menu

Vintriga

menu vertumno

* ANTIPASTO MISTO SELVATICO

5 antipasti
5 assaggi di antipasti del giorno

* RISOTTO

Nostrale d'Elva, Galletti e cipolla

* FARAONA

zucca e Chardonnay

* NOCCIOLA

rosmarino e cioccolato

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 14 €
Nocciola, spinacino e acciughe

VITELLO TONNATO 14 €

*UOVO POCHET 18 €
Porcini e Castelmagno

*ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE 23 €
5 assaggi di antipasti del giorno

*ANTIPASTO MISTO SELVATICO 28 €
5 assaggi di antipasti del giorno

PRIMI

*PLIN AI TRE ARROSTI 15 €
burro, rosmarino e sugo d'arrosto

*TORTELLI DI CINGHIALE 17 €
porri e melograno

*RISOTTO 18 €
Nostrale d'Elva, Galletti e cipolla

menu à la carte

SECONDI

* GUANCIA ALLA BARBERA — 19 €
brasata con purè al rosmarino

* ROLLE' DI LEPRE AL CIVET — 24 €
radicchio e more

* FARAONA — 20 €
zucca e Chardonnay

* ANATRA AL FORNO (intera, per 2 persone) — 58 €
cavolo cinese e patate arrosto

DOLCI

* PANNA COTTA — 6 €
ai frutti rossi

* CACO — 7 €
cacao e amaretto

* MARRONI — 8 €
cioccolato e Bourbon

* NOCCIOLA — 8 €
caffè e rosmarino

ACQUA	2.50 €
CAFFÈ	2 €
AMARI	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 sommi- nistrazione 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.

Vintriga

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