



SAN MARTINO

L A N G H E

Benvenuti a San Martino Langhe. Benvenuti a casa nostra.

Tra le colline di Clavesana,
dove le Langhe incontrano la Valle Tanaro,
sorge San Martino Langhe.

Un luogo che da secoli vive in armonia
con questa terra generosa, fatta di vigneti,
noccioleti, boschi e stagioni che
scandiscono il ritmo della vita contadina.

Qui ogni piatto nasce dal rispetto per il territorio
e dalle sue materie prime più autentiche.

La nostra cucina racconta le Langhe
attraverso sapori sinceri, tradizione e ricerca,
trasformando ogni ingrediente
in un'esperienza da condividere.

COMUNICAZIONE ALLA SPETTABILE CLIENTELA

Per garantire un servizio migliore, i piatti e i menu non potranno subire variazioni. I menu degustazione si intendono per persona e non sono divisibili.

Al fine di assicurare la massima qualità e una corretta conservazione degli alimenti, alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento e successiva congelazione.

In caso di indisponibilità di un prodotto, questo potrà essere sostituito con un ingrediente alternativo di stagione.

Non sono disponibili piatti o menu dedicati ai bambini.

Coperto: € 3,00

INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI

Si informa la gentile clientela che gli alimenti e le bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono contenere ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio, conformemente all'Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”:

- Cereali contenenti glutine (*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati*) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati (*compreso lattosio*)
- Frutta a guscio (*mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti derivati

Un nostro responsabile è a disposizione per fornire ogni ulteriore informazione e supporto, anche tramite la consultazione delle etichette originali delle materie prime utilizzate.

APERITIVO DELLE LANGHE

Rendi sfiziosa la tua attesa

DEGUSTAZIONE DELLE LANGHE

Tagliere di salumi e formaggi selezionati
dai nostri migliori fornitori locali

| *minimo 2 persone* |

15 p.p.

TAGLIERE SAN MARTINO

Piccolo tagliere di salumi e formaggi tipici

12

I NOSTRI LIEVITATI

Sfizziosità di pane casereccio croccante con:

Ratatouille di verdure

Pomodoro e basilico

Cipolle al rosmarino

Pâté di fegatelli

8 - 10

I GRANDI CLASSICI DELL'APERITIVO ITALIANO

Gin Tonic | Americano | Negroni | Spritz

Aperitivo Analcolico

7



ANTIPASTI DELLE LANGHE

Assapora piatti unici con materie prime selezionate ogni giorno

ANTIPASTO MEDITERRANEO

Polpo, seppia, calamaro, gamberi, acciughe spadellate su vellutata di patate e olive, olio al basilico, pane fatto in casa

20

ANTIPASTO SAN MARTINO

Battuta di vitello al coltello con maionese alle nocciole, girello di Fassone piemontese con antica salsa tonnata, insalata russa, terrina di ricotta ed erbe di campo, prosciutto cotto al forno con verdure in agrodolce

18



PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO

con pesche, fichi e melone

18

VELLUTATA DI CECI

con uovo poché, crumble di pan brioche

14

CARPIONE DEL SAN MARTINO

Trota, vitello, zucchine, uova

14

ORTOLANA DI VALLE TANARO

Insalata variegata, pomodori, fagiolini, cipolla rossa, peperoni, sedano e Toma Bergera

14

PAPPA AL POMODORO

Bufala Moris, pesto di basilico

16

PRIMI DELLE LANGHE

Dalla selezione delle farine locali, dalle uova fresche Km0 e dalla passione per la ricerca nasce la pasta fresca tirata a mano ogni giorno dal nostro Chef.

