

# "La Vigna"

## Alasio, Solva

... Negli anni sessanta,  
tempi in cui Alasio diventò meta di artisti e  
personaggi famosi amanti della dolce vita,  
L'Osteria La Vigna  
era uno dei posti di maggior spicco nel  
panorama gastronomico locale.

Da allora

l'osteria mantiene intatto il suo spirito di  
accoglienza rivolto ai visitatori. Offre una  
cucina ed una cantina fortemente legate al  
territorio, dove i frutti del mare e della terra  
si fondono per accompagnarvi in un viaggio  
che come tema ha il suo Mediterraneo.

La Vigna e la sua équipe vi augurano  
una piacevole sosta...

\* Si informano i Sig.ri clienti che in questo esercizio vengono somministrati/commercializzati alimenti che possono contenere allergeni: pertanto sono cortesemente invitati a comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. È disponibile un menu con il dettaglio degli allergeni presenti nei nostri piatti.

\* Alcuni prodotti sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva con abbattitura rapida conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004

# Gli antipasti I nostri classici di sempre

Polpo alla brace  
crema di patate, olive taggiasche  
21

Fuppetta di pesce scoglio alla ponentina,  
cotta tutta la mattina a fuoco lento, passata e  
aggiunta di frutti di mare  
22

... A Tutto mare,  
Antipasto misto di pesce cucinato, secondo mercato  
26

Tutto pesce crudo  
Il meglio del nostro mare  
36

Gaudite di verdure in pinzimonio 'La Vigna'  
con le storiche Peste di olive ed acciughe fatte in casa  
20

Pata negra ibérico Joxelito,  
Pan y tomate  
(Declarado el mejor jamon del mundo)  
27

# Primi piatti

Riso caruaroli tradizionale  
alla pescatora 'pronto da mangiare' (minimo 2 persone)  
22

La spaghetтата di soglio de La Vigna  
22

Tagliolini neri ai gamberoni  
Flambati con Cognac e mantecati con formaggio vaccino  
20

Bavette aglio, olio, peperoncino e ricci di mare  
24

Agnolotti al plin di coniglio  
Burro e timo  
18

I quocchi di patate 'alla bava'  
Fonduta d'alpeggio e doratura al teggiaro  
18

## Secondi piatti

Pesato fresco di cattura secondo mercato  
cotture a piacere (sale, forno, griglia)  
8 l'etto

Pesato di mare aperto alla ligure,  
patate, olive e pomodori  
31

Baccalà islandese cotto a bassa temperatura  
pomodoro fresco e olive taggiasche  
26

Tagliata di tonno appena scottata  
Tortino di patate  
24

7 Gamberoni di Imperia Oreglia alla brace,  
verdure croccanti  
41

La frittura di mare ed orto  
23

Tagliata di filetto di Fassona piemontese  
Riduzione al rosso, verdure  
28

Coniglio arrosto alla ligure  
Patate al rosmarino  
18

# Oyster Bar

Ostiche fine de Bivic u2  
Allevata in mare aperto nella Baia St. Brieuc  
Colore serico, carne croccante, iodata e  
salata, fondo fruttato.

3 pz  
11 €

6 pz  
20 €

12 pz  
36 €

Ostiche Gillardeau u2  
Considerato il 'Doux Périgouin' delle ostiche.  
Carne nocciola, polposa e succulenta.  
Leggera sapidità equilibrata  
da una dolcezza unica nel suo genere.

3 pz  
18 €

6 pz  
33 €

12 pz  
60 €

Gamberi viola extra Imperia crudi  
circa 50 gr l'uno  
8 €

Scampi del mare del Nord crudi  
medio/grandi  
6 € l'uno

Grevettes rose  
(mazzancolla scottata, servita con maionese  
alla francese e pane tostato  
8 pezzi 12 €

# Menu tradizionale 'da Vigna'

Gudite di verdure  
in pinzimonio e salsine



Degustazione di antipasti  
di mare e stagione



Riso carnaroli tradizionale  
Alla pescatora



Guocchi di patate alla 'bava'  
Fonduta d'alpeggio e doratura al  
parmigiano



Coniglio arrosto  
Alla ligure



Pescato locale alla ligure



Pasticceria del giorno



Valido per l'intero tavolo euro 49 bevande esclusi.  
A scelta un piatto per ogni portata.