

VICOLO PIAZZI

RISTORANTE & CANTINA

ITA

LE PROPOSTE DI STAGIONE

CARPACCIO DI TROTA

€ 19

CARPACCIO DI TROTA ALPINA AFFUMICATA, GAZPACHO,
FRUTTI DI BOSCO E POLENTA FRITTA

4  

PORCINI FRITTI

€ 19

PORCINI VALTELLINESI PANATI E HUMMUS AL TIMO DI MONTAGNA

1-3-7  

GNOCCHI AL RAGÙ DI TROTA

€ 22

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA, RAGÙ DI TROTA ALPINA, TIMO E LIMONE

1-3-4-7 

RISOTTO AL CARDAMOMO

€ 19

RISOTTO CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO", CARDAMOMO, SCIMUDIN E AGRUMI

3-7 

PAPPARDELLA AI PORCINI

€ 23

PASTA FRESCA ALL'UOVO, FUNGHI PORCINI, BURRO NOCCIOLA E AROMATICHE

1-3-7 

TROTA ALPINA

€ 28

TRANCIO DI TROTA ALLA PLANCHA, VERDURE DI STAGIONE, AGRUMI E MAGGIORANA

4-7-9 

FILETTO E FUNGHI

€ 38

FILETTO DI MANZO, FUNGHI PORCINI E FINFERLI SPADELLATI E PATATE

7

SORBETTO

€ 9

SORBETTO ARTIGIANALE AL LIMONE, FRUTTI DI BOSCO E PEPE BIANCO 

AFFOGATO MOKA

€ 10

GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA, BISCIOLO VALTELLINESE E CAFFÈ MOKA

1-3-7-8 



IL MENÙ

ANTIPASTI

GLI SCIATT

FRITTELLE DI GRANO SARACENO, FORMAGGIO VALTELLINESE E CICORINO

1-7-12 

€ 12

LA BATTUTA

FESA DI MANZO AL COLTELLO CON NOCCIOLE TOSTATE, FUNGHI MARINATI E ZABAIONE AL TUORLO SALATO

3-8-10 

€ 18

L'UOVO

UOVO POCHÈ SU POLENTA VELLUTATA CON SALSA ALL'ORTICA, PANCETTA PIANA CROCCANTE ED ERBE DI STAGIONE

3-7

€ 14

I SALUMI

SELEZIONE DI SALUMI LOCALI, PANE DI SEGALE TOSTATO, BURRO AL FIENO E GIARDINIERA DI VERDURE

1-7 

€ 16

I FORMAGGI

SELEZIONE DI FORMAGGI VALTELLINESI CON PANE DI SEGALE TOSTATO, MIELE DI CASTAGNO AL PINO MUGO E CONFETTURA DI FRUTTA

1-7-8 

€ 16

IL TAGLIERE DELL'ALPE

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI VALTELLINESI CON PANE DI SEGALE TOSTATO, BURRO AL FIENO, GIARDINIERA, MIELE DI CASTAGNO AL PINO MUGO E CONFETTURA DI FRUTTA

1-7-8 

€ 18

L'ANTIPASTO VICOLO PIAZZI (MIN 2)

ASSAGGI IN CONDIVISIONE DEI NOSTRI ANTIPASTI: SALUMI E FORMAGGI VALTELLINESI, PANE DI SEGALE TOSTATO, POLENTA FRITTA, SCIATT E BATTUTA DI MANZO CON NOCCIOLE E FUNGHI

1-3-7-8-10-12 

€ 14 PP

PRIMI

IL PIZZOCCHERO

€ 13,5

PASTA DI GRANO SARACENO, FORMAGGI D'ALPE, VERZA,
PATATE E CROCCANTE DI SEGALE

1-7 

LA PAPPARDELLA

€ 17

PASTA FRESCA AL RAGÙ DI CERVO,
MANTECATA AL BURRO TOSTATO E TIMO DI MONTAGNA

1-3-7-9-12

IL RISOTTO AI MIRTILLI

€ 17

CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO", MIRTILLI E FONDUTA DI SCIMUDIN

