

menu

Vintriga

menu mediterranee

* ANTIPASTO MISTO DI MARE

5 antipasti
5 assaggi di antipasti del giorno

* SPAGHETTO

al gambero viola di Santa Margherita e albicocche

* OMBRINA

zucchine e salsa aioli

* PESCHE

sorbetto alla Portulaca e Whisky

65[€]

bevande escluse

ABBINAMENTO

2 vini 15[€]

4 vini 26[€]

menu vintriga

* ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE

5 antipasti
5 assaggi di antipasti del giorno

* PLIN AI TRE ARROSTI
burro, rosmarino e sugo d'arrosto

* GUANCIA ALLA BARBERA
brasata con purè al rosmarino

PANNA COTTA
ai frutti rossi

50[€]

bevande escluse

ABBINAMENTO

2 vini 15[€]

4 vini 26[€]

menu à la carte

ANTIPASTI

CRUDA ALL'ALBESE

Nocciola e Roccaverano

13[€]

Nocciola e Roccaverano e Tartufo Nero

18[€]

VITELLO TONNATO

14[€]

* CRUDO DI DENTICE

16[€]

anguria e basilico

* ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE

23[€]

5 assaggi di antipasti del giorno

* ANTIPASTO MISTO DI MARE

28[€]

5 assaggi di antipasti del giorno

PRIMI

* PLIN AI TRE ARROSTI

15[€]

burro, rosmarino e sugo d'arrosto

* GNOCCHI ALLE ERBETTE

17[€]

cozze e datterino giallo

* SPAGHETTO

18[€]

al gambero viola di Santa Margherita e albicocche

menu à la carte

SECONDI

- | | |
|-----------------------------------|------|
| * GUANCIA ALLA BARBERA | 19 € |
| brasata con purè al rosmarino | |
| * OMBRINA | 22 € |
| zucchine salsa aioli | |
| * RANA PESCATRICE | 24 € |
| pomodoro arrosto e foglia di fico | |

DOLCI

- | | |
|----------------------------------|-----|
| PANNA COTTA | 6 € |
| ai frutti rossi | |
| BUNET | 6 € |
| * TIRAMISU | 7 € |
| * PESCHE | 7 € |
| sorbetto alla Portulaca e Whisky | |

A C Q U A

2.50 €

C A F F È

2 €

A M A R I

a seconda della tipologia

* SERVIZIO, PANE E FOCACCIA
DI NOSTRA PRODUZIONE

2.50 €

Si prega di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il personale è disponibile a fornire informazioni sugli allergeni; tuttavia non si esclude la possibilità di contaminazioni crociate con altri allergeni/alimenti. I dati forniti, relativi ad allergie ed intolleranze, verranno trattati in forma anonima e utilizzati esclusivamente ai fini della preparazione e somministrazione degli alimenti. Tali dati non verranno conservati.

I prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Manuale di autocontrollo HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004.

Gli alimenti contrassegnati da * per esigenze di reperibilità del prodotto o di conservazione hanno subito un trattamento di abbattimento della temperatura a - 18°C.

Vinfriga

Vintriga è un luogo dove la curiosità è sempre accesa, intrigante.

Un luogo accogliente, dinamico e informale,
in cui mangiare e bere bene, ma anche divertirsi.

Un luogo in cui sentirsi a proprio agio.

Vintriga è una cucina che parte dal territorio,
ma non si ferma alla tradizione.

Una cucina stagionale e dinamica,
in cui trovare un piatto inaspettato
e un abbinamento non scontato.

Vintriga è una cantina che propone vini locali e vini di altri territori.

Una cantina generosa e di ricerca,
in cui scoprire etichette scelte non solo per il nome,
ma per ciò che sanno raccontare nel bicchiere.

E poi ci sono i cocktail. Dall'aperitivo al dopo cena.

Vintriga è un'esperienza di convivialità.

Vintriga

