





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 di mare con verdure _____ € 12,00
e perline di aceto balsamico 

Insalata russa con il tonno  _____ € 10,00

Fiore di zuccina farciti con salsiccia _____ € 10,00
provola e mozzarella (fritti)
(a seconda della disponibilità)



Sformatino di asparagi con fonduta al Raschera   _____ € 10,00

Crêpes farcita con peperoni arrostiti, porchetta _____ € 10,00
e mozzarella di bufala (ditta Chicco) impanata e frita

Antipasto del giorno _____ € 10,00/€ 12,00

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, salsiccia cruda di Bra _____ € 12,00
mantecato con il grana 



Orecchiette alla Mediterranea _____ € 10,00
con provola grattugiata 

Agnolottoni con guanciale, burro e rosmarino _____ € 10,00

Tagliolini al pomodoro e basilico  _____ € 10,00

Spaghetti al nero di seppia con pesto, _____ € 12,00
burrata e gamberi puliti e fritti

Primo del giorno _____ € 10,00/€ 12,00

 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

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



Bocconcini di vitello con asparagi  _____ € 18,00

Asparagi con fonduta al Castelmagno _____ € 18,00
e carpaccio di tartufo nero  

Fritto di anelli di calamari *, ciuffi * e gamberi * _____ € 18,00
(già puliti) con contorno

Filetto di bovino (min 250 gr)  _____ € 22,00
(NON SERVIAMO FILETTO BEN COTTO)

Secondo del giorno _____ € 16,00/€ 20,00

 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  _____ € 4,00
(caramello, cioccolato, frutti di bosco)



Bunet _____ € 4,00

Fragole o Macedonia _____ € 5,00
(per chi lo desidera con gelato)

Crostata con "tartare" di fragole _____ € 6,00
e menta con "tuorlo" al mango e crema

Semifreddo al torroncino _____ € 6,00
con salsa al cioccolato 

"Cubo di Ruby"  _____ € 6,00
Bavarese di cioccolato Ruby e frutti di bosco

 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

Carne cruda con scaglie di grana
insalata russa con il tonno



Agnolottoni con guanciale, burro e rosmarino
oppure
tagliolini al pomodoro e basilico

Cosciotto di maiale glassato al miele con gli agrumi
oppure
Bocconcini di vitello con asparagi

Dolce della casa

€ 35,00

Bevande escluse

 senza glutine  vegetariano

Segnalare al personale prima dell'ordinazione eventuali intolleranze o allergie
* prodotto congelato. **Con il menù degustazione non si paga il coperto.**



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