SAN MARTINO
LANGHE

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, non è possibile apportare modifiche ai piatti e ai menu.

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.

Tutti i menu degustazione e i piatti a base di tartufo nero o bianco non fanno parte di eventuali promozioni.

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.

MENU DEGUSTAZIONE

ASPETTANDO LA MEZZANOTTE

Il profumo del tartufo nero, il calore del Nebbiolo e la dolcezza del melograno: sapori intensi e avvolgenti per salutare l'anno che finisce con un brindisi alle Langhe.

ENTRÉE

Bignè ripieno di Roccaverano e tartufo nero

INSALATA DI FARAONA

Tartufi marinati al Porto, Insalatina e fondo bruno

PARMENTIER DI PATATE

Uovo poché, crostini di pane e tartufo nero

DUETTO DI PRIMI

Riso Baldo Cascine Orsine, robiola di Roccaverano e melograno
&
Pappardella al coltello al ragù di faraona

GUANCIA DI VITELLO

brasata al Nebbiolo su crema di patate

PARIS-BREST

con crema pasticcera alle nocciole e melograno

Menu
completo

€ 68,00 p.p.

Coperto, Acqua e Caffè Inclusi – Vini, Grappe e Amari Esclusi
Il Menu non è divisibile e il prezzo si intende per persona

Informazioni sugli **allergeni** disponibili su richiesta.
Alcuni prodotti possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura all'origine o in loco, come previsto dal Reg. CE 852/04 e dal Reg. CE 853/04.