



www.lanuovadrogheria.it

☎ 348 0037786

📷 lanuovadrogheria

Il menù viene aggiornato in base alla stagionalità dei prodotti.

Spesso vengono inoltre proposti gustosi fuori menù, in base alle proposte di mercato.

In caso di allergie alimentari o intolleranze, vi invitiamo ad avvisarci e a consultare la lista ingredienti: il nostro staff sarà lieto di informarvi sugli allergeni presenti nei piatti.

In questo locale potrebbero essere utilizzati, a seconda della stagione e della reperibilità, ingredienti surgelati o congelati.

Alcuni piatti, pur non contrassegnati da asterisco, possono essere preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento di temperatura e successiva surgelazione per garantirne qualità e sicurezza.

** I prodotti contrassegnati dall'asterisco indicano ingredienti surgelati all'origine.*

COPERTO (a persona) 2,50€
COVER CHARGE (per person)

COPERTO durante le serate a tema 5,00€
COVER CHARGE during theme nights

Our menu is updated regularly based on the seasonality of ingredients. We also often offer daily specials inspired by what the market has to offer.

If you have any food allergies or intolerances, please inform us and ask to view the ingredients list: our staff will be happy to help and provide information on any allergens present in the dishes.

Depending on the season and product availability, some dishes may include frozen or deep-frozen ingredients.

Some items, even if not marked with an asterisk, may be prepared using fresh ingredients that have been blast-chilled and frozen to ensure quality and food safety.

** Ingredients marked with an asterisk (*) may be originally frozen.*

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

ANTIPASTI.....

Carpaccio di carne cruda
con scaglie di grana

Insalata russa

Vitello tonnato

Robiola di Roccaverano
DOP con salsa

PRIMO.....

Tajarin al ragù casareccio

SECONDO.....

Brasato di vitello al barbera
con patate

DOLCE.....

Bunet della nonna Maria

Starters.....

*Raw meat carpaccio
with parmesan shavings*

*Russian salad
Fassona Piedmontese
veal round with tuna sauce*

*Robiola di Roccaverano PDO
(goat cheese)*

First courses.....

Tajarin with homemade ragù

Main courses.....

*Piedmontese Fassona braised
in Barbera wine with potatoes*

Sweet.....

Grandma Maria's Bunets

Menù degustazione completo

(senza variazioni)

38,00€

A PERSONA

BEVANDE E COPERTO ESCLUSI

Full tasting menu

(without changes)

38,00€

PER PERSON

DRINKS AND COVER CHARGE
NOT INCLUDED

APERITIVO

Aperitif

Acqua tonica €4,00
Tonic water

Analcolico alla frutta €6,00
Non -alcoholic fruit cocktail

Aperol spritz €6,00

Campari soda €4,00

Campari spritz €6,00

Crodino €4,00

Gin tonic €6,00

Lemon soda €4,00

Negroni €6,00

Con patatine e noccioline
With chips and peanuts

CALICE DI VINO

Red wine glass

Barbera d'Asti..... €6,00

Nebbiolo..... €6,00

Barolo.....€10,00

Gamba di pernice€6,00

Grignolino d'Asti€6,00

Ruche' di Castagnole Monf....€6,00

White wine glass

Alta Langa DOCG €8,00

Arneis €6,00

Spumante Brut €6,00

Chardonnay €6,00

Cortese €6,00

Moscato d'Asti..... €6,00

Piemonte Moscato secco €6,00

ANTIPASTI

Starters



ANTIPASTO MISTO.....€15,00

Carpaccio di carne cruda con scaglie di grana, Girello di vitello di fassona piemontese con salsa tonnata, insalata russa, Robiola di Roccaverano DOP (formaggio di capra) con cugna'

MIXED ANTIPASTO

Raw meat carpaccio with parmesan shavings, Fassona Piedmontese veal round with tuna sauce, Russian salad, Robiola di Roccaverano PDO (goat cheese) with cugna'

ANTIPASTO MISTO VEGETARIANO.....€12,00

Bruschetta con pomodorini e basilico, Giardiniera Piemontese in salsa di pomodoro, Robiola di Roccaverano DOP (formaggio di capra) con cugna'

MIXED VEGETARIAN APPETIZER

Bruschetta with cherry tomatoes and basil, Piedmontese mixed vegetables in tomato sauce, Robiola di Roccaverano PDO (goat cheese) with cugna'



Carpaccio di carne cruda con scaglie di grana..... €12,00

Raw meat carpaccio with parmesan shaving



Girello di vitello di fassona piemontese con salsa tonnata..... €12,00

Fassona Piedmontese veal round with tuna sauce

Peperoni cotti al forno con bagna caoda..... €12,00

Oven-baked peppers with bagna cauda (garlic and anchovy sauce)

