












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
- Cheese Cake alla Panzanella  _____ € 10,00
(ricotta di bufala, cetrioli, cipolla rossa, pomodoro e pane)
- Zucchine, melanzane, uovo, e peperone  _____ € 12,00
in carpione al moscato
- Fiore di zuccina farcito con salsiccia, provola _____ € 10,00
e mozzarella (impanati e fritti) 
- Sformatino di zucchine e ricotta _____ € 10,00
con salsa al Castelmagno 
- Insalata di polipo, fagiolini, patate e _____ € 15,00
perline di aceto balsamico 
- Bis di antipasti scelti dal menù _____ € 15,00
- Tris di antipasti scelti dal menù _____ € 19,00

 senza glutine **Ristorante NON Certificato Possibilità di contaminazione**

 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 pesto di limone "Bio" e tartare _____ € 16,00
di gamberi rossi 
(non si può fare senza mantecatura)

Agnolotti alla Piemontese al sugo d'Arrosto _____ € 12,00
oppure al burro e salvia

Tagliatelle con pomodoro, basilico e burrata  _____ € 12,00

Orecchiette (di pasta fresca) alla Mediterranea  _____ € 12,00
al profumo di pesto

 senza glutine **Ristorante NON Certificato Possibilità di contaminazione**

 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

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)

I SECONDI VENGONO GIA' SERVITI CON I CONTORNI

 senza glutine **Ristorante NON Certificato Possibilità di contaminazione**

 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 _____ € 6,00

Crema Catalana _____ € 6,00

Torta arancia e cioccolato _____ € 6,00

Mousse fragola/cocco e scaglie di cioccolato  _____ € 7,00

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

Affogato al caffè/amarena _____ € 7,00
(chi desidera con panna)

Tutti i dolci sono di nostra produzione

 senza glutine **Ristorante NON Certificato Possibilità di contaminazione**

 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

Agnolotti Piemontesi al Sugo d'Arrosto
oppure
Orecchiette alla Mediterranea
al profumo di pesto

SECONDI

Guancia di maiale glassata al miele agli agrumi
oppure
Stracotto di Vitello

Dolce della casa

€35.00

Bevande escluse



senza glutine

Ristorante NON Certificato Possibilità di contaminazione



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 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