



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 |
| <i>(carpaccio di tartufo nero, granella di nocciole e scaglie di grana)</i> | |
| Vitello tonnato  | € 12,00 |
| <i>(con maionese pastorizzata)</i> | |
| Cestino di grana con insalata di carciofi  | € 12,00 |
| Insalata russa con il tonno  | € 10,00 |
| <i>(fatta con maionese pastorizzata)</i> | |
| Sformatino di spinaci con fonduta al raschera  | € 10,00 |
| Crêpes farcita con porchetta, scamorza e peperoni arrostiti | € 10,00 |
| Formaggetta avvolta nel lardo con castagna al miele in pasta fillo cotta al forno | € 10,00 |
| 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

- Risotto con porri, patate e
salsiccia cruda (tipo Bra)  _____ € 12,00
- Agnolotti ripieni con carne di Fassona _____ € 10,00
al ragù
- Spaghetti alla chitarra alla norcina _____ €10,00
(funghi, salsiccia e guanciale)
- Gnocchi di patate viola con fonduta
al gorgonzola e noci glassate al miele  _____ € 10,00
- Panciotti ripieni di capesante e gamberi
conditi con zucchine, gamberetti ed
olive taggiasche _____ € 12,00
- 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

Guancia di maiale brasata  _____ € 18,00

Bocconcini di vitello con carciofi  _____ € 18,00
ed olive taggiasche

Sottiletto ai ferri (GR. 250)  _____ € 20,00
(di Razza Piemontese)

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

Terrina di parmigiana di melanzane e   _____ € 16,00
zucchine con pomodoro, mozzarella e formaggi

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**



Trattoria della Vigna

DOLCI

Alla nostra maniera

Panna cotta  _____ € 4,00
(caramello, cioccolato, frutti di bosco)

Bunet _____ € 4,00

Macedonia  _____ € 5,00
(fatta con frutta fresca e sciroppata)
per chi desidera anche con gelato)

Cheese cake al pistacchio e frutti di bosco _____ € 6,00

Sfera di Mousse alla nocciola, caramello salato _____ € 6,00
e glassa Rocher

Crema catalana  _____ € 6,00

 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

Carne cruda con scaglie di grana 
Insalata russa con il tonno 

Agnolotti ripieni con carne di Fassona al ragù
oppure
Gnocchi di patate viola con fonduta
al gorgonzola e noci glassate al miele 

Guancia di maiale brasata 
oppure
Bocconcino di vitello 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