

Menu Pasqua 2026

Carne cruda battuta al coltello



Asparagi con fonduta e uovo morbido

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

Stracotto di Fassone



oppure

Carrè di Agnello con salsa di Roccaverano

Panna cotta

caffè

€ 65,00

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 .

Antipasti

Carne cruda battuta al coltello
€ 12,00



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

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

Petto d'Anatra con melograno, uovo mimosa, mele e Tartufo Nero pregiato
€ 18,00

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
Vincetto

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 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

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

Guancia brasata al barolo

€ 19,00

Trippa in umido con Parmigiano

€ 15,00

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
Nicoletto

ORARI:

PRANZO 12:00 - 14:00

CENA 19:00 - 22:00

CHIUSURA:

MERCOLEDÌ
MARTEDÌ a PRANZO
SABATO A PRANZO

numero di telefono

0173 363196

indirizzo e-mail

info@osteriadelvicoletto.com

OSTERIA
del
Vicoletto