

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 Maionese di Pomodoro e Burrata

€ 15,00

Sformatino di Melanzana con Roccaverano e salsa Rossa

€ 13,00

Terrina di Funghi porcini con Patate

€ 16,00

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
al Burro d'alpeggio e Tartufo Nero
€ 25,00*

*Agnolotti del plin
al sugo d'arrosto
€ 15,00*

*Gnocchi di patate
con gamberi e zucchine
€ 16,00*

*Ravioli ripieni di Seirass
al profumo di limone con ragù di triglia
€ 16,00*

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, tempo di preparazione e cottura circa 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

Prosciutto "Cotto da Noi"

con pomodori e mozzarella di Bufala

€ 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 melanzana
con Roccaverano e salsa rossa*

*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 .

Dolci

OSTERIA
del
Vincetto

(Tutti i dolci sono di nostra produzione.)

€ 7,00

*Panna cotta
con frutti di bosco*

*Sfogliatina
con pesche e crema al mascarpone*

*Mousse al cioccolato bianco Domori
con 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
€ 6,00*

*Moscato d'Asti
Passito di Moscato
Barolo Chinato*

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
Nicoletto

ORARI:

PRANZO 12:00 - 14:00

CENA 19:00 - 21:30

CHIUSURA:

MERCOLEDÌ
MARTEDÌ a PRANZO
SABATO A PRANZO

numero di telefono

0173 363196

indirizzo e-mail

info@osteriadelvicoletto.com

OSTERIA
del
Vicoletto