



*Barbaresco a Tavola*  
*15-22-29 Maggio 2026*

*Vitello cotto rosa con salsa tonnata*

*Sformatino di melanzane con salsa rossa*

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

*Stracotto di Fassone*

*Panna cotta*

*o*

*Formaggio*

*caffè*

*€ 90,00*



# BARBARESCO A TAVOLA

Venerdì  
15 • 22 • 29  
maggio 2026

IL  
Barbaresco  
A TAVOLA  
32° edizione

## CENE CON DEGUSTAZIONE ALLA CIECA DI BARBARESCO DOCG 2023



in abbinamento alla cucina tradizionale del  
territorio e ai prodotti tipici filiera corta  
nei ristoranti della zona d'origine

## RISTORANTI

= ALTERNATIVA VEGETARIANA SU PRENOTAZIONE

### LA TORRE DEL MONASTERO

Neive

Tel. 0173 677653 | [latorredelmonasteroneive@gmail.com](mailto:latorredelmonasteroneive@gmail.com)

€ 65,00 []

### LA BARBARICA

Barbaresco

Cell. 331 335 7694

[info@labarbarica.it](mailto:info@labarbarica.it)

€ 75,00 []

### TRATTORIA RISORGIMENTO

Treiso

Cell. 342 959 5334

[mvola@tiscali.it](mailto:mvola@tiscali.it)

€ 75,00 []

### OSTERIA DELL'UNIONE

Treiso

Tel. 0173 638303

[osteriadellunione@hotmail.it](mailto:osteriadellunione@hotmail.it)

€ 85,00 []

### VILLA GARASSINO

Treiso

Cell. 345 005 6512

[info@villagarassino.com](mailto:info@villagarassino.com)

€ 90,00 []

### CAMPAMAC

Barbaresco

Tel. 0173 635051

[info@campamac.com](mailto:info@campamac.com)

€ 120,00 []

### LOCANDA BORGO VECCHIO

Neive

Tel. 0173 551111

[info@borgovecchioneive.it](mailto:info@borgovecchioneive.it)

€ 89,00 []

### CANTINA DEL RONDO'

Neive

Tel. 0173 679808

[reception@cantinadelrondo.it](mailto:reception@cantinadelrondo.it)

€ 70,00 []

### RISTORANTE RABAYA'

Barbaresco

Tel. 0173 635223

[info@rabayaristorante.it](mailto:info@rabayaristorante.it)

€ 80,00 []

### OSTERIA TASTE'

Barbaresco

Cell. 339 2092019

[info@osteriataste.it](mailto:info@osteriataste.it)

€ 80,00 []

### RISTORANTE VISIONE

Barbaresco

Cell. 328 13 40 218

[welcome@ristorantevisione.it](mailto:welcome@ristorantevisione.it)

€ 105,00 []

### OSTERIA VICOLETTO

Alba

Tel. 0173 363196

[info@osteriadelvicoletto.com](mailto:info@osteriadelvicoletto.com)

€ 90,00

### OSTERIA LE ROCCHIE

Treiso

Tel. 0173 638017

[info@osterialerocche.it](mailto:info@osterialerocche.it)

€ 90,00 []

Le prenotazioni devono essere effettuate direttamente ai ristoranti

### ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

Tel. +39 0173 635251 | Cell. +39 371 4696545

Mail. [enoteca@enotecadelbarbaresco.it](mailto:enoteca@enotecadelbarbaresco.it)



SI INVITA AL CONSUMO RESPONSABILE  
DELLE BEVANDE ALCOLICHE

Progetto finanziato con lo Sviluppo Rurale Piemonte 2023 - 2027 Intervento SRG07.1 regione.piemonte.it/svilupp rurale

# Antipasti

*Carne cruda battuta al coltello*  
€ 13,00



*Carne cruda battuta al coltello con Tartufo Nero*  
€ 23,00

*Vitello cotto rosa con salsa tonnata*  
€ 13,00

*Insalata di galletto tiepida con pomodorini e aceto balsamico*  
€ 13,00

*Carpaccio di trota affumicata con olive taggiasche e pomodorini*  
€ 13,00

*Gamberi scottati con Carciofi e crema di Roccaverano*  
€ 15,00

*Asparagi con fonduta e uovo morbido*  
€ 13,00

*Toumin dal mel*



*con salsiccia e cipolla caramellata*

€ 13,00

*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*

*€ 15,00*

*Tajarin "40 tuorli" tagliati al coltello con Tartufo Nero*

*€ 25,00*

*Agnolotti del plin al sugo d'arrosto*

*€ 15,00*

*Gnocchi di patate con Castelmagno*

*€ 15,00*

*Crema di Piselli con Ravioli di "Seirass"*

*€ 13,00*

*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*

*€ 22,00*

*Faraona croccante al rosmarino*

*€ 19,00*

*Stracotto di Fassone*

*€ 19,00*

*Polpo scottato con verdure*

*€ 20,00*

*Carrè di Agnello con salsa di Roccaverano*

*€ 25,00*

*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 .

OSTERIA  
del  
*Lucaletto*

# *Menù degustazione*

*Carne cruda battuta al coltello*



*Asparagi con fonduta e uovo morbido*

*Tajarin "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 .

OSTERIA  
del  
*vicolo*

## *Dolci*

*(tutti i dolci sono di nostra produzione)*

*€ 7,00*

*Panna cotta con Fragole*

*Sfogliatina con mele caramellate e crema al mascarpone*

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

*Bunet classico con gelato al fior di latte*

*Tiramisù classico “a Margherita”*

*Sorbetto : Limone e Salvia*

## **Vini dolci da dessert**

*Moscato d'Asti € 5,00*

*Passito di Moscato € 5,00*

*Barolo Chinato € 6,00*

*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

OSTERIA  
del  
*fricchetto*

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](mailto:info@osteriadelvicoletto.com)

OSTERIA  
del  
*vicoletto*