

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 € 12,00
(carpaccio di tartufo nero, granella di nocciole e scaglie di grana)

Vitello tonnato € 12,00
(con maionese pastorizzata)

Insalata Russa con il tonno € 10,00

Insalata di mare con verdurine, melograno € 12,00
e perline di aceto balsamico

Cestino di grana con insalata di carciofi € 12,00

Flan di Zucca con fondata al gorgonzola € 10,00
e crumble di nocciole

Sformatino di polenta e funghi porcini € 10,00
con fondata al Castelmagno

Formaggetta avvolta nel lardo con castagna € 12,00
al miele in pasta filo cotta al forno

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 crema di porri e patate con crudo  € 12,00
di Parma tostato e cips di Tapinabur mantecato con il grana

Tajarin alla Norcina _____ € 12,00
(funghi porcini, guanciale e salsiccia)

Ravioloni ripieni di spinaci e ricotta di bufala  € 10,00
con burro e salvia

Agnolotti ai 3 arrosti al ragù _____ € 12,00

Gnocchi di patate viola conditi con crema di zucca,  € 10,00
gorgonzola e crumble di nocciole

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

Bocconcini di cinghiale* al cacao  € 18,00

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

Brasato di vitello  € 18,00

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

Terrina al forno con zucca, patate _____ € 18,00
funghi porcini e fontina  
(PIATTO UNICO)

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 _____ € 5,00

Macedonia _____ € 6,00
(PER CHI DESIDERÀ ANCHE CON GELATO)

Semifreddo al pandoro ed arancia _____ € 7,00
con salsa al cioccolato

Semifreddo al panettone con salsa allo zabaione _____ € 7,00

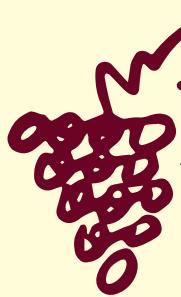
Torta alle nocciole con zabaione _____ € 7,00

Torta di mela con gelato alla crema _____ € 7,00
oppure crema Chantilly

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

Insalata Russa con il tonno

PRIMI

Tajarin al Ragù

oppure

Gnocchi di patate viola conditi con
crema di zucca, gorgonzola e crumble di nocciole

SECONDI

Cosciotto di Maiale glassato al miele agli agrumi

oppure

Brasato di Vitello

Dolce della casa

€35.00

Bevande escluse

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie

* prodotto congelato.



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)

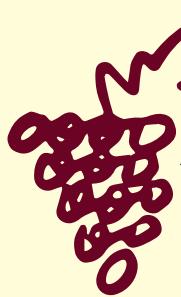
Focaccia con mozzarella e stracchino (in cottura), _____ € 12,00
bresaola, rucola e scaglie di grana (in uscita)

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