



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”:

- **A** Cereali contenenti glutine (*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati*) e prodotti derivati
- **B** Crostacei e prodotti derivati
- **C** Uova e prodotti derivati
- **D** Pesce e prodotti derivati
- **E** Arachidi e prodotti derivati
- **F** Soia e prodotti derivati
- **G** Latte e prodotti derivati (*compreso lattosio*)
- **H** Frutta a guscio (*mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland*) e prodotti derivati
- **J** Sedano e prodotti derivati
- **K** Senape e prodotti derivati
- **L** Semi di sesamo e prodotti derivati
- **M** Anidride solforosa e solfiti
- **N** Lupini e prodotti a base di lupini
- **P** 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 DI OLIO EVO

Olio extravergine di oliva Nocellara del Belice di Sicilia con pane fatto in casa

Allergeni: **A**

5

CIPOLLE CASARECCE

Sfizziosità di pane casereccio croccante con cipolle al rosmarino

Allergeni: **A - M**

8

FEGATELLI CASARECCI

Sfizziosità di pane casereccio croccante con pâté di fegatelli

Allergeni: **A - G - M**

9

SALUMI E FORMAGGI

Piccola selezione di salumi e formaggi selezionati
dai nostri migliori fornitori locali

Allergeni: **G**

12

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 croccante fatto in casa

Allergeni: **A - B - D - G - P**

20

ANTIPASTO SAN MARTINO

Battuta di vitello al coltello con maionese alle nocciole,
Girello di Fassona piemontese con antica salsa tonnata,
Involtino di peperone ripieno di ricotta e bagnetto verde,
Insalata russa cremosa

Allergeni: **A - C - D - E - G - H - J - M**

18



GIRELLO DI FASSONA

piemontese, con antica salsa tonnata

16

BATTUTA DI VITELLO AL COLTELLO

con maionese alle nocciole *
con funghi porcini e fondo bruno **
con tartufo bianco ***

Allergeni: **C - H - K - M**

*14 - **20 - ***35

BACCALÀ MANTECATO

alla Veneziana su polenta croccante

Allergeni: **D - G**

20

VELLUTATA DI ZUCCA CASTAGNA

con olio di zucca e crostini di pane

14

** - ***

I piatti a base di **tartufo bianco** e **funghi porcini** sono soggetti alla disponibilità del prodotto e possono subire variazioni di prezzo in base alla quotazione del giorno; il tartufo bianco viene servito fresco, con circa **3 g di prodotto** per piatto.
Per maggiori informazioni e per conoscere la disponibilità e la quotazione del giorno, rivolgersi al personale.

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

Riso Baldo - Azienda agricola biodinamica Cascine Orsine con seppie e il loro nero

Allergeni: **B - D - M**

20

RISOTTO DI BOSCO

Riso Baldo - Azienda agricola biodinamica Cascine Orsine con funghi porcini

Allergeni: **G - M**

20

TAJARIN DI LANGA

con ragù contadino *
ai porcini e fondo bruno **
al burro Beppino Occelli e tartufo bianco ***

Allergeni: **A - C - G - J - M**

*14 - **18 - ***35

GNOCCHI AL TESTUN

Gnocchi di patate di montagna con fonduta al Testun in foglia di castagno

Allergeni: **A - C - G**

14

MACARON DEL FRÈT

Tradizionale pasta fresca piemontese con pesto di basilico e nocciole

Allergeni: **A - C - G - H**

14

PLIN AI 3 ARROSTI

Ravioli del Plin ripieni ai tre arrosti con burro e salvia

Allergeni: **A - C - G - J - M**

16

AGNOLOTTI FARAONI

Agnolotti ripieni di faraona con il suo fondo

Allergeni: **A - C - G - J - M**

14

** _ ***

I piatti a base di **tartufo bianco** e **funghi porcini** sono soggetti alla disponibilità del prodotto e possono subire variazioni di prezzo in base alla quotazione del giorno; il tartufo bianco viene servito fresco, con circa **3 g di prodotto** per piatto. Per maggiori informazioni e per conoscere la disponibilità e la quotazione del giorno, rivolgersi al personale.



SECONDI DELLE LANGHE

Carni selezionate da allevamenti locali e verdure biologiche dell'orto

PETTO D'ANATRA

con nocciole su crema di patate

Allergeni: **G - H**

22

TRANCIO DI RICCIOLA

ai funghi pioppini su crema di pastinaca

Allergeni: **B - D - M - P**

24



GUANCIA DI VITELLO

brasata al Nebbiolo su crema di patate

Allergeni: **G - J - M**

22

CONIGLIO IN UMIDO

con pinoli e olive

Allergeni: **G - M**

18

PUNTA DI VITELLO

ripiena di tartufo nero su crema di patate

22

TENERONE DI MANZO

con patate al forno

Allergeni: **G - J - M**

18

UOVO POCHÉ

con fonduta al Raschera e tartufo bianco ***

Allergeni: **C - G**

35

LA NOSTRA SELVAGGINA

Costolette di cervo, daino e cinghiale con patate al forno e olio al ginepro

26

I piatti a base di **tartufo bianco** sono soggetti alla disponibilità del prodotto e potrebbero pertanto subire variazioni di prezzo in base alla quotazione del giorno.

I piatti a base di tartufo bianco vengono serviti con circa **3 g di Tartufo fresco**, già disposto e guarnito direttamente in cucina. Per maggiori informazioni e per conoscere la disponibilità e la quotazione del giorno, rivolgersi al personale.

