



Lo chef Marco AGAGLIATE vi consiglia

LE DEGUSTAZIONI (bevande escluse)

Menù degustazione klassik (un antipasto e un primo a scelta con calice di vino o acqua e caffè)	€ 20,00
Menù degustazione Armonia (3 piatti fissi e dolce)	€ 25,00
Menù degustazione Le Vigne (4 piatti fissi e dolce)	€ 30,00

ANTIPASTI

- Vitello tonnato della tradizione € 8,00
- Porcini e cubetti di Castelmagno fritti e dorati € 10,00
- Polpette di branzino e verdure con alici fritte € 8,00
- Il baccalà (bunuelos fritti- bassa cottura- mantecato) € 11,00
- Tris di antipasti tipici piemontesi € 7,00
- Tortino di peperoni con crema al raschera, riduzione di acciughe e bacon croccante € 7,00
- Sfere di maiale ripiene di mozzarella con salsa agrodolce € 7,00

*alcuni prodotti potrebbero essere congelati



PRIMI PIATTI

- Agnolotti del Plin al sugo d'arrosto € 11,00
- Cannelloni con ragù di cinghiale e porcini € 13,00
- Risotto con crema di zucca, amaretti sbriciolati e gorgonzola € 10,00
- Strozzapreti agli scampi con crema di pomodorini al forno e timo € 12,00
- Gnocchi di patate con salsiccia al nebbiolo e soffritto di verdure € 10,00
- Ravioli al nero di seppia ripieni di pesce con gamberi e burro agli agrumi € 11,00

PIATTO TIPICO

- Bagna cauda delicata e crudité di verdure € 13,00

MENU BAMBINI € 10,00

Pane e coperto € 2,00

*alcuni prodotti potrebbero essere congelati



SECONDI PIATTI

- Filetto di vitello alla griglia avvolto nel lardo di Arnad con porcini trifolati € 19,00
- Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con cremoso di patate e chips di carote € 16,00
- Tagliata di vitello alla piastra con cavolo cinese e salsa alle arachidi € 18,00
- Maialino da latte in crosta croccante con purea di mele cotte e verza saltata € 17,00
- Trancio di pescato del giorno con panatura di pane e pistacchi tostati su letto di spinacino fresco e friggirelli € 17,00
- Tentacoli di polpo arrostito con pomodorini in confit, cubi di patate al prezzemolo e maionese alle erbe € 16,00
- Cosciotto di coniglio arrotolato con salsa ai porri e zucchine fritte € 16,00

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 composta e miele € 13,00

DOLCI DELLA TRADIZIONE E NON

- Bonet della tradizione € 4,00
- Strudel di pere e zenzero caramellato € 5,00
- Crostatina ai frutti di bosco € 5,00
- Tortino di cioccolato dal cuore morbido con crumble e gelato alla crema € 5,00
- Mouffin con nocciole tostate e vaniglia su crema di latte € 4,00

- Frutta fresca di stagione € 4,00
- Sorbetti -limone -mela verde -mango -frutto della passione € 4,00
- Gelati € 4,00



ACQUA E BIBITE

Acqua minerale 50 cl	€ 1,50
Coca cola lattina 33 cl	€ 3,00
Fanta lattina 33 cl	€ 3,00
Aperol Spritz	€4,00
Birra Menabrea bionda 33 cl	€ 3,50
Birra Menabrea ambrata 33 cl	€ 4,00

AMARI E LIQUORI

Amari e liquori nazionali	€ 3,00
Whisky	€ 5,00
Cognac	€ 5,00
Armagnac	€ 5,00

