



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 Fassona 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 e verdure di stagione
(Typical braised beef in Barbaresco wine sauce with mashed potatoes and vegetables)

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)

Flan di porri di Carmagnola con Bagna Cauda di topinambur 10 €
(leeks' flan with bagna cauda sauce of Jerusalem artichokes and anchovies)

Cotechino artigianale, pasta sfoglia e lenticchie 10 €
(cotechino, puff pastry and lentils)

Crudo di gambero rosso, cardi e panna acida 13 €
(Raw red shrimp, thistles and sour cream)

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*)

Tjarin ai 40 tuorli tagliati a mano con ragù di salsiccia 10 €
(*Handmade egg's noodles with sausage ragù*)

Ravioli di mare, ripieni di gamberi rossi, ricciola, scampi e capesante nel loro ristretto profumato
allo zafferano 13 €
(*Handmade ravioli with red shrimp, prawns, yellowtail and scallops, with soup fish and saffron*)

Gnocchi di patate rosse, Testun di Pecora, pepe e carciofi spadellati 12 € ✓
(*Handmade gnocchi with sheep Testun cheese, pepper and artichokes*)

SECONDI

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

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)*

Coniglio nostrano all'Arneis con carciofo ripieno di zucca 15 €
(Rabbit cooked in Arneis wine with artichokes filled with pumpking)

Stinco di maiale alla birra, marmellata di cipolle di Tropea e crauti 15 €
(Pork knuckle cooked in beer, Tropea's onion jam and sauerkraut)

Polpo, bagna d'infern e polenta liquida 16 €
(Octopus with typical tomatoes sauce with chilli pepper and polenta)

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 Scolaro 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.