

I frutti della mia Langa

Artigiani del sottovetro

Listino Prezzi



Dal 1985 esperienza e professionalità qualificata, tesi alla valorizzazione dell'enogastronomia di Langa e Roero. Un laboratorio ed uno showroom ampio ed accogliente, dove gli antichi prodotti della cucina langarola vengono riproposti in una dimensione artigianale, recuperando le antiche ricette casalinghe. Un luogo del "Buon Gusto", dove l'ospitalità di Noemi e Paolo vi accompagneranno nel ritrovare gli antichi sapori con gustosi assaggi dei loro prodotti. Un ampio assortimento di confezioni, unito alla garanzia di consegna in tutta Italia ed all'estero, suggeriscono al cliente di passaggio ed alle aziende l'idea regalo per ogni occasione.



Strada Statale 231, 56 - Santa Vittoria d'Alba (CN)

Tel. +39 0172 478 461 - Fax. +39 0172 055 342

www.fruttidellamialanga.it info@fruttidellamialanga.it

LE NOSTRE SPECIALITÀ SALATE

Antipasto campagnolo	g	350	€	6.50
Bagna caoda	g	250	€	8.50
Bagnet rosso delle langhe	g	200	€	3.00
Bocconcini del buongustaio al tonno	g	250	€	11.50
Bocconcini del buongustaio capperi acciughe	g	250	€	10.50
Carciofini alla carrettiera	g	280	€	9.00
Cipolline Boretane	g	280	€	6.00
Composta di cipolle	g	100	€	4.00
Crema al tartufo del “ Trifulau”	g	80	€	9.00
Delizie di peperoni	g	350	€	8.00
Diamante d’Alba	cc	100	€	8.50
Farina di mais marano macinata a pietra	g	1000	€	4.00
Filetti di acciughe con bagnet verd o rosso	g	200	€	9.00
Filetti di acciughe tartufate	g	200	€	9.50
Fior d’agosto	g	200	€	4.50
Funghi porcini sott’olio d’oliva	g	200	€	15.00
Funghi secchi Piemonte qualità speciale	g	50	€	11.00
La piccantina	g	100	€	4.50
Melanzane all’ortolana	g	280	€	8.00
Misto funghi con porcino	g	200	€	7.00
Peperoni al forno sott’olio	g	350	€	9.00
Peperoni del langarolo	g	350	€	9.00
Pomodori secchi sott’olio	g	280	€	7.00
Punte di asparagi sott’olio	g	280	€	8.00
Ragù di carne	g	180	€	3.50
Riso superfino Carnaroli	g	1000	€	4.50
Robiola d’Alba sott’olio	g	300	€	8.00
Robiola d’Alba sott’olio alle erbe	g	200	€	6.00
Robiola d’Alba sott’olio con tartufi	g	200	€	7.00
Robiola d’Alba sott’olio con tartufi	g	300	€	9.00
Robiola d’Alba sott’olio con tartufi	g	500	€	18.00
Sa nen d’aj	g	200	€	5.50
Salamini di cinghiale e suino sott’olio	g	350	€	11.00
Salamini di suino al Barolo	g	350	€	9.00
Salamini di suino al Tartufo	g	350	€	9.00
Salamini di suino sott’olio	g	350	€	8.00
Sugo alla boscaiola	g	300	€	4.50
Tajarin artigianali al tartufo	g	500	€	10.00
Tajarin artigianali all’uovo	g	500	€	7.00
Zucchine in agrodolce	g	280	€	7.50



LE NOSTRE SPECIALITÀ DOLCI

Albicocche sciroppate	g	600	€	7.00
Ciliegie sciroppate	g	600	€	7.50
Confettura extra di pesche, albicocche, fragole, ciliegie, fichi	g	200	€	4.00
Crema di marroni	g	350	€	7.50
Fichi al Barolo	g	400	€	7.50
Fichi caramellati	g	230	€	6.50
Gocce di pesca	g	230	€	6.50
La cugnà	g	200	€	6.50
La settembrina	g	200	€	4.00
Madernassa Fichi Noci	g	200	€	4.00
Marroni canditi allo sciroppo	g	480	€	10.00
Miele acacia, tiglio, castagno, millefiori, tarassaco	g	500	€	9.00
Nocciolata	g	340	€	8.50
Nocciole o macedonia frutta secca con miele	g	230	€	7.50
Pere Madernassa sciroppate al vino Nebbiolo	g	600	€	7.00
Pesche sciroppate	g	600	€	7.00
Pesche, amaretti, cacao	g	360	€	6.50
Prugne sciroppate al vino Moscato D.O.C.G.	g	600	€	7.00