7-10-12 

LO GNOCCO

€ 18

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA, CREMA ALLE ERBE ESTIVE,
CASERA E SLINZIGA CROCCANTE

1-3-7

LA ZUPPA DEL VICOLO

€ 14

VELLUTATA DI PATATE E VERDURE DI STAGIONE

ACCOMPAGNATA DA CROSTONE DI PANE DI SEGALE TOSTATO ED ERBE AROMATICHE

1-7 

SECONDI

LA GUANCIA DI MANZO

€ 28

BRASATA AL VINO ROSSO CON POLENTA RUSTICA,
SLINZIGA ESSICCATA, CRUMBLE CROCCANTE DI SEGALE E PESTÈDA
1-7-9-12

POLENTA E FORMAGGIO

€ 18

POLENTA MORBIDA CON FONDUTA DI FORMAGGI DELLE VALLI
E VERDURE GRATINATE
3-7 ✓

IL FILETTO

€ 38

FILETTO DI MANZO NAPPATO AL BURRO NOCCIOLA, RIBES E MELE DI VALTELLINA
7

IL CERVO

€ 34

TAGLIATA DI CERVO, PANATA ALLE ERBE ALPINE, SENAPE E SALSA AI MIRTILLI
1-7-10

LA FONDUE D'ALPEGGIO

€ 18

FORMAGGI DELLE VALLI FUSI E SERVITI CON PATATE NOVELLE, CETRIOLI E
CIPOLLOTTI IN AGRODOLCE E TRE SALSE ARTIGIANALI:
AL WHISKY, TARTARA E AL PREZZEMOLO
1-3-4-7-12

PP

LA FONDUE CHINOISE

€ 26

TENERI TAGLI DI VITELLO, MANZO E POLLO DA CUOCERE AL MOMENTO IN UN
BRODO CALDO E PROFUMATO, SERVITO IN PENTOLA TRADIZIONALE PER FONDUE,
ACCOMPAGNATI DA VERDURE DI STAGIONE E DA TRE SALSE ARTIGIANALI: AL
WHISKY, TARTARA E AL PREZZEMOLO
1-3-4-12

PP

INSALATE

INSALATA DEL MONTE

€ 18

INSALATA E ERBE DI STAGIONE, SCIMUDIN DI CAPRA, CHIPS DI SCORZANERA, TARASSACO, MELA FRESCA E OLIO EVO AL CIPOLLOTTO

7  

INSALATA VALTELLINESE

€ 18

INSALATA E ERBE DI STAGIONE, CASERA DOP, BRESAOLA VALTELLINESE, CITRONETTE E CROSTINI DI PANE DI SEGALE

1-7 

I CONTORNI

LA POLENTA CREMOSA -7

€ 6

LE PATATE AL FORNO - 7

€ 6

L'INSALATA DI STAGIONE - 10

€ 8

LA VERDURA DI STAGIONE

€ 8

DOLCI

IL TIRAMISÙ

CLASSICO DELLA TRADIZIONE CON CREMA AL MASCARPONE E CAFFÈ

1-3-7 

€ 8

SEMIFREDDO

SEMIFREDDO ALLA PESCA, AMARETTI E ROSMARINO

3-7-8-15 

€ 9

PERE E CIOCCOLATO

FROLLA, CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE E PERE

1-3-7 

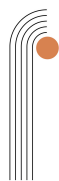
€ 10

DOLCE DEL GIORNO

DOLCI ARTIGIANALI AI SAPORI DI STAGIONE E ISPIRAZIONE DEL PASTICCERE



€ 9



VICOLO PIAZZI
RISTORANTE & CANTINA

ALLERGENI ALIMENTARI
FOOD ALLERGENS

1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE, OVVERO GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, I LORO CEPPI
IBRIDATI E DERIVATI.

