

Benvenuti a Vaglio Serra,

ove risiedono tradizioni, passione, gusto ed innovazione.

La nostra cucina propone alcuni grandi classici della gastronomia piemontese ma anche i nostri piatti di pesce vi lasceranno a bocca aperta (e non per l'appetito...).

"Cucina espressa", il nostro motto. Ringraziamo fin d'ora per l'eventuale attesa



PIAZZA (ROVA 3

Welcome to Vaghe Serra,

where tradition, passion, taste and innovation live.

Our kitchen idea goes from Piedmontese great dishes to a classy proposal of fish

"Everything expresse", it is our remark, so we thank you in advance

Antipasti / Starters

Carne cruda

Coscia di vitello razza Fassone battuta al coltello

Traditional raw veal hand-chopped

€ 10,00

Vitello Tonnato

Girello di vitello cotto in brodo, salsa tonnata

Boiled veal with tuna sauce

€ 12,00

Insalata russa di nonna Lucia

Verdure cotte a vapore, acciughe, tonno, maionese

Steamed veggies, anchovy, tuna, mayonnaise

€ 8,00

Zucchini in sfoglia di melanzana

Sformato di zucchini, uova e parmigiano, sfoglia di melanzana con fonduta di pomodoro

Courgette warm pie with aubergine served with tomato fondue

€ 10,00

Coscia di vitello Fassone battuta al coltello in 4 declinazioni:

"Nuda e cruda", con cipolla di Tropea, con agrumi, con tuorlo e grappa invecchiata

4 tastings Raw veal: oil pepper and salt, red onions, citrus, grappa and egg yolk

€ 16,00

Il Carpione

Fettine di Pollo, zucchini, uovo in camicia in carpione all'Arneis

Chicken, courgettes and egg marinated in white wine and vinegar

€ 12,00

Antipasti di pesce / Fish starters

Capesante

Capesante scottate al Brandy servite con Crudo di Parma e peperoni alla paprika
Seared with Brandy Scallops with Parma ham and spicy pepper

€ 15,00

Polipetti in umido

Polipetti scottati e cotti lentamente in salsa di pomodoro
Small octopus cooked in tomato sauce

€ 13,00

Primi piatti / Pasta

Ravioli del plin con ristretto di arrosti oppure al burro e salvia

Tipici raviolini chiusi "a pizzicotto" ripieni di carne con sugo di arrosti o burro e salvia
Small ravioli stuffed with meat and roast sauce or butter and sage

€ 11,00

Gnocchetti al Castelmagno, pere e noci

Gnocchetti di patate con salsa al formaggio Castelmagno dop, pere e noci
Small potato home-made pasta, Castelmagno cheese, pear and walnut

€ 12,00

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle artigianali di pasta all'uovo con ragù classico di carne bovina
Long wide egg-pasta with typycal meat and tomato ragout

€ 11,00

Primi piatti di pesce / Fish pasta

Lune piene di Mare

Ravioloni di pasta all'uovo ripieni di gamberi e cappesante con pesto leggero
Egg pasta Ravioli stuffed with shrimps and scallops, pesto sauce

€ 14,00

Tagliatella ai frutti di mare

Tagliatelle di pasta all'uovo saltate con cozze, scampi, calamari
Egg pasta Tagliatelle salted with muscles, scampi, squid

€ 14,00

Secondi piatti / Main course

Brasato all'Albarossa

"Taglio della vena" di vitello brasato con vino Albarossa

Albarossa wine "brasato" veal, side vegetables

€ 15,00

Tagliata alla piastra

Tagliata di vitello cotta alla piastra, contorno di verdure

Grilled slice of veal, side vegetables

€ 18,00

Agnello ai Ferri

Bistecche di carrè di agnello ai ferri, contorno di verdure

Grilled Lamb steaks, side vegetables

€ 15,00

Secondi piatti di pesce / Fish main course

Ombrina

Trancio di Ombrina cotto alla piastra con cipolle rosse caramellate

Ombrina (white fish) fillet served with caramelized red onion

€ 15,00

Tonno alla piastra

Bistecca di tonno scottata alla piastra, biette saltate con acciughe e pinoli

Grilled tuna, side vegetables

€ 18,00

Menù degustazione Piemontese

Tris di antipasti freddi:

Coscia di vitello razza Fassone battuta al coltello

Vitello tonnato

Insalata russa

Tasting of starters:

Chopped raw veal

Sliced veal, tuna sauce

Veggies, mayonnaise, tuna salad

Ravioli quadri al burro fuso

Ravioli quadri ripieni di carne, borragine e maggiorana

**Square Ravioli stuffed with meat,
borage and marjoram**

Stinco di Vitella Piemontese con contorno

Roast veal shank, beside vegs

Dolce a scelta:

Semifreddo al Toccasana Negro
Sorbetto di frutta

Dessert choice:

Herb "amaro" liquor parfait
fruit sorbet

€ 36,00

(Bevande, servizio e coperto esclusi)

(Beverages and service not included)

Dessert

Catalana alla nocciola

Classica crema catalana con nocciola tonda gentile di Vaglio Serra
Crème brûlée with hazelnut from the village

€ 7,00

Tiramisù in un bicchiere

Il classico dolce con uova, mascarpone, biscotti pavesini, caffè, cacao. In un bicchiere
Made with egg, biscuits, coffee, mascarpone, cocoa, in a glass

€ 6,00

Pesche ripiene

Pesca ripiena di Amaretti e cioccolato, cotta al forno
Peaches stuffed with amaretti and chocolate, cooked in the oven

€ 6,00

Semifreddo al Toccasana Negro

Dolce a cucchiaio a base di panna semi-montata e Amaro d'erbe di Cessole
Herb "amaro" liquor parfait

€ 5,00

Semifreddo al Torrone

Dolce a cucchiaio a base di panna semi-montata e Torrone classico
"Torrone" (nougat) parfait

€ 6,00

Sorbetto

Sorbetti alla frutta
Seasonal fruit sorbet

€ 4,00

Vini al bicchiere e Digestivi

Vino rosso da uve stramature

Villa Felice "foglio 29" da uve Brachetto	€	6,00
--	---	------

Moscato passito

Cascina Castlet "L'Avié" da uve Moscato	€	6,00
--	---	------

Passito di Pantelleria

Donnafugata "Ben Rye" da uve Zibibbo	€	7,00
---	---	------

Grappa bianca

€	3,00
---	------

Grappa Riserva / Selezione / Invecchiata

€	4,50
---	------

Amari d'erbe

Toccasana Negro	€	2,50
Gamondi	€	2,50
Toccasana Negro Riserva del Fondatore	€	5,00

Coperto

€	2,00
---	------

Acqua minerale

€	2,00
---	------

Bibite

€	3,00
---	------

Caffè

€	1,50
---	------