



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

€ 65,00 []

LA BARBARICA

Barbaresco

Cell. 331 335 7694

info@labarbarica.it

€ 75,00 []

TRATTORIA RISORGIMENTO

Treiso

Cell. 342 959 5334

mvola@tiscali.it

€ 75,00 []

OSTERIA DELL'UNIONE

Treiso

Tel. 0173 638303

osteriadellunione@hotmail.it

€ 85,00 []

VILLA GARASSINO

Treiso

Cell. 345 005 6512

info@villagarassino.com

€ 90,00 []

CAMPAMAC

Barbaresco

Tel. 0173 635051

info@campamac.com

€ 120,00 []

LOCANDA BORGO VECCHIO

Neive

Tel. 0173 551111

info@borgovecchioneive.it

€ 89,00 []

CANTINA DEL RONDO'

Neive

Tel. 0173 679808

reception@cantinadelrondo.it

€ 70,00 []

RISTORANTE RABAYA'

Barbaresco

Tel. 0173 635223

info@rabayaristorante.it

€ 80,00 []

OSTERIA TASTE'

Barbaresco

Cell. 339 2092019

info@osteriataste.it

€ 80,00 []

RISTORANTE VISIONE

Barbaresco

Cell. 328 13 40 218

welcome@ristorantevisione.it

€ 105,00 []

OSTERIA VICOLETTO

Alba

Tel. 0173 363196

info@osteriadelvicoletto.com

€ 90,00

OSTERIA LE ROCCHIE

Treiso

Tel. 0173 638017

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



REGIONE
PIEMONTE



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



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

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

Tagliata di Fassone ai ferri con fonduta e Tartufo Nero pregiato

€ 30,00

Faraona croccante al rosmarino

€ 19,00

Stracotto di Fassone

€ 19,00

Baccalà Mantecato

€ 17,00

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 .

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 .

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

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