CEREALS CONTAINING GLUTEN: WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT, OR THEIR HYBRIDIZED STRAINS AND
DERIVED.

2 - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
CRUSTACEANS AND SHELLFISH-BASED PRODUCTS.

3 - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
EGGS AND EGG PRODUCTS.

4 - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
FISH AND FISH PRODUCTS

5 - ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS

6 - SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
SOY AND SOY PRODUCTS

7 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)

8 - FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI
MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAN E I LORO PRODOTTI.

NUTS: ALMONDS, HAZELNUTS, CASHEW NUTS, PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, MACADAMIA NUTS OR
QUEENSLAN NUTS AND THEIR PRODUCTS.

9 - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS.

10 - SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS.

11 - SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO.
SESAME SEEDS AND SESAME PRODUCTS.

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG, O A 10 MG/L IN TERMINI DI
SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI IN
CONFORMITÀ ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

SULFUR DIOXIDE AND SULFITES IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10MG / KG, OR 10 MG / L IN TERMS OF
TOTAL SO₂ TO BE CALCULATED FOR PRODUCTS AS PROPOSED READY FOR CONSUMPTION OR RECONSTITUTED
IN ACCORDANCE WITH THE MANUFACTURERS' INSTRUCTIONS.

13 - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
LUPINS AND LUPINS PRODUCTS.

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI.
MOLLUSKS AND PRODUCTS CONTAINING MOLLUSKS.

15 - TECNICA DI CONGELAMENTO RAPIDO, PRODOTTO DECONGELATO
PRODUCT HAS BEEN QUICK FROZEN, DEFROSTED PRODUCT

SI COMUNICA ALLA SPETTABILE CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO
RAPIDO DELLA

TEMPERATURA, AI SENSI DEL REG. CE N852/04.

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT SOME PRODUCTS ARE TREATED WITH THE RAPID REDUCTION OF
TEMPERATURE, PURSUANT TO REG. CE N852 / 04.

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON IL NUMERO 15 SONO SURGELATI PORTANDO LA TEMPERATURA IN
BREVISSIMO TEMPO A -18°. QUESTA TECNICA NON DANNEGGIA LA STRUTTURA DEGLI ALIMENTI
PRODUCTS MARKED WITH NUMBER 15 ARE FROZEN. COOLING THEM DOWN TO -18 ° IN A VERY SHORT TIME THIS
COOLING TECHNIQUE DOES NOT DAMAGE THE STRUCTURE OF THE FOOD.

 PIETANZA VEGETARIANA | VEGETARIAN DISH.

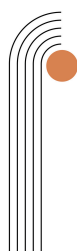
 PIETANZA VEGANA | VEGAN DISH.

 PIETANZA PESCETARIANA | PESCETARIAN DISH

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO.



I PIATTI CONTRASSEGNA TI SONO DISPONIBILI ANCHE DURANTE L'APERTURA DEL WINE BAR



VICOLO PIAZZI
RISTORANTE & CANTINA

DEGUSTAZIONE

PORCINI FRITTI

PORCINI VALTELLINESI PANATI E HUMMUS AL TIMO DI MONTAGNA

1-3-7 

RISOTTO AL CARDAMOMO

RISOTTO CARNAROLI "RISERVA SAN MASSIMO" CARDAMOMO, SCIMUDIN E AGRUMI

3-7 

TROTA ALPINA

TRANCIO DI TROTA ALLA PLANCHA, VERDURE DI STAGIONE,
AGRUMI E MAGGIORANA

4-7-9 

AFFOGATO MOKA

GELATO ARTIGIANALE ALLA CREMA, BISCIOIA VALTELLINESE E CAFFÈ MOKA

1-3-7-8

IL MENÙ DEGUSTAZIONE È SERVITO A TUTTE LE PERSONE AL TAVOLO,
COPERTO INCLUSO

€ 62