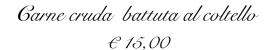
Antipasti





Carne cruda battuta al coltello con <u>Tartufo Bianco</u> € 45,00

Vitello cotto rosa con salsa tonnata € 15,00

Garpaccio 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 <u>Tartufo Bianco</u> € 45.00

Gardo 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 pastę fresche sono di nostra produzione)

Tajarin "40 tuorli" tagliati al coltello al ragù di salsiccia € 16,00

Tajarin "40 tuorli" tagliati al coltello con <u>Fartufo Bianco</u> € 50,00

> Agnolotti del plin al sugo d'arrosto € 16,00

Gnocchi di patate con Castelmagno € 16,00

Gnocchi di patate con Castelmagno con <u>Fartufo Bianco</u> € 50,00

> Grema 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 <u>ca. 30 minuti</u>)

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 <u>Tartufo Bianco</u> € 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 Slow Food



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 Lere 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

Caffe € 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:

MARTEDI a PRANZO MERCOLEDI

numero di telefono

0173 363196

indirizzo e-mail

info@osteriadelvicoletto.com