Pregiate acciughe del mar cantabrico con salsa verde e crostini..... €12,00

Fine Cantabrian anchovies withwith green salsa and crostini



Battuta al coltello di carne cruda €15,00

Battuta al coltello di carne cruda con scaglie di pregiato tartufo nero €18,00

Hand-cut Piedmontese beef tartare, extra virgin olive oil to choose from, with or without flakes of prized black truffle

Tagliere di salumi e formaggi piemontesi con friciule.....€20,00

Selection of Piedmontese cured meats and cheeses served with friciule

PRIMI

First courses

Pasta fatta a mano - Handmade pasta

- Gnocchi della casa con salsa alla robiola e nocciole tostate** €12,00
House-made gnocchi with robiola cheese sauce and toasted hazelnuts
- Ravioli al plin al sugo di arrosto** €12,00
Plin ravioli with homemade roast gravy
- Ravioli al plin burro e salvia** €12,00
Plin ravioli with butter and sage
- Tajarin piemontesi burro e tartufo nero** €12,00
Piedmontese Tajarin with butter and black truffle
- Tajarin al ragù casareccio** €12,00
Tajarin with homemade ragù
- Tajarin del bosco con funghi porcini** €12,00
Woodland tajarin with porcini mushrooms

CONTORNI

Side dishes



- Caprese** €9,00
mozzarella di bufala dop con pomodorini, basilico e origano
buffalo mozzarella PDO with cherry tomatoes, basil, and oregano



- Insalata mista - Mixed salad** €6,00

- Patate fritte* - French fries*** €6,00



- Verdure di stagione cotte - Cooked seasonal vegetables** €6,00

SECONDI

Main courses



Polenta, porcini e spezzatino di cinghiale del bosco €18,00

Polenta, porcini mushrooms, and wild boar stew



Filetto di manzo al pepe verde con patate al forno €18,00

beef fillet with green peppercorn sauce and roasted potatoes

SONO UN PANINO - I AM A SANDWICH..... €15,00

Hamburger di Fassona piemontese insalata, pomodoro, cipolle, pane e patatine

Piedmontese Fassona burger with bread served with fries



Brasato di fassona piemontese al barbera con patate €15,00

Piedmontese Fassona braised in barbera wine with potatoes



Insalata di pollo €12,00

(straccetti di pollo nostrano alla piastra con insalata mista di verdure)

Chicken salad (grilled local chicken strips with mixed vegetable salad)



Tagliata di fassona piemontese alla piastra

con contorno di rucola e pomodorini €20,00

Grilled Piedmontese Fassona beef steak served with rocket salad and cherry tomatoes

DOLCI

Desserts



Macedonia - Fruit salad €5,00

Annanas fresco al naturale - Fresh natural pineapple €5,00

Tiramisù fatto in casa - Homemade tiramisù €5,00



Torta di nocciole fatta in casa - Homemade hazelnut cake €5,00

Bunet della nonna Maria €5,00

Grandma Maria's Bunets

Tortino al cioccolato con cuore caldo* €5,00

*Chocolate fondant with a warm center**

Il vassoio delle Langhe €7,00

(selezione di piccola pasticceria secca piemontese)

The Langhe Tray (a selection of small Piedmontese dry pastries)

SOLO A CENA - ONLY FOR DINNER

Per ogni ingrediente aggiunto il prezzo sarà maggiorato di 1 €.
Aggiunta di prosciutto crudo comporta un sovrapprezzo di 3 €.
È possibile richiedere le pizze con impasto senza glutine (per intolleranze) ad un sovrapprezzo di 4€.

*For every additional ingredient, the price will be increased by 1€.
For the addition of raw ham, a charge of 3€ is applied.
A gluten-free dough can be required (in case of intolerance) for a charge of 4€.*

FOCACCE

FOCACCIAs (flatbread)

Focaccia al rosmarino con olio extra vergine di oliva	€6,00
<i>extra virgin olive oil</i>	
Focaccia light (Burrata, rucola, pomodorini).....	€9,00
<i>raw burrata cheese, arugula salad, cherry tomatoes</i>	
Focaccia della torre	€9,00
(Acciughe bagnetto verde piemontese e burrata a crudo, basilico)	
<i>anchovies, raw burrata cheese, basil</i>	

PIZZE

PIZZAs

4 formaggi bianca (mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola).....	€11,00
<i>mozzarella cheese, stracchino cheese, fontina cheese, gorgonzola cheese</i>	
4 formaggi rossa (pomodoro, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola).....	€11,00
<i>tomato, mozzarella cheese, stracchino cheese, fontina cheese, gorgonzola cheese</i>	
4 stagioni (pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive).....	€11,00
<i>tomato, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms, baked ham, oliva</i>	
Aosta (pomodoro, mozzarella, fontina della Valle d'Aosta).....	€10,00
<i>tomato, mozzarella cheese, Aosta Valley fontina cheese</i>	
Albese (pomodoro, mozzarella, carne cruda a fettine, pepe e scaglie di Grana).....	€14,00
<i>tomato, mozzarella cheese, slices of raw meat, pepper, and flakes of Grana cheese</i>	
Bomba (pomodoro, mozzarella, pancetta, salsiccia, uovo).....	€11,00
<i>tomato, mozzarella cheese, bacon, sausage, egg</i>	
Bresaola (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di Grana).....	€12,00
<i>tomato, mozzarella cheese, bresaola, arugula salad, flakes of Grana cheese</i>	

