

I frutti della mia Langa

Artigiani del sottovetro

Listino Prezzi



PRENOTAZIONE ORDINI

Tel. 0172 478 461

info@fruttidellamialanga.it

**CONSEGNE A DOMICILIO
SPEDIZIONI IN ITALIA ED ESTERO**



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

www.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 Borettane	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	€	4,50
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 qualità speciale	g	50	€	11,00
La Giardiniera	g	280	€	8,00
La piccantina	g	200	€	9,00
Melanzane all'ortolana	g	280	€	8,50
Misto funghi con porcino	g	200	€	7,00
Olio Evo Muraglia	ml	500	€	15,00
Peperagri	g	400	€	8,00
Peperoni del langarolo	g	350	€	9,00
Pomodori secchi sott'olio	g	280	€	7,00
Punte di asparagi sott'olio	g	280	€	8,50
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	€	7,00
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
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	€	11,00
Tajarin artigianali all'uovo	g	500	€	7,50
Zucchine in agrodolce	g	280	€	8,00



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	€	8,50
Fichi al Barolo	g	400	€	8,00
Fichi caramellati	g	230	€	7,00
Gocce di pesca	g	230	€	7,00
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 misti	g	250	€	8,00
Cuneesi / Persi pien	g	200	€	9,00
Panettone al vino Moscato	g	750	€	16,00
Tartufi dolci (vari gusti)	g	200	€	8,00
Torrone friabile, morbido, ricoperto	da		€	7,00
Torta cioccolato gianduja con nocciole P.te I.G.P.	g	300	€	13,00
Torta di nocciole delle Langhe	g	250	€	9,00
Torta torrone morbido	g	250	€	11,50





I NOSTRI VINI ROSSI

Brachetto d'Acqui D.O.C.G.	cc 750	€ 14,00
Dolcetto d'Alba D.O.C.	cc 750 da	€ 10,00
Dogliani D.O.C.G.	cc 750 da	€ 10,00
Langhe Nebbiolo D.O.C.	cc 750 da	€ 13,00
Barbera d'Alba D.O.C.	cc 750 da	€ 9,00
Barbera d'Asti D.O.C.	cc 750 da	€ 12,00
Pelaverga D.O.C.	cc 750 da	€ 10,00
Grignolino D.O.C.	cc 750 da	€ 13,00
Roero Rosso D.O.C.G.	cc 750 da	€ 11,00
Barbaresco D.O.C.G.	cc 750 da	€ 25,00
Barolo D.O.C.G.	cc 750 da	€ 35,00
Ruchè	cc 750 da	€ 14,00

I NOSTRI VINI BIANCHI

Langhe Favorita D.O.C.	cc 750 da	€ 10,00
Roero Arneis D.O.C.G.	cc 750 da	€ 10,00
Moscato d'Asti D.O.C.G.	cc 750 da	€ 8,50
Metodi Classici V.S.Q. e V.S.Q.P.R.D.	cc 750 da	€ 22,00
Metodi Charnat	cc 750 da	€ 13,00
Piemonte Moscato Passito D.O.C.	cc 500 da	€ 25,00
Nas-cetta	cc 750 da	€ 13,00

SELEZIONE ALTRI VINI

Brunello di Montalcino	Trento D.O.C.
Chianti Classico	Franciacorta
Amarone	Chardonnay
Pinot Nero	Gewürztrdminer
Nero d'Avola	Sauvignon
Grillo	Ribolla
Prosecco	Champagne

VASTA GAMMA DI GRAPPE, AMARI,
VINI AROMATIZZATI, GIN, VERMOUTH, BIRRE