



BENVENUTI

Qui, tra le colline dell'Alta Langa e i profumi di erbe officinali di Sale San Giovanni, il tempo sembra aprirsi con più calma. **Arrà** è un luogo raccolto ma vivo, dove la quiete non è assenza di movimento, ma spazio per ritrovare attenzione, gusto e presenza.

Questo progetto nasce dal ritorno di **Constantin e Iulia Apostu**. Dopo oltre dieci anni di lavoro nella vibrante Londra, hanno scelto di tornare in Italia e nelle Langhe per costruire qualcosa di più essenziale: una casa aperta agli ospiti, dove cucina e ospitalità possano crescere insieme a un nuovo ritmo di vita.

Il nome **arrà** viene dal dialetto e dal verbo **arare**. È un gesto antico, paziente. Significa prendersi cura della terra prima ancora del raccolto, accettare che le cose buone abbiano bisogno di tempo. La stessa cura guida ogni scelta della cucina.

Ora potete semplicemente accomodarvi e lasciarvi accompagnare. Dai prodotti di queste colline, dai gesti della cucina, da un'esperienza pensata per essere vissuta con calma. Benvenuti ad **arrà**.

arraⁱ

UNA TRACCIA DI QUESTO MOMENTO

Se vi farà piacere, potrete continuare a seguire il cammino di **arrà** anche da lontano.

Tra le stagioni di queste colline, i gesti della cucina e le idee che prendono forma giorno dopo giorno.

E se desiderate lasciare una traccia del vostro passaggio, potete raccontare il tempo trascorso qui.

Le vostre parole diventano parte della memoria di questo luogo



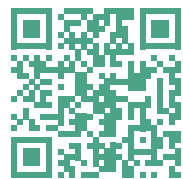
Google



Facebook



Instagram



TripAdvisor



ANTIPASTI

Tagliere ARRA' consigliato per due persone € 18
Selezione di salumi e formaggi
Allergeni: 1, 7, 12

Tartare di Manzo € 16
Carne di manzo, pane croccante,
emulsione di uova, senape
Allergeni: 1, 3, 10

Cozze e Furikake € 16
Cozze, Nduja, Sherry fino. Furikake
Allergeni: 4, 6, 11, 12, 14

Carpaccio Veg € 15
Sedano rapa, mousse di caprino, miso,
dukkah di nocciole, tartufo nero
Allergeni: 6, 7, 8, 9

Pellegrine in Langa € 20
Capesante, zucca butternut, topinambur, porro,
prosciutto croccante, olio di canapa, Sansho pepe
Allergeni: 7, 14

PASTE & RISO

Tagliolini al radicchio € 18
Pasta fresca, emulsione al burro,
crema di radicchio e noci
Allergeni: 1, 3, 7, 8

Ravioli di Zucca € 18
Pasta fresca ripiena, zucca, ricotta affumicata
Allergeni: 1, 3, 7

Risotto Ambra € 24
Riso carnaroli, aragosta, burro, olio di canapa
Allergeni: 2, 7

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio
9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 14. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)



SECONDI

Guancia glassata € 25

Carne suina, purè di radici, bisque di astice, togarashi
Allergeni: 2, 4, 7,11

Millefoglie di Zucca e Patata Dolce € 21

Crema di cavolfiore, caviale di olive nere, olio al tartufo
Allergeni: 6

Suprema di Pollo € 25

Zucchine, dashi al tartufo, olio di canapa
Allergeni: 4

Salmone € 25

Purea di topinambur, vellutata al caviale di trota
Allergeni: 4, 7

Steak Frits € 27

Controfiletto sulla griglia KONRO, salsa bordolese,
patatine Stick
Allergeni: 7, 12

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio
9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 14. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)



DOLCI

Tiramisù € 8

Mascarpone, uova, savoiardi, schiuma di latte,
cioccolato Amedei
Allergeni: 1,3,6,7

La Piramide € 8

Parfait, coulis al limone, schiuma di basilico, meringa
Allergeni: 3, 7

Crostata al Caramello Salato € 8

Frolla, sorbetto di pera e zenzero, Marsala
Allergeni: 1, 3,7,12

Torta Cioccolato e Pere Vegan € 8

Frolla al cioccolato, olio extravergine d'oliva,
pere confit, crema alla vaniglia
Allergeni: 1,6

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio
9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 14. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)



PERCORSO €40

Cozze e Furikake

Cozze, N'duja, Sherry fino. Furikake

Allergeni: 4, 6, 11, 12,14

Tartare di Manzo

Carne di manzo, pane croccante,
emulsione di uova, senape

Allergeni: 1, 3, 10

Carpaccio Veg

Sedano rapa, mousse di caprino, miso,
dukkah di nocciole, tartufo nero

Allergeni: 6, 7, 8, 9



Ravioli di Zucca

Pasta fresca ripiena, zucca, ricotta affumicata

Allergeni: 1, 3, 7



Salmone

Purea di topinambur, vellutata al caviale di trota

Allergeni: 4, 7



Crostata al Caramello Salato

Frolla, sorbetto di pera e zenzero, Marsala

Allergeni: 1, 3,7,12

Il menu degustazione non comprende bevande e coperto.

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio
9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 14. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)

arraⁱ

PERCORSO €55

Tagliere ARRA' per tre persone
Selezione di salumi e formaggi
Allergeni: 1, 7, 12

Spiedini di Cortile
Cuore e fegatini di pollo alla brace, glassa piccante chili
Allergeni: 6

Pellegrine in Langa
Capesante, zucca butternut, topinambur, porro,
prosciutto croccante, olio di canapa, Sansho pepe
Allergeni: 7, 14



Risotto Ambra
Riso carnaroli, aragosta, burro, olio di canapa
Allergeni: 2, 7



Guancia glassata
Carne suina, purè di radici, bisque di astice, togarashi
Allergeni: 2, 4, 7, 11



La Piramide
Parfait, coulis al limone, schiuma di basilico, meringa
Allergeni: 3, 7

Il menu degustazione non comprende bevande e coperto.

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio
9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 14. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)



PERCORSO SENZA CARNE €35

Tartare di barbabietola

Pane croccante, senape,
salsa di soia e worcetershire

Allergeni: 1, 6, 12

Carpaccio Veg

Sedano rapa, mousse di caprino, miso,
dukkah di nocciole, tartufo nero

Allergeni: 6, 7, 8, 9



Tagliolini al radicchio

Pasta fresca, emulsione al burro,
crema di radicchio e noci

Allergeni: 1, 3, 7, 8



Millefoglie di Zucca e Patata Dolce

Crema di cavolfiore, caviale di olive nere, olio al tartufo

Allergeni: 6



Torta Cioccolato e Pere Vegan

Frolla al cioccolato, olio extravergine d'oliva,
pere confit, crema alla vaniglia

Allergeni: 1,6

Il menu degustazione non comprende bevande e coperto.

Legenda Allergeni Reg. UE 1169/2011

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 6. Soia | 7. Latte | 8. Frutta a guscio
9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Solfiti | 14. Molluschi

Nota: i prodotti possono contenere tracce di altri allergeni per contaminazione crociata. In caso di allergie gravi, consultare il personale.
Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine. I prezzi non comprendono il coperto a persona (3€)