






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)

Insalata di coniglio con verdure  _____ € 13,00
cipolla caramellata con aceto balsamico "Leonardi"

Insalata di Mare (seppie, polipo e gamberetti) _____ € 13,00
con verdure e perline di aceto balsamico "Leonardi" 

Sformatino di zucchine con fonduta _____ € 10,00
al Castelamagno  



Fagottino di sfoglia con asparagi, provola  _____ € 10,00
e mozzarella con fonduta al grana

Insalata Russa con il tonno  _____ € 10,00

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 asparagi mantecato con il grana _____ € 14,00
e salsiccia di Fassona piemontese (messa a crudo) 



Tajarin al ragù _____ € 10,00

Raviolini del plin ripieni ai tre arrosti _____ € 12,00
(vitello, suino, coniglio) al sugo d'arrosto

Gnocchi della Val Varaita con Castelmagno _____ € 10,00
ed asparagi 

Bauletti ripieni con polipo e patate con pomodoro _____ € 15,00
e basilico ed olive taggiasche denocciolate

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



Guancia di maiale glassata al miele  _____ € 18,00
agli agrumi

Asparagi con fonduta al Grana e carpaccio _____ € 18,00
di Tartufo Nero  

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

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 _____ € 5,00

Macedonia _____ € 6,00
(fatta con frutta fresca disponibile di stagione e frutta sciroppata)



Torta cioccolatosa con crema Chantilly _____ € 7,00

Crostatina con crema pasticcera e frutta fresca _____ € 7,00

Semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato _____ € 7,00

Tiramisù (alla nostra maniera) _____ € 7,00

Tutti i dolci sono di nostra produzione

 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 

Fagottino di sfoglia con asparagi,
provola e mozzarella con fonduta al grana 

PRIMI

Tajarin al Ragù


oppure

Gnocchi della Val Varaita 
con Castelmagno ed asparagi

SECONDI

Guancia di maiale glassata al miele agli agrumi 



oppure

Stracotto di Vitello 

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



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