



---

## LO CHEF MARCO AGAGLIATE VI CONSIGLIA

### LE DEGUSTAZIONI (coperto incluso - bevande escluse)

*(1 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
- Tortino di asparagi con vellutata al Raschera e uovo mimosa € 8,00
- Polpettine di branzino e verdure con alici fritte e salsa yogurt € 12,00
- Tomino boscaiolo alla griglia con cipolle caramellate e cardoncello scottato € 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 con chips croccanti e salsa piccante € 13,00

• \* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI



---

## 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 asparagi allo zafferano e gocce di toma € 14,00
- Malfatti ripieni di salsiccia mantecati al burro su vellutata di peperoni arrostiti di Carmagnola e straccetti di guanciaie € 14,00
- Mezzemaniche con ragù bianco di coniglio, soffritto e crema alle biete € 14,00
- Cenci al rosmarino con salsiccia pomodorini e blu € 14,00
- Garganelli con seppie e rana pescatrice mantecati con olio al dragoncello € 14,00

## PIATTO TIPICO

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

## MENU' BIMBI € 10,00

Pane e coperto € 2,00

\* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI



---

## SECONDI PIATTI

- *Guancia di vitello con purea di patate ratte* € 19,00
- *Filetto di maiale lardellato con cardoncelli scottati e cavolo nero* € 17,00
- *Tagliata di vitello alla griglia con asparagi saltati e crema al parmigiano* € 19,00
- *Trancio di ombrina scaloppato alle erbe con pakchoy* € 17,00
- *Involtino croccante di asparagi e pasta fillo con salsa alla toma su burger di patate* € 16,00
- *Roll di coniglio con olive, capperi e carotine saltate* € 17,00

## INSALATE

<i>Insalata mista</i>	€ 5,00
<i>Insalata Cesar</i>	€ 7,00
<i>Insalata LE VIGNE</i>	€ 7,00
<i>Insalata Italiana</i>	€ 7,00

\* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI



---

## FORMAGGI

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

## DOLCI DELLA TRADIZIONE E NON

- *Bonnet della tradizione* € 4,00
- *Mouffin alle pere e cioccolato bianco con salsa alla vaniglia* € 5,00
- *Tortino di cioccolato dal cuore morbido con crema pasticciera e couli ai frutti di bosco* € 5,00
- *Tartina di sfoglia con mele cotte, gelato alla vaniglia e miele* € 6,00
- *Tiramisù* € 5,00
- *Frutta fresca di stagione* € 4,00
- *Sorbetti limone – mela verde – uva fragola* € 4,00
- *gelati crema – cioccolato* € 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*