

Antipasti

<i>Uovo in cocotte con tartufo bianco</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Carne cruda battuta al coltello</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Carne cruda battuta al coltello con tartufo bianco</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Vitello cotto rosa con salsa tonnata</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Carpaccio di trota salmonata con pomodorini e olive Taggiasche</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Insalata di galletto nostrano con aceto balsamico</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Gipolla cotta nel sale ripiena di fonduta al Raschera</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Gipolla cotta nel sale ripiena di fonduta al Raschera con tartufo Nero</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Tortino di melanzane con Roccaverano e Bagnetto rosso piemontese</i>	<i>€ 10,00</i>

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 € 12,00

Tajarin "40 tuorli" tagliati al coltello con burro d'alpeggio e tartufo bianco € 40,00

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto € 12,00

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto con tartufo bianco € 40,00

Gnocchi di patate con Castelmagno € 12,00

Gnocchi di patate con Castelmagno con tartufo bianco € 40,00

Crema di zucca con ravioli si ricotta € 10,00

Crema di zucca con ravioli si ricotta con tartufo nero € 20,00

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 .

Secondi piatti

<i>Tagliata di Fassone ai ferri</i>	<i>€18,00</i>
<i>Stracotto di Fassone</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Coscia di coniglio con tartufo nero</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Guancia brasata al Barolo</i>	<i>€ 16,00</i>

Selezione di formaggi

s.g

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

Tortino di melanzane con Roccaverano e “Bagnetto rosso” piemontese

Tajarin “40 tuorli” tagliati al coltello al ragù di salsiccia

Stracotto di Fassone

Panna cotta

Coperto e caffè incluso

€ 40,00

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
Nicoletto

Dolci

(tutti i dolci sono di nostra produzione)

€ 6,00

Panna cotta con pere al Moscato

Sfogliatina con mele caramellate e crema al mascarpone

Lingotto di ginduja ricoperto di cioccolato

Mousse al cioccolato bianco Domori, frutto della passione e crumble al cacao

Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato

Gealato al fior di latte

Dolce con aggiunta di un bicchiere di Moscato d'Asti

€ 9,00

Caffè € 1,50

Coperto € 2,00

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
tutto il giorno

numero di telefono

0173 363196

indirizzo e-mail

info@osteriadelvicoletto.com