- Rivoluzioni Pacifiche -

- Rivoluzioni Pacifiche -

Rivoluzioni Pacifiche

AperiLatta

Champagne
Brut Réserve “Philippe Gonet”
€ 10,00

Bolla Italiana
Pignoletto Metodo Classico “Gaudium” (Emilia-Romagna)
Spumante Brut “Vizio di Famiglia” (Piemonte)
€ 8,00

Cocktail Martini
Scegli il tuo Gin tra le nostre proposte
€ 12,00

Negroni vista mare
Bitter ALLKO, Vermouth DOK61, Gin Menegiks
€ 12,00

Americano
Bitter ALLKO, Vermouth DOK61, Angostura, Tonica “le Tribute”
€ 10,00

Gin Tonic
Con Acqua Tonica “Le Tribute”
€ 12,00

Lattina
Spritz al Moscato d’Asti DOCG “Cascina Orizzonte”
€ 10,00

Preghiamo i clienti di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche prima dell’ordinazione.
Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.
Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del REG. UE 1169/11.
Il libro degli allergeni è consultabile in reception.
In alcuni periodi dell’anno preferiamo utilizzare pesce congelato a bordo, carni e verdure congelate per garantire la Vostra maggiore sicurezza secondo le leggi vigenti dell’abbattimento.

Degustazione Langhe
(Rivoluzioni Pacifiche)

Classica
(per tutto il tavolo)

6 portate

0
Amuse-Bouche
Sorpresa

0.1
Tradizione
Cruda di Fassona al coltello

0.2
Tonno Subito
Vitello Tonnato in salsa Antica

0.3
Quattro Mani
Ravioli del plin in crema di parmigiano

0.4
Ganassa e Cugiarin
Guancia di Manzo al nebbiolo,
cacao su crema di patata Tavernier

0.5
Sembri Calimero
Bunet con Amaretti, cacao e caffè

€ 68,00 a persona

Innovazione
(per tutto il tavolo)

6 portate

0
Amuse-Bouche
Sorpresa

0.1
Se la piccola Francesca fosse Piemontese
Burger con lingua di Fassona e Bagnetto verde

0.2
La Mian
Ramen Piemontese

0.3
Mi sono fatto un film
Agnolotti di carne e glassa di Manzo

0.4
Bra, spume e caramellati
Salsiccia di Bra, spuma di Capra e scalogno

0.5
Panna Cotta a chi!?
Panna cotta montata al cioccolato bianco,
Vermouth e crumble salato al limone

€ 70,00 a persona

Degustazione

Tartufo
(per tutto il tavolo)

6 portate

0
Amuse-Bouche
Sorpresa

0.1
Tradizione al Tartufo
Cruda di Fassona al coltello e tartufo pregiato

0.2
Un Classico
Uovo, crema di Robiola di Roccaverano e tartufo pregiato

0.3
Ci trovi in Langa
Tajarin con fondo leggero di bagnacauda e tartufo pregiato

0.4
Bianca Bronzo
Filetto di Fassona con panatura di grissini, quadrotto di patata e tartufo pregiato

0.5
Do Coio Coia
Tortino di nocciola, gelato al latte, sale maldon e tartufo pregiato

Nero Pregiato | Bianco Pregiato
€ 100,00 a persona | € 230,00 a persona

Plus Tartufo Nero Pregiato: 4 gr. € 15,00
Plus Tartufo Bianco Pregiato: 4 gr. € 30,00

Degustazione

LoLangaRò
(per tutto il tavolo)

8 portate

0
Amuse-Bouche
Sorpresa

0.1
Tradizione
Cruda di Fassona al coltello

0.2
Tonno Subito
Vitello Tonnato in salsa Antica

0.3
Se la piccola Francesca fosse Piemontese
Burger di Lingua di Fassona e bagnetto verde

0.4
Mi sono fatto un Film
Agnolotti di carne e glassa di Manzo

0.5
La Mian
Ramen Piemontese

0.6
Bra
Salsiccia di Bra, spuma di Capra e scalogno caramellato

0.7
Panna cotta a chi?
Panna cotta montata al cioccolato bianco,
Vermouth e crumble salato al limone

€ 95,00 a persona

Degustazione V

Greench
(per tutto il tavolo)

6 portate

0
Amuse-Bouche
Sorpresa

0.1
Un Classico
Uovo con Tartufo Pregiato su Cremino di Robiola di Capra Roccaveravo DOP

0.2
Marzolal
Gnocchi a Losanga con crema di Gorgonzola dolce, Curry e ristretto di Marsala

0.3
Solo per te
Agnolotti con verza, aglio dolce e uvetta con acqua di cipollotto

0.4
Consistenze
Tortino di Patata su Crema di Zucca e Cavolo croccante

0.5
Nonna Mariuccia
Torta di Nocciole con zabaione al Moscato d'Asti e Marsala

€ 75,00 a persona

- 0.1 -

Par Té Par Mé
Patè di fegatini di cortile da una ricetta della famiglia Mainelli del 1877
Campamac € 14,00