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.*

PORCINI CROCCANTI

Funghi porcini freschi fritti

Allergeni: **A - C - G**

18

NON IL SOLITO FRITTO PIEMONTESE

Polpette di bollito, lumache, animelle, trippa e cervella

Allergeni: **A - C - G**

18

LA MILANESE DI UN PIEMONTESE

con patate e maionese

300 g di carne morbidissima con doppia impanatura

Allergeni: **A - C - G**

20

CONTORNI

Le verdure provengono da aziende agricole locali.

VERDURE

di stagione

8



DESSERT

Tutti i dessert sono preparati a mano dallo Chef, utilizzando farine biologiche dei mulini locali, uova biologiche, zucchero grezzo, frutta locale e cioccolato biologico.

BONET

tradizionale piemontese

Allergeni: **A - C - G**

7

PANNA COTTA

tradizionale

Allergeni: **G**

7

TIRAMISÙ

tradizionale

Allergeni: **A - C - G**

7

PARFAIT

nocciola, gianduia e cioccolato fondente

Allergeni: **C - G - H**

9

MONT BLANC

purea di castagne, panna montata e cacao in polvere

Allergeni: **A - C - G**

9

TORTA DEL SAN MARTINO

con zabaione caldo

Allergeni: **A - C - G - H**

9



MENU DEGUSTAZIONE

I PROFUMI DEL BOSCO

Per vivere un'esperienza autentica tra i profumi del bosco e i sapori delle Langhe, lasciatevi accompagnare in un percorso dedicato ai funghi porcini.

BATTUTA DI VITELLO AL COLTELLO

con funghi porcini e fondo bruno

Allergeni: **G - J - M**

TAJARIN DI LANGA

ai funghi porcini

Allergeni: **A - C - G - J - M**

PUNTA DI VITELLO

ripiena di tartufo nero su crema di patate

TORTA SAN MARTINO

con zabaione caldo

Allergeni: **A - C - G - H**

Menu

2 portate + dolce

€ 42,00 p.p.

Menu

3 portate + dolce

€ 48,00 p.p.

Coperto, Acqua e Caffè Inclusi – Vini, Grappe e Amari Esclusi

Il Menu non è divisibile e il prezzo si intende per persona

I piatti a base di **funghi porcini** sono soggetti alla disponibilità del prodotto e potrebbero pertanto subire variazioni di prezzo in base alla disponibilità del giorno. I piatti a base di funghi porcini vengono serviti con prodotto fresco, già disposto e guarnito direttamente in cucina. Per maggiori informazioni e per conoscere la disponibilità e la quotazione del giorno, rivolgersi al personale.



MENU DEGUSTAZIONE

L'ESSENZA DEL TARTUFO BIANCO

Per vivere un'esperienza autentica tra i profumi e i sapori più preziosi delle Langhe, lasciatevi accompagnare in un percorso dedicato al tartufo bianco.

BATTUTA DI VITELLO AL COLTELLO

con tartufo bianco

TAJARIN DI LANGA AL BURRO

con tartufo bianco

Allergeni: **A - C - G**

UOVO POCHÉ

con fonduta di Raschera e tartufo bianco

Allergeni: **C - G**

PANNA COTTA

con tartufo bianco

Allergeni: **G**

Menu

2 portate + dolce

€ 82,00 p.p.

Menu

3 portate + dolce

€ 95,00 p.p.

Coperto, Acqua e Caffè Inclusi – Vini, Grappe e Amari Esclusi

Il Menu non è divisibile e il prezzo si intende per persona

I piatti a base di **tartufo bianco** sono soggetti alla disponibilità del prodotto e potrebbero pertanto subire variazioni di prezzo in base alla quotazione del giorno.
I piatti a base di tartufo bianco vengono serviti con circa **3 g di Tartufo fresco**, già disposto e guarnito direttamente in cucina.
Per maggiori informazioni e per conoscere la disponibilità e la quotazione del giorno, rivolgersi al personale.



MENU DEGUSTAZIONE

LA DEGUSTAZIONE DELLE LANGHE

*Per un percorso completo ed autentico tra i profumi e i sapori delle Langhe,
è possibile comporre la propria degustazione*

ANTIPASTO SAN MARTINO

Battuta di vitello al coltello con maionese alle nocciole,
Girello di Fassona piemontese con antica salsa tonnata,
Involtino di peperone ripieno di ricotta e bagnetto verde,
Insalata russa cremosa

Allergeni: **A - C - D - E - G - H - J - M**

PRIMO

a scelta tra:

TAJARIN DI LANGA

con ragù
contadino

Allergeni: **A - C - G - J - M**

GNOCCHI AL TESTUN

Gnocchi di patate di montagna
con fonduta al Testun in foglia di castagno

Allergeni: **A - C - G**

SECONDO

a scelta tra:

TENERONE DI MANZO

con patate al forno

Allergeni: **G - J - M**

CONIGLIO IN UMIDO

con pinoli e olive

Allergeni: **G - M**

DESSERT

a scelta tra:

BONET

tradizionale piemontese

Allergeni: **A - C - G**

PANNA COTTA

tradizionale

Allergeni: **G**

Menu

2 portate + dolce

€ 38,00 p.p.

Menu

3 portate + dolce

€ 45,00 p.p.

Coperto, Acqua e Caffè Inclusi – Vini, Grappe e Amari Esclusi

Il Menu non è divisibile e il prezzo si intende per persona



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	5 - 9
Superalcolici	5 - 15



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

