

# VASCELLO d'ORO

ANTICA TRATTORIA

## ANTIPASTI -APPETIZERS-

**La Carne Cruda di Carrù** € 14

Tartare of raw meal

**Insalata storica del Bollito di Carrù con verdure croccanti in agrodolce (9,12)** € 12

Beef Salad with crunchy sweet and sour vegetables

**Insalata Russa della tradizione con Acciughe del Mar Cantabrico (3,4,5,12)** € 13

Olivier Salad (a typical Russian Salad with potatoes, eggs, carrots, green peas dressed with mayonnaise)

**Il Vitello Tonnato (3,4,12)** € 14

Boiled Piedmontese beef with tuna sauce

**Antipasto Piemontese – Piedmont appetizer:**

**Carne Cruda di Carrù, Noce di Bue al sale, insalata russa e peperoni al forno con Nocciole** € 18

Tartare of raw meat, Salted Beef, Olivier salad, Peppers with hazelnuts (3,4,5,8,10,12)

## PRIMI PIATTI -Homemade PASTA-

**Ravioli di casa di carne e verdura al Ragù piemontese oppure al Dogliani Docg (1,3,9,12)** € 14

Homemade ravioli with Ragout of beef or typical Piedmontese Red Wine

**Tajarin della tradizione al Ragù piemontese (1,3,9,12)** € 14

Tajarin with Ragout of Beef

**Gnocchi di patate con fonduta di Fontina Aosta Dop e scaglie di Castemagno Dop (1,3,7)** € 15

Potato gnocchi with Piedmontese cheese fondue

**Minestrone di Trippe con patate, porri e cipolle** € 13

Vegetable soup of Tripe (Cow's stomach) with potatoes, leeks and onions

**In questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere Allergeni o tracce di questi.**

**Cereali contenenti glutine (1), Crostacei e derivati (2), Uova e derivati (3), Pesce e derivati (4), Arachidi e derivati (5), Soia e derivati (6), Latte e derivati incluso Lattosio (7), Frutta a guscio (8), Sedano e derivati (9), Senape e derivati (10), Semi di Sesamo e derivati (11), Anidride Solforosa e Solfiti superiori a 10mg/l (12), Lupini e derivati (13), Molluschi e derivati (14)**

# VASCELLO d'ORO

ANTICA TRATTORIA

## SECONDI PIATTI -MAIN COURSE-

<b>Carrello del Gran Bollito Misto di Carrù con le sue salse</b>	<b>€ 22</b>
Bollito Misto (Cheek, chest, cost, tail, tongue, hen, sausage)	
<b>Bocconcini di guancia di Bue al Dogliani Docg di Cantina Clavesana (9,12)</b>	<b>€ 18</b>
Cheek lard meatball dressed with Barolo Docg (typical Piedmontese wine)	
<b>Filetto di Bue di Carrù con riduzione al Barolo Docg e scaglie di Castelmagno Dop (1,7,12)</b>	<b>€ 22</b>
Filet Beef with Barolo sauce and Castelmagno cheese	
<b>Cervella di vitello con frittura di semola dolce (1,3,7,9)</b>	<b>€ 15</b>
Fried veal offal with sweet semolina and battered apples	

## DESSERTS

<b>Il Bonet di Nonna Rosina con amaretti e caffè (1,3,5,7,8,11)</b>	<b>€ 7</b>
Bonet, Piedmontese pudding with macaroons and coffee	
<b>Torta alla Nocciola di Langa “Az. Scoiattolo Rosso” con crema Zabajone (3,5,7,8,12)</b>	<b>€ 7</b>
Hazelnut cake with Zabaione cream	
<b>Il Cremino di panna delicato (4,7)</b>	<b>€ 7</b>
Panna cotta pudding with seasonal sauce	
<b>Crostata di frutta vignaiola (1,3,7,12)</b>	<b>€ 6</b>
Old fashioned cake of fruit baked	
<b>Degustazione di Bonet, Torta Nocciola con Zabajone e pera Madernassa (1,3,5,7,8,11,12)</b>	<b>€ 10</b>
Mixed tasting of Desserts	
<b>Calice di Moscato d’Asti Docg Az. Saracco 2025 – 150ML (12)</b>	<b>€ 4</b>

**In questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere Allergeni o tracce di questi.**

**Cereali contenenti glutine (1), Crostacei e derivati (2), Uova e derivati (3), Pesce e derivati (4), Arachidi e derivati (5), Soia e derivati (6), Latte e derivati incluso Lattosio (7), Frutta a guscio (8), Sedano e derivati (9), Senape e derivati (10), Semi di Sesamo e derivati (11), Anidride Solforosa e Solfiti superiori a 10mg/l (12), Lupini e derivati (13), Molluschi e derivati (14)**