



**LAGIORNATA**  
**3810**

*In Langa la terra è identità e, da sempre, si misura in giornate.*




*La Giornata 3810 nasce proprio qui, nel cuore della tradizione, ma con il desiderio di tracciare percorsi nuovi. È l'incontro tra una cucina che onora le proprie radici e un'ispirazione che guarda lontano.*

*Un viaggio che parte dalle nostre colline per portarvi dove non vi aspettate.*



## DA CONDIVIDERE

*to share*

PINZIMONIO DI VERDURE ESTIVE, PESTO DI ERBETTE E OLIO "SELEZIONE MERIGGIO" (PER 2 PERSONE) <i>summer vegetables crudité, herbs pesto and "Selezione Meriggio" olive oil (for 2 people)</i>	 	18
OSTRICHE CON CREMA DI AVOCADO E MELA VERDE <i>oysters with avocado cream and green apple</i>	1 PZ 9 PZ	4 30
SELEZIONE DI SALUMI: CRUDO DI LURISIA, SALAME DI FASSONA, MORTADELLA DI CINGHIALE, SALSICCIA DI VITELLO E LIEVITATO DANUBIO (PER 2 PERSONE) <i>charcuterie board: prosciutto from Lurisia, Fassona salami, wild boar mortadella, veal sausage and Danube bread (for 2 people)</i>		22
SELEZIONE DI FORMAGGI, CONFETTURA DI PEPERONE E PEPERONCINO (PER 2 PERSONE) <i>selection of cheeses with bell pepper and chili jam (for 2 people)</i>		20

## MENU DEGUSTAZIONE

*tasting menu*

A DISCREZIONE DELLO CHEF: 2 ANTIPASTI, 1 PRIMO, 1 SECONDO (MIN. 2 PERSONE) <i>chef's choice menu: 4 courses (min. 2 people)</i>		65
--	--	----

**LANGA**


**ANTIPASTI**

- CRUDO DI FASSONA, NOCCIOLE, INDIVIA RICCIA E  
BATTUTO DI CAPPERI  17  
*fassona beef tartare, hazelnuts, curly endive and  
caper dressing*
- TONNATO ARROSTO, LA SUA SALSA E VERDURE IN  
AGRODOLCE   17  
*roasted veal with tuna sauce and sweet-and-sour  
vegetables*
- PEPERONI, MOUSSE DI CAPRINO E ACCIUGHE 17  
*bell peppers with goat cheese mousse and anchovies*

**PRIMI**

- PLIN AI TRE ARROSTI E IL SUO FONDO 19  
*plin agnolotti with three roasted meats and their jus*
- TAJARIN AL RAGÙ DI CONIGLIO E RIDUZIONE DI PEPERONE 19  
*tajarin with rabbit ragù and bell pepper reduction*
- MACARON DEL FRÈT, TRE POMODORI E PARMIGIANO  19  
*macaron del frèt with three tomatoes and parmesan*

**SECONDI**



- COSCIA DI CONIGLIO, IL SUO FONDO, CAROTE, SENAPE E MIELE 23  
*rabbit leg with its jus, carrots, mustard and honey*
- TAGLIATA IN CROSTA, CARMELLO DI NEBBIOLO E PUREA  
RUSTICA DI PATATE AFFUMICATE 23  
*crusted beef tagliata, nebbiolo caramel and rustic smoked  
potato purée*
- TROTA SALMONATA IN CARPIONE, LE SUE VERDURE E  
BAGNETTO VERDE  24  
*marinated salmon trout with vegetables and green sauce*

## OLTRE LA LANGA

### ANTIPASTI

- GAMBERI CRUDI DEL MEDITERRANEO, STRACCIATELLA E 'NDUJA  20  
*raw mediterranean prawns, stracciatella cheese and 'nduja*
- "COME UNA PARMIGIANA", MELANZANE, FRUTTI ROSSI E PARMIGIANO   18  
*"like a parmigiana", eggplant, red berries and parmesan*
- TONNO CRUDO, SASHIMI DI ANGIURIA MARINATA, AVOCADO E NERO DI SEPPIA  20  
*raw tuna, marinated watermelon sashimi, avocado and squid ink*

### PRIMI

- TORTELLI DI GORGONZOLA, MELA VERDE E CRUMBLE AL CACAO  19  
*gorgonzola tortelli, green apple and cocoa crumble*
- RISOTTO AGLI AGRUMI, CRUDO DI MAZZANCOLLE E PEPE ALL'ARANCIA (MIN. 2 PERSONE)  22  
*citrus risotto with raw prawns and orange pepper (min. 2 people)*
- PACCHERI, POLIPETTI ALLA LUCIANA, COZZE E CRUMBLE AL MISO  22  
*paccheri pasta with luciana-style baby octopus, mussels and miso crumble*

### SECONDI

- ANIMELLA DI VITELLO, SALSA GREEN CURRY, PANISSA E FRIGGITELLI  23  
*veal sweetbread, green curry sauce, panissa and friggittelli peppers*
- TRIGLIA FARCITA, RICOTTA AFFUMICATA E ZUCCHINE ALLA SCAPECE 24  
*stuffed red mullet, smoked ricotta and zucchini alla scapece*
- CACIUCCO DI POLPO, CALAMARI, GAMBERO E COZZE   26  
*caciucco seafood stew with octopus, squid, prawns and mussels*

## DESSERT

IL CARRELLO GOLOSO - DEGUSTAZIONE DI DESSERT  
*dessert trolley - tasting*

1 PZ 6

3 PZ 15

 no lattosio / lactose-free

 no glutine / gluten-free

 vegetariano / vegetarian