

# *Menu Pasqua*

## *2026*

*Carne cruda battuta al coltello*



*Asparagi confonduta 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

*Garpaccio 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



## *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 Nocciole 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



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](mailto:info@osteriadelvicoletto.com)

