LO CHEF MARCO AGAGLIATE VI CONSIGLIA

LE DEGUSTAZIONI (coperto incluso – bevande escluse)

(I piatti sono scelti dallo Chef)

Menù degustazione "ARMONIA" (3 piatti fissi e dolce)	€ 30,00
Menù degustazione "LE VIGNE" (4 piatti fissi e dolce)	€ 35,00

ANTIPASTI

• Vitello tonnato nella sua tradizione	€ 13,00
• Insalatina primavera con misticanza, arance, toma, finocchi, petto d'anatra affumicato e salsa al miele senapata	€ 9,00
• Porcini e cubetti di Castelmagno fritti	€ 15,00
• Polpettine di branzino e verdure con alici fritte e salsa yogurt	€ 12,00
• Tomino boscaiolo alla griglia con belga, cipolle caramellate e composta alle pere	€ 12,00
• Tentacolo di polpo alla griglia con cime di rapa e maionese all'acciuga	€ 13,00
• Tris di antipasti tipici piemontesi	€ 12,00
• Battuta di vitello, salsa al raschera e olio al tartufo	€ 13,00

• * ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

RISTORANTE LE VIGNE

PRIMI PIATTI

- Agnolotti del Plin al sugo di arrosto € 14,00
- Ravioli al nero di seppia ripieni di pesce con gamberoni* scottati e burro agli agrumi € 14,00
- Chicche di patate con seppie, rana pescatrice e pesto € 14,00
- Malfatti ripieni di salsiccia mantecati al burro su vellutata di peperoni arrostiti di Carmagnola e straccetti di guanciale € 14,00
- Mezze maniche con ragù bianco di coniglio, zucchine fritte e crema leggera di porri € 14,00
- Paccheri saltati con pomodorini freschi, olive taggiasche, pinoli e ricotta salata € 14,00
- Tagliolini al blu di pecora, salsiccia croccante e nocciole tostate € 14,00

PIATTO TIPICO

- Bagna Caoda delicata e cruditè di verdure € 15,00

MENU' BIMBI € 10,00

Pane e coperto € 2,00

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

SECONDI PIATTI

- Guancia di vitello con cremoso di patate € 19,00
- Filetto di maiale in crosta di pane con fichi glassati e patate al rosmarino € 17,00
- Tagliata di vitello alla griglia con verdurine stufate, lardo e timo € 19,00
- Trancio di ombrina alla griglia con cus-cus alla menta e friggitielli saltati € 17,00
- Millefoglie di zucchine con toma filante, pomodoro e olio al basilico € 16,00
- Maialino da latte croccante con julienne di carote e salsa rossa € 18,00

INSALATE

Insalata mista	€ 5,00
Insalata Cesar	€ 7,00
Insalata LE VIGNE	€ 7,00
Insalata Italiana	€ 7,00

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

FORMAGGI

- Tagliere misto di formaggi con composte e miele € 16,00

DOLCI DELLA TRADIZIONE E NON

- Bonet della tradizione € 4,00
- Sbrisolona con crema al gianduia € 4,00
- Tortino di cioccolato dal cuore morbido con salsa al frutto della passione € 6,00
- Tartina al limone con meringa € 5,00
- Semifreddo al pistacchio con cioccolato bianco e frutti rossi € 6,00
- Pesche ripiene di cioccolato e amaretti € 5,00
- Gelati e Sorbetti € 4,00
- Frutta fresca € 4,00

* Supplemento liquore € 1,50
* Servizio taglio torta esterna a persona € 1,00

ACQUA E BIBITE

• Acqua minerale microfiltrata cl 50	€ 1,50
• Coca Cola 33 cl	€ 3.00
• Coca Cola zero 33 cl	€ 3.00
• Fanta 33 cl	€ 3.00
• Sprite 33 cl	€ 3.00
• Birra MENABREA bionda 33 cl	€ 4.00
• Birra MENABREA ambrata 33 cl	€ 4.50

AMARI E LIQUORI

• Amari e liquori nazionali	€ 4.00
• Whisky	
◦ Jack Daniels / J&B	€ 5.00
◦ OBAN	€ 8.00
• Rum	
◦ Havana club 7 anni	€ 5.00
◦ ZACAPA 23 anni	€ 8.00
• Distillati	€ 5.00

Grappe (vedere carta specifica)

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

- Cereali e derivati
- Crostacei
- Uova
- Pesce
- Arachidi
- Soia
- Latte e derivati
- Frutta a guscio
- Sedano
- Senape
- Sesamo
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupini
- Molluschi

Si prega la gentile clientela di comunicare al nostro personale qualsiasi tipo di allergia