Antipasti

Carne cruda battuta al coltello
€ 13,00

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

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

Cipolla cotta nel sale con fonduta di Raschera
€ 13,00

Cardo Gobbo
Con Fondura e uovo morbido
€ 14,00

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

OSTERIA del Violetto

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

al Burro d'alpeggio e **Tartufo Bianco**

€ 50,00

Agnolotti del plin

al sugo d'arrosto

€ 15,00

Gnocchi di patate

con Castelmagno

€ 15,00

Crema di Zucca

con Ravioli di "Seuirass"

€ 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 .

OSTERIA del Vincoletto

Secondi Piatti

(Piatti espressi , tempo di preparazione e cottura circa 30 minuti)

Tagliata di Fassone ai ferri

€ 22,00

Faraona croccante

al rosmarino

€ 19,00

Stracotto di Fassone

Slow Food® Presìdi

€ 19,00

Baccalà

Mantecato con patate

€ 16,00

Guancia di Vitello

Brasata al Barolo

€ 20,00

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 Violetto

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 .

OSTERIA del Tinoletto

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
con frutto della passione e crumble al cacao

Bunet classico
con gelato al fior di latte

Tiramisù classico "a Margherita"

Torta di Nocciole
con spuma di zabaione fredda

Sorbetto
limone e salvia

Vini dolci da dessert
€ 6,00

Moscato d'Asti
Passito di Moscato
Barolo Chinato

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 Fiocetto

ORARI:

PRANZO 12:00 - 14:00

CENA 19:00 - 21:30

CHIUSURA:

Martedì
Mercoledì

numero di telefono

0173 363196

indirizzo e-mail

info@osteriadelvicoletto.com

OSTERIA del Vicoletto