



TAGLIERE DI FORMAGGI STAGIONATI DELLA DITTA “OCCELLI”

al Barolo

Formaggio a pasta dura. L'Occelli al Barolo stagiona per alcuni mesi e viene poi affinato in vinacce di Langa arricchite con vino Barolo Docg.

in foglie di Castagno

Prodotto con latte di pecora e vacca, è un formaggio a pasta dura che viene posto a maturare per circa un anno e mezzo. Le forme sono poi affinate in foglie di castagno che le trasformano e le arricchiscono di un gusto marcato ed eccezionale.

nel Fieno Maggno

Prodotto con latte vaccino e caprino, è un formaggio a pasta dura stagionato per alcuni mesi. Le forme sono avvolte nel fieno primaverile dei pascoli di montagna che le arricchisce con gli aromi ed i profumi della flora alpina.

al Malto d'Orzo e Whisky

Beppino Occelli ha creato un formaggio originale e nuovo lavorando insieme i lattici di vacca e capra. Poche forme, scelte con cura, vengono maturate molto a lungo e poi affinate in orzo maltato e whisky. Si ottiene così un formaggio unico dal profumo intenso e complesso. Il whisky si accompagna gradevolmente al sapore dell'orzo maltato.

con Frutta e Grappa di Moscato

È un formaggio prodotto con latte di pecora e vacca. Stagiona per un minimo di 12 mesi e viene successivamente affinato con l'aggiunta di frutta e Grappa di Moscato che ne arricchiscono ulteriormente il quadro organolettico, offrendo un'esperienza sensoriale assolutamente “speciale”.

Serviti con miele e marmellate

€ 15,00

Non si fanno variazioni

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



ANTIPASTI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Tris di carne cruda condita in 3 modi diversi  _____ € 12,00
(carpaccio di tartufo nero, granella di nocciole e scaglie di grana)

Vitello tonnato  _____ € 12,00
(con maionese pastorizzata)

Cestino di grana con insalata di carciofi   _____ € 12,00

Cipolla ripiena al forno con gorgonzola e _____ € 10,00
nocciole tostate  

Antipasto piemontese con il tonno e pomodoro  _____ € 10,00

Parmigiana di melanzane con peperoni arrostiti _____ € 10,00
mozzarella e provola (no pomodoro) 

Fagottini di verza con salsiccia, raschera , _____ € 10,00
castagna al miele con fonduta al castelmagno 

Antipasto del giorno _____ € 10,00/€ 12,00

Bis di antipasti scelti dal menù _____ € 15,00

Tris di antipasti scelti dal menù _____ € 19,00

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



PRIMI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Tajarin al ragù _____ € 10,00

Gnocchi alla zucca con castelmagno _____ € 10,00
e nocciole tostate 

Bauletti ripieni con brasato al barolo conditi _____ € 12,00
con sugo allo stracotto

Risotto con radicchio, salsiccia mantecato _____ € 12,00
con il grana 

Spaghetti Bossolasco con guanciale,
pomodoro fresco, aglio, peperoncino
e crumble di grissini al basilico e limone _____ € 10,00

Primo del giorno _____ € 10,00/€ 12,00

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



SECONDI

Menù stagionale che varia a seconda della disponibilità del prodotto
NON si effettuano modifiche al menù

Stinco di maiale alla birra  _____ € 18,00

Guancia di vitello brasata con pomodoro  _____ € 18,00

Bocconcini di coniglio disossato con _____ € 18,00
carciofi e olive taggiasche 

Fritto di anelli di calamari *, ciuffi * e gamberi * _____ € 18,00
(già puliti) con contorno

Terrina al forno con patate, zucca _____ € 16,00
funghi porcini e raschera  

Secondo del giorno _____ € 16,00/€ 20,00

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



DOLCI

Alla nostra maniera

- Panna cotta  _____ € 4,00
(caramello, cioccolato, frutti di bosco)
- Bunet _____ € 4,00
- Tiramisù (fatto con i pavesini) _____ € 6,00
- Semifreddo al torroncino con il cioccolato  _____ € 6,00
- Torta alle nocciole con zabaione  _____ € 6,00
- Macedonia  _____ € 5,00
(per chi lo desidera anche con gelato)

