







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  _____ € 13,00
(carpaccio di tartufo nero, granella di nocciole e scaglie di grana)

Vitello tonnato  _____ € 13,00
(con maionese pastorizzata)

Antipasto piemontese con il tonno  _____ € 10,00

Sformatino di broccoli e ricotta di Bufala   _____ € 10,00
con Bagna Cauda leggera

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



Fagottino di verza con salsiccia, provola, _____ € 12,00
mozzarella, castagna al miele e fonduta 

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

Antipasto del giorno _____ € 10/12/15

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

Risotto con Castelmagno _____ € 14,00
e carpaccio di Tartufo nero  



Tajarin al ragù _____ € 10,00

Bauletti ripieni di Brasato al Barolo _____ € 12,00
con sugo allo stracotto

Spaghetti aglio, olio e peperoncino _____ € 12,00
con guanciale, pomodorini e crumble di grissini

Gnocchi di patata viola conditi con crema di zucca, _____ € 10,00
gorgonzola e nocciole tostate 

Primo del giorno _____ € 10/12/15

 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

Stracotto di Vitello  _____ € 18,00

Cosciotto di maiale glassato al miele  _____ € 18,00
agli agrumi



Terrina al forno con zucca, patate,   _____ € 18,00
funghi porcini e fontina

Fritto di anelli di calamari *, ciuffi * e gamberi * _____ € 20,00
(già puliti)

Bollito con salsine e contorno  _____ € 20,00
(Testina, cotechino, lingua, brutto e buono)
(PIATTO UNICO SENZA VARIAZIONI)

Secondo del giorno _____ € 18/20/22

I SECONDI VENGONO GIA' SERVITI CON I CONTORNI

 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 _____ € 5,00
(caramello, cioccolato, frutti di bosco)

Bunet della Trattoria della Vigna _____ € 6,00

Macedonia _____ € 5,00
(fatta con frutta fresca disponibile di stagione e frutta sciroppata)

Pere cotte al vino rosso _____ € 7,00
con crema al mascarpone

Cubotto al gianduia con nocciole del Piemonte _____ € 8,00

Zuppa Inglese _____ € 6,00

Crostata mela, cannella ed arancia _____ € 7,00



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

ANTIPASTI

Carne cruda con scaglie di grana
Antipasto piemontese con il tonno

PRIMI

Tajarin al Ragù
oppure
Gnocchi di patate viola conditi con
crema di zucca, gorgonzola e nocciole tostate

SECONDI

Stracotto di Vitello
oppure
Cosciotto di maiale glassato al miele agli agrumi

Dolce della casa

€35.00

Bevande escluse



senza glutine



vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato. **COPERTO € 2,00**



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 frita _____ € 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



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