccia 10 €
(Handmade egg's noodles with sausage ragù)

Spaghetti fatti a mano con gamberi rossi di Sicilia, pomodori secchi e carciofi 13 €
(Handmade spaghetti with Red shrimp, dry tomatoes and artichokes)

Gnocchi di patate rosse e zucca al Castelmagno con granella di pistacchi 13 € V
(Pumpkin and potatoes gnocchi with Castelmagno cheese and pistachios)

SECONDI

Tradizionale Brasato al Barbaresco con vellutata di patate 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)

Trippa di Moncalieri in umido con patate di montagna 13 €
(Moncalieri's veal tripe with tomatoes and mountain potatoes)

Capretto al forno, verza stufata e il patè del suo fegato 15 €
(Roasted goat, stewed cabbage and liver patè)

Rollè di faraona brasata al Porto con porri di Cervere e prugne secche 15 €
(Guinea fowl rollè with Porto wine, Cervere's leeks and dry prunes)

Polpo scottato, crema Parmantier e cime di rapa 16 €
(Octopus with Parmantier sauce and turnips tops)

Tagliere di sei formaggi tipici e non 10 € 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)

Pera Madernassa cotta nel Moscato d'Asti e salvia con gelato alla crema 6 €

(Madernassa pear cooked in Moscato d'asti wine and sage with vanilla ice cream)

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 mountains.

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.