

Antipasti

Carne cruda battuta al coltello
€ 15,00



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

Vitello cotto rosa
con salsa tonnata
€ 15,00

Insalata di galletto tiepida
con pomodorini e aceto balsamico
€ 15,00

Carpaccio di trota affumicata
con olive taggiasche e pomodorini
€ 15,00

Sformatino di Melanzana
con Roccaverano e salsa Rossa
€ 15,00

Toumin dal mel
con Tartufo Bianco
€ 45,00

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*

*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 .

Secondi Piatti

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

Tagliata di Fassone ai ferri

€ 24,00

Stracotto di Fassone

€ 22,00



Guancia di Vitello

Brasata al Barolo

€ 22,00

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 .

Menù Degustazione

Carne cruda battuta al coltello



*Sformatino di melanzana
con Roccaverano e salsa rossa*

*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
Vincetto

Dolci

(Tutti i dolci sono di nostra produzione.)

€ 7,00

Panna cotta
con frutti di bosco

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

ORARI:

PRANZO 12:00 - 14:00

CENA 19:00 - 21:30

CHIUSURA:

MERCOLEDÌ

MARTEDÌ a PRANZO

SABATO A PRANZO

numero di telefono

0173 363196

indirizzo e-mail

info@osteriadelvicoletto.com

