



Trattoria della Vigna

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 fondata

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**



Trattoria della Vigna

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**



Trattoria della Vigna

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 sciropata)

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

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

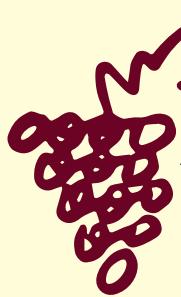
Zuppa Inglese _____ € 6,00

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**



Trattoria della Vigna

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**



Trattoria della Vigna



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)

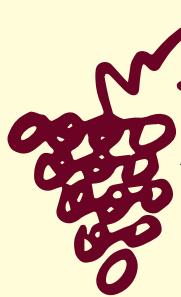
Focaccia con mozzarella e stracchino (in cottura), _____ € 12,00
bresaola, rucola e scaglie di grana (in uscita)

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