

"La Vigna"

Alasio, Solva

... Negli anni sessanta,
tempi in cui Alasio diventò meta di artisti e
persuaggi 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 pliu 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 €