

Antipasti

Carne cruda battuta al coltello
€ 12,00



Carne cruda battuta al coltello con Tartufo nero
€ 20,00

Vitello cotto rosa con salsa tonnata
€ 12,00

Carpaccio di trota affumicata con olive taggiasche e pomodorini
€ 12,00

Sformatino di Melanzane con Roccaverano e salsa Rossa
€ 12,00

Gamberi scottati con Burrata e maionese di pomodoro
€ 14,00

Toumin dal mel  *con salsiccia e cipolla caramellata*
€ 12,00

Terrina di Funghi e patate
€ 15,00

Le mezze porzioni avranno € 2,00 di supplemento

al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura .

Primi piatti
(le paste fresche sono di nostra produzione)

Tajarin "40 tuorli" tagliati al coltello al ragù di salsiccia

€ 14,00

Tajarin "40 tuorli" tagliati al coltello con burro d'alpeggio e Tartufo nero

€ 22,00

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

€ 14,00

Gnocchi di patate con gamberi e zucchine

€ 14,00

Ravioli ripieni di "Seirass" al profumo di limone e ragù di triglia

€ 14,00

Le mezze porzioni avranno € 2,00 di supplemento

al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura .

Secondi piatti

(piatti espressi , tempi di cottura e preparazione ca. 30 minuti)

Tagliata di Fassone ai ferri

€ 20,00



Faraona croccante al rosmarino

€ 18,00

Stracotto di Fassone

€ 18,00



Filetto di Coniglio con Tartufo Nero

€ 26,00

Polpo spadellato con verdure

€ 20,00

Prosciutto "Cotto da noi" con mozzarella di Bufala e pomodori

€ 15,00

Formaggi

s.q

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura .

Menù degustazione

Carne cruda battuta al coltello



Sformatino di Melanzane con Roccaverano e salsa Rossa

Fajarin "40 tuorli" tagliati al coltello al ragù di salsiccia

Stracotto di Fassone



Panna cotta

caffè

€ 55,00

Non è possibile condividere 1 menù degustazione in più persone

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura .

Dolci

(tutti i dolci sono di nostra produzione)

€ 7,00

Panna cotta con Frutti di Bosco

Sfogliatina con mele caramellate e crema al mascarpone

Mousse al cioccolato bianco Domori, frutto della passione e crumble al cacao

Semifreddo alla nocciola con salsa al cioccolato

Bunet classico con gelato al fior di latte

Tiramisù classico “a Margherita”

Fragole con Gelato al fior di Latte

Sorbetti : Limone e Salvia , Fragola , Mandairino tardivo di Giaculli

Vini dolci da dessert

Moscato d'Asti € 4,00

Passito di Moscato € 5,00

Barolo Chinato € 5,00

Caffè € 3,00

Coperto € 3,00

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura

ORARI:

PRANZO 12:00 - 14:00

CENA 19:00 - 22:00

CHIUSURA:

MERCOLEDI

MARTEDI a PRANZO

SABATO A PRANZO

numero di telefono

0173 363196

indirizzo e-mail

info@osteriadelvicoletto.com

OSTERIA
del
vicoletto