



LO CHEF MARCO AGAGLIATE VI CONSIGLIA

LE DEGUSTAZIONI (bevande escluse)

(I piatti sono scelti dallo Chef)

Menù degustazione "ARMONIA" (3 piatti fissi e dolce)	€ 25,00
Menù degustazione "LE VIGNE" (4 piatti fissi e dolce)	€ 30,00

ANTIPASTI

- Vitello tonnato nella sua tradizione € 9,00
- Tortino di asparagi di Santena con toma e zafferano, uovo mimosa e asparagini fritti € 7,00
- Tomino boscaiolo alla griglia con miele, cipolle caramellate, e nocciole tostate € 7,00
- Polpettine di branzino e verdure con alici fritte e salsa yogurt € 8,00
- Tentacolo di polpo e avocado grigliati con patè di olive e pomodorini arrostiti € 10,00
- Tris di antipasti tipici piemontesi € 8,00
- Battuta di vitello con vellutata alla toma e olio al tartufo € 10,00

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI



PRIMI PIATTI

- Agnolotti del Plin al sugo di arrosto € 12,00
- Ravioli al nero di seppia ripieni di pesce con gamberoni* scottati e burro agli agrumi € 12,00
- Risotto con salsiccia e asparagi mantecato con burro di montagna € 11,00
- Malfatti ripieni di salsiccia mantecati al burro su vellutata di peperoni arrostiti di Carmagnola e straccetti di guanciale € 12,00
- Tagliolini con ragù bianco di coniglio e soffritto € 13,00
- Gnocchi di patate su crema alle cime di rapa, crema di acciughe e vongole € 12,00
- Cannelloni con ragù di anatra e besciamella al tartufo € 13,00

PIATTO TIPICO

- Bagna Caoda delicata e crudità di verdure € 13,00

MENU' BIMBI

€ 10,00

Pane e coperto

€ 2,00

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI



SECONDI PIATTI

- Roll di coniglio con crema leggera di porri e zucchine fritte € 16,00
- Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con julienne di carote caramellate e radicchio grigliato € 17,00
- Tagliata di vitello alla griglia con asparagi e burro alle erbe € 18,00
- Involtino di rostì di patate con crema philadelphia, rucola e salsa rubra € 16,00
- Gamberoni con pancetta, spumino di gorgonzola e crema di asparagi € 17,00
- Costolette di agnello al burro con crema di patate e cipolle all'agro € 20,00

INSALATE

Insalata mista	€ 4,00
Insalata Cesar	€ 6,00
Insalata LE VIGNE	€ 6,00
Insalata Italiana	€ 5,00

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI



FORMAGGI

- *Tagliere misto di formaggi con composte e miele* € 13,00

DOLCI DELLA TRADIZIONE E NON

- *Bonet della tradizione* € 4,00
- *Tortino di cioccolato dal cuore morbido con salsa ai lamponi e cioccolato bianco* € 5,00
- *Coppa Le Vigne* € 5,00
- *Crostatina di fichi con meringa al cannello* € 5,00
- *Pere al vino con la sua riduzione e crema pasticciera* € 4,00
- *Frutta fresca di stagione* € 4,00
- *Sorbetti limone – mela verde – uva fragola* € 4,00
- *gelati crema – cioccolato* € 4,00



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 € 3.50
- 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