I DOLCI TRADIZIONALI DI ALBA

Amaretti morbidi alla frutta	g	300	€	8.50
Crema gianduja fondente	g	250	€	10.00
Cuneesi	g	200	€	7.00
Panettone artigianale al vino Moscato	g	750	€	16.00
Persi pien	g	200	€	8.00
Tarocco fondente o bianco	g	200	€	13.00
Tartufi dolci (vari gusti)	g	200	€	8.00
Torrone friabile, morbido, ricoperto	da		€	7.00
Torta cioccolato gianduja con nocciole P.te IGP	g	300	€	12.00
Torta di nocciole delle Langhe	g	250	€	9.00
Torta torrone morbido	g	250	€	11.00

LE REFERENZE DEI NOSTRI VINI

Adriano Marco e Vittorio - Bruno Rocca - Cà du Sindic - Cascina Luisin - Castello di Neive - Cerutti - Cocchi - Correggia - Damilano - Deltetto-F.lli Rabno - Gagliardo - Marco Bianco - Molino - Negro Angelo - Oddero - Pio Cesare - Poderi Aldo Conterno - Poderi Roset - Produttori del Barbaresco - Punset - Rinaldi Pietro - Rocche Costamagna - Rocche dei Manzoni - San Silvestro - Sordo - Tibaldi - Vietti.

I NOSTRI VINI ROSSI

Brachetto d'Acqui D.O.C.G.	cc 750	€ 13.00
Dolcetto d'Alba D.O.C.	cc 750 da	€ 8.00
Dogliani D.O.C.G.	cc 750 da	€ 12.00
Langhe Nebbiolo D.O.C.	cc 750 da	€ 11.00
Barbera d'Alba D.O.C.	cc 750 da	€ 8.50
Barbera d'Asti D.O.C.	cc 750 da	€ 8.50
Barbera del Monferrato D.O.C.	cc 750 da	€ 8.00
Pelaverga D.O.C.	cc 750 da	€ 10.00
Grignolino D.O.C.	cc 750 da	€ 9.00
Roero Rosso D.O.C.G.	cc 750 da	€ 10.00
Barbaresco D.O.C.G.	cc 750 da	€ 25.00
Barolo D.O.C.G.	cc 750 da	€ 33.00
Ruchè	cc 750 da	€ 14.00

I NOSTRI VINI BIANCHI

Langhe Favorita D.O.C.	cc 750	€ 9.00
Roero Arneis D.O.C.G.	cc 750 da	€ 9.00
Moscato d'Asti D.O.C.G.	cc 750 da	€ 8.00
Metodi Classici V.S.Q. e V.S.Q.P.R.D.	cc 750 da	€ 19.00
Metodi Charnat	cc 750 da	€ 10.00
Piemonte Moscato Passito D.O.C.	cc 500 da	€ 25.00

VASTA GAMMA DI GRAPPE

MAROLO, SIBONA, BERTA, BROTTO, PRODUTTORI DEL BARBARESCO, BECCARIS

Freisa - Moscato - Nebbiolo - Pelaverga - Barbera - Arneis	cc 700 da	€ 18.00
Riserve di grappe affinate e millesimate	cc 500 da	€ 26.00
Liquore alla camomilla con grappa	cc 700 da	€ 16.00

VINI AROMATIZZATI

Moscato Chinato	cc 500	€ 30.00
Barbera Chinato	cc 500	€ 30.00
Barolo Chinato	cc 500 da	€ 30.00
Amaro Sibona	cc 500 da	€ 12.00

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

Birre artigianali	cc 750	€ 11.00
-------------------	--------	---------