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **Coperto/pane/grissini € 2,00**



MENÙ DEGUSTAZIONE

Si intende a persona e non è divisibile

Carne cruda con scaglie di grana 
Antipasto piemontese con il tonno 

Tajarin al ragù
oppure
Gnocchi alla zucca con Catelmagno
e nocciole tostate 

Guancia di vitello brasata con pomodoro 
oppure
Bocconcino di coniglio disossato con
carciofi ed olive taggiasche 

Dolce della casa

€ 35,00

Bevande escluse

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie
* prodotto congelato. **Con il menù degustazione non si paga il coperto.**



FOCACCE

Cosa stai assaggiando? ...non solo un prodotto, ma il lavoro di Artigiani, Mugnai e Contadini. È per questo che la nostra farina è:



Vera filiera certificata - Farina tipo 1 e integrale - Molitura a pietra lavica

Focaccia con vitello tonnato _____ € 13,00

Focaccia lardo e scaglie di grana _____ € 9,00
(lardo alle erbe e scaglie di grana, tutto in uscita)

Focaccia crudo di Parma e burrata _____ € 11,00
(crudo di Parma e burrata, tutto in uscita)

Focaccia stracchino e mortadella _____ € 10,00
(stracchino e mortadella con pistacchi, tutto in uscita)

Focaccia carne cruda, Castelmagno e tartufo nero _____ € 14,00
(fonduta al Castelmagno con carne cruda di fassona piemontese e tartufo nero estivo, tutto in uscita)

Pizza fritta _____ € 13,00
(con mozzarelline, crudo di Parma, rucola e pomodorini, tutto in uscita)

Focaccia con mozzarella e stracchino (in cottura), _____ € 12,00
bresaola, rucola e scaglie di grana (in uscita)

Focaccia con mozzarella, scamorza affumicata _____ € 11,00
e porchetta (tutto in cottura)

Pizze baby solo bimbi

Supplemento da € 1,00 a € 3,00 per ogni ingrediente in più

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie
Coperto € 2,00



Trattoria della Vigna

PIZZE

Cosa stai assaggiando? ...non solo un prodotto, ma il lavoro di Artigiani, Mugnai e Contadini. È per questo che la nostra farina è:



Vera filiera certificata - Farina tipo 1 e integrale - Molitura a pietra lavica

Margherita _____	€ 7,00
(pomodoro, fior di latte e basilico)	
Salsiccia e friarielli _____	€ 9,00
(pomodoro, fior di latte, salsiccia e friarielli)	
Prosciutto e funghi _____	€ 9,00
(pomodoro, fior di latte, prosciutto e funghi champignon)	
Salsiccia e provola _____	€ 9,00
(pomodoro, salsiccia, provola e fior di latte)	
Spianata piccante e olive taggiasche _____	€ 9,00
(pomodoro, fior di latte, spianata piccante e olive taggiasche)	
Verdure grigliate _____	€ 10,00
(pomodoro, fior di latte, melanzane e zucchine grigliate, scaglie di grana)	
Quattro formaggi _____	€ 10,00
(pomodoro, fior di latte, gorgonzola, fontina e provola)	
Valdostana _____	€ 10,00
(pomodoro, fontina e prosciutto cotto in uscita)	
Gorgonzola e cipolle _____	€ 10,00
(pomodoro, fior di latte, gorgonzola e cipolle)	
Quattro stagioni _____	€ 10,00
(pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, olive taggiasche e funghi champignon)	
Speck e brie _____	€ 10,00
(pomodoro, fior di latte, speck e brie)	

Supplemento da € 1,00 a € 3,00 per ogni ingrediente in più

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie
Coperto € 2,00