








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
(con verdure in agrodolce e tonno)
- Sformatino di zucchine e ricotta di Bufala _____ € 10,00
con salsa al Castelamagno  
- Fiore di zuccina farciti con salsiccia, provola _____ € 10,00
e mozzarella (impanati e fritti)
- Parmigiana di Melanzane  _____ € 10,00
(scamorza affumicata di Bufala, mozzarella e pomodoro)
- Insalata di polipo, fagiolini, patate e perline di _____ € 15,00
aceto balsamico 
- 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 mirtili e lamponi, fonduta di Castelmagno _____ € 14,00
e salsiccia di Fassona piemontese 



Raviolini del Plin ripieni ai 3 arrosti con sugo d'arrosto _____ € 12,00
(vitello, suino, coniglio)

Gnocchi alla sorrentina (NO GRATINATI) con pomodoro _____ € 12,00
e basilico con grana e mozzarella di Bufala 

Paccheri di pasta fresca con zucchine, guanciale _____ € 10,00
pecorino e datterini rossi e gialli

Spaghetti al nero di seppia con pesto, burrata _____ € 15,00
e gamberetti fritti (già puliti)

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



Carpione al Moscato _____ € 18,00
(zucchine, melanzane, pollo e uovo al palet)

Filetto di Bovino (min 250 gr) _____ € 24,00
(NON SERVIAMO FILETTO BEN COTTO) 

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 della Trattoria della Vigna _____ € 6,00



Macedonia _____ € 6,00
(chi desidera con gelato)

Mousse al caffè e cioccolato e granella di nocciole __ € 7,00

Crostata con panna cotta ai mirtilli e mirtilli freschi _____ € 7,00

Torta di ciliegie con crema allo yogurt _____ € 6,00
e spolverata di cocco

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

Antipasto piemontese con il tonno

PRIMI

Raviolini del Plin ripieni ai 3 arrosti con sugo d'arrosto

oppure

Gnocchi alla sorrentina (NO GRATINATI)

con pomodoro e basilico con grana e mozzarella di Bufala

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**



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 _____	€ 7,50
(pomodoro, fior di latte e basilico)	
Salsiccia e friarielli _____	€ 10,00
(pomodoro, fior di latte, salsiccia e friarielli)	
Prosciutto e funghi _____	€ 10,00
(pomodoro, fior di latte, prosciutto e funghi champignon)	
Salsiccia e provola _____	€ 10,00
(pomodoro, salsiccia, provola e fior di latte)	
Spianata piccante e olive taggiasche _____	€ 10,00
(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 _____	€ 11,00
(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 _____	€ 12,00
(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



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 _____ € 13,00
(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