

## *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

*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 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 , 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*

*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  
*fricciotto*

# *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 .

OSTERIA  
del  
*vicolo*

## *Dolci*

*(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, 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 - 21:30

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*