



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)

Sformato di seirass e zucchine con fonduta leggera di Toma d'alpeggio 10 € V
(Zucchini's flan with light Toma d'alpeggio cheese fondue)

La cipolla ripiena di Frità rugnusa: Uova, Parmigiano, spinaci e salame cotto 10 €
(stuffed onion with traditional omelette of spinach, parmesan cheese and cooked salami)

Crudo di Gamberi rossi e Scampi, stracciatella e acqua di pomodoro 15 € 
(Raw red prawns and scampi, stracciatella cheese and tomatoes water)

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


*Spaghettoni fatti a mano al curry con gamberi rossi e zucchine trombetta 14 €
(Handmade spaghetti with curry, red shrimp and zucchini)*

*Gnocchi di patate rosse con pesto di rucola, nocciole e pomodori confit 12 € V
(Handmade gnocchi with rocket and hazelnuts pesto and tomatoes confit)*


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)

Polpo scottato in salsa teriyaki e verdure al sesamo 16 € 

(octopus with teriyaki sauce and vegetables with sesam)

Costine di maiale cotte a bassa temperatura,
carote, Panissa ligure e salsa barbecue homemade 15 € 

(Pork ribs cooked at low temperature with ligurian panissa, carrots and homemade barbecue sauce)

Carrè di agnello, senape, peperoni e indivia belga arrosto 15 € 

(Rack of lamb, mustard, roasted peppers and belgian endive)

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)

Crostata di frutta scomposta:

Crema pasticcera, pasta frolla e frutta 6 €
(fruit tart with custard, fruit and shortcrust pastry)

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.

FORMAGGI

Robiola di Roccaverano DOP (latte caprino, pasta molle)

Robiola di Murazzano DOP (Latte ovino; pasta dura)

Raschera d'Alpeggio (latte vaccino, pasta dura)

Testun di capra (latte caprino, pasta dura)

Sola di capra (latte di capra, pasta dura, stagionato)

Toma del làit brusch (latte vaccino, pasta dura)

Isola di Palanfrè (latte vaccino, pasta semidura)

Murianengo (latte vaccino, pasta dura, stagionato 3 anni)

Toma al malto d'orzo e whiskey (latte vaccino, pasta dura)

Saret di Palanfrè (blu, latte vaccino pasta molle)

Blu di Pecora (latte ovino; pasta molle)

Blu di capra (latte caprino, pasta semidura)

Blu ai mirtilli (latte vaccino, pasta molle)

Gorgonzola naturale (latte vaccino, pasta semidura)

Pecorino sardo (latte ovino, pasta dura)