



## 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)

Sformato di asparagi, fonduta di Fontina d'Aosta e ovetto di quaglia 10 € V  
(Asparagus flan, fondue and quail egg)

Insalata tiepida di quaglia, asparagi, aceto balsamico e scaglie di parmigiano Reggiano 10 €  
  
(Warm salad of quail, asparagus, balsamic vinegar, Parmesan cheese)

Come una buridda: crema di piselli, crudo di seppia, battuto di pinoli, capperi, pomodori secchi  
e prezzemolo 13 €   
(Pea cream, raw cuttlefish, pinenuts, capers, dry tomatoes 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)*


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

*Spaghetti fatti a mano pesto di zucchine e crudo di scampi 13 €  
(Handmade spaghetti with zucchini's pesto and raw prawns)*


*Lo gnocco di Castelmagno che si crede una Raviolas:  
gnocchi di patate e Castelmagno con burro, asparagi e guanciale croccante 13 € V  
(Handmade gnocchi with Castelmagno cheese, asparagus and crunchy Guanciale)*

*Ravioli di baccalà mantecato alla mediterranea  
con pomodoro, olive, capperi e origano fresco 13 €  
(Handmade ravioli with creamed codfish, tomatoes, olives, capers and fresh origan)*


## 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 € 

(Baked seasonal vegetables with burrata cream flavoured with basil, olives caviar and toasted bread crumbs)


Cosciotto di Agnello alla Re Sole:  
cosciotto di agnello in umido con pinoli, uvetta e peperoncino servito  
con polenta croccante 15 € 

(Leg of lamb with tomatoes, pinenuts, dry grape, chili pepper and crispy polenta)

Piccolo bollito: muscolo, lingua, testina, cotechino e verdure insieme alle salse tipiche 15€ 


(little boiled: muscle, tongue, head and pork sausage with vegetables and sauces)

Ricciola, lardo, caponata di verdure e bagnet verde 16 €  
(Yellowtail, lardo, vegetables caponata, piedmontese green sauce)

Tagliere di sei formaggi tipici e non 10 €  

(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 straciatella 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, straciatella cheese, and some of the other cheese from  
"Caseificio Pepe" in Costigliole d'Asti, made by milk from cows and goats from piedmont montains.  
Carfully selection to offer you fresh, simply and genuin products to let you try the tipically 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.

### **FORMAGGI**

Robiola di Roccaverano DOP (latte caprino, pasta molle)  
Robiola di Murazzano DOP (Latte ovino; pasta dura)  
Cacio di Langa Cora (latte misto con pere candite o mostarda di albicocche o fichi)  
Il fiocco di capra (latte caprino, pasta super molle)  
Raschera d'Alpeggio (latte vaccino, pasta dura)  
Testun di capra (latte caprino, pasta dura)  
Testun di pecora (latte ovino, pasta dura)  
Toma del làit brusch (latte vaccino, pasta dura)  
Toma piemontese nelle foglie di fico ( latte vaccino; pasta dura)  
Murianengo (latte vacchino, pasta dura)  
Toma al malto d'orzo e whiskey (latte vaccino pasta dura)  
Blu di Pecora (latte ovino; pasta semidura)  
Blu di capra (latte caprino, pasta semidura)  
Blu ai mirtilli (latte vaccino, pasta semidura)  
Gorgonzola naturale (latte vaccino, pasta semidura)