SOLO A CENA - ONLY FOR DINNER

Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala DOP).....	€10,00
<i>tomato, buffalo mozzarella cheese DOP</i>	
Burrata (pomodoro, mozzarella, burrata a cottura ultimata, basilico).....	€11,00
<i>tomato, mozzarella cheese, raw burrata cheese, basil</i>	
Caprese (pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini, basilico).....	€12,00
<i>tomato, raw buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil</i>	
Denny (pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino piccante, peperoni).....	€10,00
<i>tomato, mozzarella cheese, sausage, spicy salami, bell peppers</i>	
Diavola (pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano).....	€9,00
<i>tomato, mozzarella cheese, spicy salami, oregano</i>	
Gorgo e speck (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck).....	€12,00
<i>tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, speck</i>	
Gorgonzola (pomodoro, mozzarella, gorgonzola).....	€9,00
<i>tomato, mozzarella cheese, gorgonzola cheese</i>	
Hot Tropea (pomodoro, mozzarella, n'duja, cipolla rossa di tropea).....	€12,00
<i>tomato, mozzarella cheese, traditional Calabria spice salami "nduja", Tropea red onion</i>	
La Rocca (pomodoro, mozzarella, robiola di Roccaverano, nocciole).....	€12,00
<i>tomato, mozzarella cheese, Roccaverano robiola cheese, hazelnuts</i>	
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico).....	€7,00
<i>tomato, mozzarella cheese, basil</i>	
Marinara (pomodoro, aglio, origano).....	€6,50
<i>tomato, garlic, oregano</i>	
Messicana (pomodoro, mozzarella, peperoni, fagioli, cipolle, salame piccante).....	€10,00
<i>tomato, mozzarella cheese, bell peppers, beans, onion, spicy salami</i>	
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe).....	€10,00
<i>tomato, mozzarella cheese, anchovies</i>	
Patatine (pomodoro, mozzarella, patatine)*.....	€8,00
<i>tomato, mozzarella cheese, French fries*</i>	
Pere e gorgonzola (mozzarella, pere, gorgonzola, nocciole).....	€11,00
<i>mozzarella cheese, pears, gorgonzola cheese, hazelnuts</i>	
Piemontesina (pomodoro, mozzarella, peperoni, bagna caoda).....	€11,00
<i>tomato, mozzarella cheese, bell peppers, traditional Piedmont "bagna caoda" sauce</i>	
Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto in cottura).....	€10,00
<i>tomato, mozzarella cheese, baked ham added during cooking</i>	
Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo).....	€12,00
<i>tomato, mozzarella cheese, raw ham</i>	

SOLO A CENA - ONLY FOR DINNER

Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia)..... €9,00
tomato, mozzarella cheese, sausage

Siciliana (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive nere)..... €10,00
tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies, black olives

Speck e brie (pomodoro, mozzarella, brie, speck)..... €11,00
tomato, mozzarella cheese, brie cheese, speck

Stracchino e rucola (Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola)..... €10,00
tomato, mozzarella cheese, stracchino cheese, arugula salad

Tartufata
(mozzarella, stracchino, olio evo e pregiate scaglie di tartufo nero)..... €18,00
mozzarella, stracchino, extra virgin olive oil and fine shavings of black truffle

Tonno e cipolle (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle)..... €10,00
tomato, mozzarella cheese, tuna fish, onion

Valdostana (mozzarella, fontina IGP Aosta, prosciutto cotto)..... €10,00
mozzarella cheese, Aosta Valley fontina cheese, baked ham

Vegetariana (pomodoro, mozzarella, peperone, cipolla, melanzana)*..... €9,00
*tomato, mozzarella cheese, bell peppers, onion, eggplant**

Viennese (pomodoro, mozzarella, wurstel)..... €8,00
tomato, mozzarella cheese, wurst

Wurstel e patatine (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine)*..... €10,00
*tomato, mozzarella cheese, wurst, French fries**

PIZZE BABY

"Baby" pizzas

Pizze BABY ordinabili solo per i Bambini
disponibile solo nelle 3 tipologie qui riportate.

*BABY pizzas can only be ordered for children
and are available only in the 3 types listed here.*

Baby margherita (pomodoro, mozzarella)..... €4,00
tomato, mozzarella cheese

Baby prosciutto cotto (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)..... €5,00
tomato, mozzarella cheese, baked ham

Baby patatina (Pomodoro, mozzarella, patatine fritte)*..... €5,00
*tomato, mozzarella cheese, French fries**