RISOTTO NERO

Carnaroli al nero di seppia

20



TAJARIN DI LANGA

con ragù contadino

14

MACARON DEL FRÈT

con pesto di basilico e nocciole

18

RISOTTO VERDE

Carnaroli con zucchine trombetta, menta e toma d'alpeggio

16

GNOCCHI, TUMA E PISELLI

Gnocchi di patate con tuma di Murazzano e crema di piselli

14

PLIN AI 3 ARROSTI

Ravioli del Plin ripieni ai tre arrosti con burro e salvia

16

TAGLIATELLE AI CALAMARI

Tagliatelle al coltello al sugo di stracotto di calamari

18

CROUSÈT DELLA VALLE STURA

con burro, acciughe e cipolla stufata

14

LASAGNE DELLA TRADIZIONE

Lasagne al forno tradizionali con ragù di carne

14

SECONDI DELLE LANGHE

Carni selezionate da allevamenti locali e verdure biologiche dell'orto

GUANCIA DI VITELLO

brasata al Nebbiolo su crema di patate

22

MEDAGLIONE DI CONIGLIO PORCHETTATO

con salsa ai peperoni e crema di patate

18



PETTO D'ANATRA

con miele e nocciole

22

CONIGLIO IN UMIDO

con pinoli e olive

16

CALAMARO RIPIENO

su vellutata di patate dolci

20

POLLO ALLA CACCIATORA

su crema di patate

16

CAPONATA

di verdure estive

12

FRITTATINA

di erbe spontanee

14

SELEZIONE DI FORMAGGI CON LE LORO SALSE

Robiola di Roccaverano DOP, Rocchetta delle Langhe, Toma Bergera

14

I FRITTI DELLE LANGHE

*Il piacere del fritto fatto come si deve: dorati, asciutti e fragranti.
Fritti espressi per esaltare il sapore degli ingredienti senza appesantire.*

FRITTO DEL SAN MARTINO

Salmone, tonno, spada, baccalà, gambero, acciughe e calamaro
con verdure in tempura e maionese fatta in casa

25

LA MILANESE DI UN PIEMONTESE

con patate e maionese
20

NON IL SOLITO FRITTO PIEMONTESE

Polpette di bollito, lumache, animelle e trippa
18

IL FRITTO DELL'ORTO

Fiori di zucchini ripieni di seirass,
in pastella alla birra Frè, fritti
20

LE SPECIALITÀ DEL SAN MARTINO

*Dalla nostra passione per la valorizzazione delle materie prime
nascono i nostri piatti unici*

TAGLIATA DI FASSONE PIEMONTESE

con patate arrosto, salsa chimichurri e maionese alla senape

22

MEDAGLIONE DI LINGUA

di vitello alla griglia con bagnetto verde e patate arrosto

20

TAGLIATA DI FEGATO

di vitello su vellutata di sedano rapa con cipolle caramellate al Marsala

18

TRIPPA DI VITELLO

gratinata al forno

14

CONTORNI

VERDURE

di stagione

8

DESSERT

VETRINA DEI DOLCI

Per concludere in dolcezza il dessert, rigorosamente fatto in casa,
potrà essere scelto direttamente dalla nostra vetrina

7 - 12

LA DEGUSTAZIONE DELLE LANGHE

*Per un percorso completo nei sapori delle Langhe,
è possibile comporre la propria degustazione*

ANTIPASTO SAN MARTINO

Battuta di vitello al coltello con maionese alle nocciole,
girello di Fassone piemontese con antica salsa tonnata,
insalata russa, terrina di ricotta ed erbette di campo,
prosciutto cotto al forno con verdure in agrodolce

PRIMO

a scelta tra:

TAJARIN
DI LANGA
con ragù contadino

GNOCCHI, TUMA
E PISELLI
Gnocchi di patate
con tuma di Murazzano
e crema di piselli

MACARON
DEL FRÈT
con pesto di basilico
e nocciole

SECONDO

a scelta tra:

TENERONE
DI MANZO
con patate al forno

CONIGLIO
IN UMIDO
con pinoli e olive

POLLO ALLA
CACCIATORA
su crema di patate

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

Dessert a scelta dalla nostra vetrina dei dolci

Il percorso degustazione completo lo proponiamo a 45€ - coperto incluso



CARTA DEI VINI

CANTINA DI CLAVESANA

VINO		
Dogliani D.O.C.G	5	18
Barbera Piemonte D.O.C.	5	18
Barbera d'Alba D.O.C.	6	20
Barbera d'Alba D.O.C. Superiore	7	24
Nebbiolo Langhe D.O.C.	6	24
Langhe Rosato D.O.C.	5	18
Chardonnay D.O.C.	5	18
Roero Arneis D.O.C.	6	20
Piemonte Spumante D.O.C.	8	30
Alta Langa D.O.C.G.	10	37
Moscato d'Asti D.O.C.G.	5	20
Barbaresco	10	55
Barolo	12	63

AZIENDA VINICOLA San Martino Langhe

VINO		
"Vittoria Eleonora" Dogliani D.O.C.G. 2024	5	18
"TRE" Langhe Nebbiolo D.O.C. 2023	7	22



BEVERAGE

ACQUA

Acqua microfiltrata	2,5
---------------------	-----

BIBITE

Gazzosa, Aranciata, Chinotto, Tonica Lurisia	4
Succhi di frutta e altre bibite	4

BIRRE

Birra alla spina	6
------------------	---

VINI

Calice di vino bianco / rosso / bollicine	5 -12
---	-------

CAFFETTERIA

Espresso	1,5
Caffè americano	3
Espresso doppio in tazza grande	3
Espresso corretto	2
Cappuccino	2
Latte caldo	1,5
Latte caldo macchiato	2
Thè e tisane	3

AMARI E GRAPPE

Digestivi e amari	5
Grappe da	5-9
Superalcolici	5-15

