

## *Antipasti*

*Carne cruda battuta al coltello*

€ 15,00



*Carne cruda battuta al coltello con Tartufo Bianco*

€ 45,00

*Vitello cotto rosa con salsa tonnata*

€ 15,00

*Carpaccio di trota affumicata con olive taggiasche e pomodorini*

€ 15,00

*Cipolla cotta nel sale con fonduta di Raschera*

€ 15,00

*Toumin dal mel*



*con salsiccia e cipolla caramellata*

€ 14,00

*Toumin dal mel con Tartufo Bianco*

€ 45,00

*Cardo gobbo di Nizza Monferrato con 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

## *Primi piatti*

*(le paste fresche sono di nostra produzione)*

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

*€ 16,00*

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

*€ 50,00*

*Agnolotti del plin al sugo d'arrosto*

*€ 16,00*

*Gnocchi di patate con Castelmagno*

*€ 16,00*

*Gnocchi di patate con Castelmagno con Tartufo Bianco*

*€ 50,00*

*Crema di zucca con ravioli di Seiras*

*€ 14,00*

*Fonduta*

*€ 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



*Stracotto di Fassone*

€ 22,00



*Guancia di vitello Fassone brasata al Barolo*

€ 22,00

*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 .

OSTERIA  
del  
*Pinotello*

## *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)*

*€ 8,00*

*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  
*Vincetto*

ORARI:

PRANZO 12:00 - 14:00

CENA 19:00 - 22:00

CHIUSURA:

MARTEDÌ a PRANZO

MERCOLEDÌ

numero di telefono

0173 363196

indirizzo e-mail

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

