



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 russa con il tonno  _____ € 10,00
(Fatta con maionese pastorizzata)

Peperone arrostito farcito con porchetta   _____ € 10,00
e scamorza affumicata di bufala (Az agricola Chicco)
impanata e frita 

Cestino di grana con insalata langarola   _____ € 12,00
(sedano, noci e nocciole e toma piemontese)

Fagottino di sfoglia con patate, zucca  _____ € 10,00
e funghi porcini e grana padano

Formaggetta avvolta nel lardo alle erbe _____ € 12,00
con cipolla caramellata all'aceto balsamico "Leonardi"
in pasta fillo 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 allo zafferano con porri, patate _____ € 14,00
e salsiccia tipo Bra (a crudo) mantecato 

Tajarin al ragù _____ € 10,00

Agnolotti ripieni ai tre arrosti _____ € 12,00
(vitello, suino, coniglio) conditi con sugo d'arrosto

Le Ravioles (gnocchi della Val Varaita) _____ € 10,00
con Castelmagno e nocciole tostate 

Paccheri rigati (di pasta fresca) con crema di asparagi _____ € 15,00
fonduta al grana, gamberetti
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

Guancia di Vitello brasata  _____ € 18,00

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

Terrina al forno di parmigiana di melanzane _____ € 18,00
(melanzana, pomodoro, scamorza affumicata di bufala (Az Agricola Chicco)
e mozzarella) 

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 _____ € 5,00

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

Torta alle nocciole del Piemonte _____ € 7,00
con zabaione

Cubotto al gianduia con nocciole del Piemonte _____ € 8,00

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

Zuppa Inglese _____ € 6,00

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 

Insalata russa con il tonno 

PRIMI

Tajarin al Ragù

oppure

Le Ravioles (gnocchi della Val Varaita) 
con Castelmagno e nocciole tostate

SECONDI

Guancia di Vitello brasata 

oppure

Cosciotto di maiale glassato al miele agli agrumi 

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



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