Tonno Subito
Vitello tonnato in salsa antica
Cirighin € 13,00 - Campamac € 21,00

Gira la Ruota
Salsiccia di Bra Scottata con Spumini di Robiola di Roccaverano e Scalogno Laccato
Cirighin € 14,00 - Campamac € 22,00

Tradizione
Cruda di Fassona, Olio Extravergine e Sale a Foglie
Cirighin € 13,00 - Campamac € 21,00

Con Tartufo Nero Pregiato
Cirighin € 22,00
Campamac € 35,00

Con Tartufo Bianco Pregiato
Cirighin € 28,00
Campamac € 48,00

Materia e Stravaganze
Cruda di Fassona Piemontese con Sriracha, Olio di Nocciola e Cipolla Rosa Caramellata
Cirighin € 13,00 - Campamac € 21,00

Un Classico
Uovo con Tartufo Pregiato su Cremino di Robiola di Capra Roccaveravo DOP

Con Tartufo Nero Pregiato
Campamac € 27,00

Con Tartufo Bianco Pregiato
Campamac € 38,00

Scioglilingua 0.4
Lingua Fredda di Manzo con Giardiniera e Bagnetto Verde
Cirighin € 13,00 - Campamac € 20,00

Risaie e Stagioni
Riso Carnaroli Terreamano al Limone con Lumache di Cherasco e Ventricina Fracassa
Campamac € 28,00

Con Karma
Riso Carnaroli Terreamano con Parmigiano e Tartufo Pregiato

Con Tartufo Nero Pregiato
Campamac € 36,00

Con Tartufo Bianco Pregiato
Campamac € 48,00

Marzolal
Gnocchi a Losanga con crema di Gorgonzola dolce, Curry e ristretto di Marsala
Cirighin € 12,00 - Campamac € 19,00

Quattro Mani
Ravioli del Plin in Crema di Parmigiano e Timo
Cirighin € 14,00 - Campamac € 21,00

Con Tartufo Nero Pregiato
Cirighin € 25,00
Campamac € 36,00

Con Tartufo Bianco Pregiato
Cirighin € 30,00
Campamac € 50,00

Ripieno, Sfoglia e Stop
Ravioli del Plin al Fazzoletto
Cirighin € 14,00 - Campamac € 21,00

Selvaggina
Tajarin 40 Tuorli con Ragout al coltello di cinghiale
Cirighin € 14,00 - Campamac € 20,00

Ci Trovi in Langa
Tajarin 40 Tuorli con Fondo leggero di Bagna Càuda e Tartufo Pregiato

Con Tartufo Nero Pregiato
Cirighin € 22,00
Campamac € 32,00

Con Tartufo Bianco Pregiato
Cirighin € 28,00
Campamac € 48,00

- 0.3 -

Bollito Moderno
Lingua di Fassona, Tenero di Manzo, Cotechino e salse in abbinamento
Campamac **€** 29,00

Bianca Bronzo
Filetto di Fassona Piemontese con Panatura di Grissini aromatizzati al tartufo, Aglio e Prezzemolo con Quadrotto di Patata
Cirighin **€** 22,00 - Campamac **€** 35,00

Ganassa e Cugiarin
Guancia di Manzo al Nebbiolo e Cacao su Crema di Patata Tavernier
Cirighin **€** 18,00 - Campamac **€** 26,00

Pelle Dura, cuore Tenero
Cotechino in Crosta con salsa al gorgonzola e finocchio all'anice stellato
Cirighin **€** 16,00 - Campamac **€** 24,00

Consistenze
Tortino di Patata su Crema di Zucca e Cavolo croccante
Campamac **€** 20,00

- 0.4 -

Sembri Calimero
Bunet con Amaretti, Cacao e Caffè
Campamac **€** 10,00

Panna cotta a chi?
Panna Cotta Montata al Cioccolato Bianco,
ristretto di Vermouth e crumble salato al limone
Campamac **€** 12,00

Do Coio Coia
Variazione di Nocciola di Langa IGT con Gelato al Latte
Campamac **€** 14,00

Nonna Mariuccia
Torta di Nocciole con zabaione al Moscato d'Asti e Marsala
Campamac **€** 12,00

Tume
Assiette di Formaggi Piemontesi
Campamac **€** 20,00