



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 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 12 € 
(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 12 € 
(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 10 € V
(Green salad, Roccaverano's cheese, hazelnuts, celery, toasted bread and honey's vinaigrette)

Flan di porri di Cervere con bagna cauda di topinandur 10 € 
(Cervere's Leeks flan with Jerusalem artichokes and anchovies sauce)

Carciofo di riviera, calamaro e gambero rosso scottato, soia 15 € 
(Artichoke, grilled squid e red shrimp, soy sauce)

Tonno di coniglio, zucca e cipolla in carpione 12 € 
(Marined rabbit tender as tuna, with sweet and sour pumpking and onion)



PRIMI

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

*Ravioli del plin alla vecchia maniera al tovagliolo 14 €
(Handmade Ravioli del plin stuffed with meat and vegetables served in napkin)*

*Ravioli del plin conditi con burro e salvia 14 €
(Handmade Ravioli del plin stuffed with meat and vegetables with butter and sage)*


*Tajarin ai 40 tuorli tagliati a mano con ragù di salsiccia 12 €
(Handmade egg's noodles with sausage ragù)*

*Spaghetti di grano duro fatti a mano, olio, aglio, peperoncino,
acciughe e cime di rapa 13 €
(Handmade spaghetti, with oil, garlic, chili pepper, anchovies and turuip greens)*


*Gnocchi di patate di montagna, pecorino sardo e carciofi spadellati 13 € V
(Handmade gnocchi with pecorino cheese from Sardegna 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 €* 

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

Faraona disossata al porto, con porri, prugne secche e agretti 15 € 

(Boneless Guinea foel cooked in porto wine, with leeks, dry prunes and agretti)


Polpo cotto a bassa temperatura, crema di ceci e rosmarino 16 €
(low temperature cooked octopus, chickpeas cream and rosemary)

Tagliere di sei formaggi tipici e non 12 €  

(selection of six cheeses)



DESSERT

Bunet 6 €  V


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

I nostri gelati e sorbetti 5 €  V
(homemade ice cream)



*L'Aromatario vi propone ogni giorno prodotti
provenienti dalle nostre terre:
frutta e verdura dai contadini locali,
le carni da "La Bottega del Macellaio" di Nicola Scolaro di Castagnito,
i prodotti ittici da "La Pescheria del Molo" di Alba e
i prodotti caseari freschi da "Caseificio Pepe" di Costigliole d'Asti.*

*Vi offre un'attenta selezione di prodotti semplici e genuini per condividere con voi l'autenticità
della tradizione culinaria delle nostre amate Langhe.*

*L'Aromatario, every day, proposes products
from our lands:
fruit and vegetables from local farmers,
meats from "La bottega del Macellaio" by Nicola Scolaro in Castagnito,
sea products from "La Pescheria del Molo" in Alba and
dairy products from
"Caseificio Pepe" in Costigliole d'Asti.*

*We offer you a carefully selected, simple and genuine, products in order to share with you the
delicious culinary tradition from 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) - (goat's milk, soft cheese)

Robiola di Murazzano DOP (Latte ovino; pasta dura) - (sheep's milk, hard cheese)

Raschera d'Alpeggio (latte vaccino, pasta dura) - (cow's milk, hard cheese)

Testun di capra (latte caprino, pasta dura) - (goat's milk, hard cheese)

Sola di capra (latte di capra, pasta dura, stagionato) - (goat's milk, hard cheese, mature)

Toma del làit brusch (latte vaccino, pasta dura) - (cow's milk, hard cheese)

Isola di Palanfrè (latte vaccino, pasta semidura) - (cow's milk, semi-hard cheese)

Murianengo (latte vaccino, pasta dura, stagionato 3 anni) - (cow's milk, hard cheese, mature 3 years)

Toma al malto d'orzo e whiskey (latte vaccino, pasta dura) - (cow's milk, hard cheese)

Saret di Palanfrè (blu, latte vaccino pasta molle) - (cow's milk, blue and soft cheese)

Blu di Pecora (latte ovino, pasta molle) - (sheep's milk, blue and soft cheese)

Blu di capra (latte caprino, pasta semidura) - (goat's milk, blue and semi-hard)

Blu ai mirtilli (latte vaccino, pasta molle) - (cow's milk, blue and soft cheese)

Gorgonzola naturale (latte vaccino, pasta semidura) - (cow's milk, blue and semi-hard cheese)

Pecorino sardo (latte ovino, pasta dura) - (sheep's milk, hard cheese)