

Antipasti

Carne cruda battuta al coltello
€ 12,00



Carne cruda battuta al coltello con Tartufo Bianco
€ 45,00

Vitello cotto rosa con salsa tonnata
€ 12,00

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

Cipolla cotta nel sale con fonduta di Raschera
€ 12,00

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

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

Toumin dal mel con Tartufo Bianco
€ 45,00

Cardo gobbo di Nizza Monferrato con Fonduta e uovo morbido
€ 12,00

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 burro d'alpeggio e Tartufo Bianco

€ 50,00

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

€ 15,00

Gnocchi di patate con Castelmagno

€ 15,00

Gnocchi di patate con Castelmagno e Tartufo Bianco

€ 50,00

Crema di zucca con Ravioli di "Seirass"

€ 13,00

Fonduta

€ 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 .

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

Baccalà Mantecato

€ 17,00

Guancia brasata al barolo

€ 19,00

Uovo in cocotte con Tartufo Bianco

€ 45,00

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



Cipolla cotta nel sale con fonduta di Raschera

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 Pere al Moscato

Sfogliatina con mele caramellate e crema al mascarpone

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

Torta di Nocciola con salsa di Zabaione fredda

Montebianco di castagne

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
Vicoletto

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