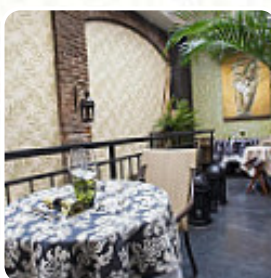




## Menu Contegrasso

<https://piatti.menu>  
Via Marconi 29, VINOVO, Italy  
**+393319544385**



Su questa pagina web trovi il [menu completo](#) di **Contegrasso** di VINOVO. Attualmente sono disponibili **77** piatti e bevande. Il ristorante Al ConteGrasso si trova a Vinovo, vicino a Torino, e si distingue per la sua cucina di alta qualità e l'atmosfera elegante. I proprietari Nella e Andrea offrono piatti superlativi come la [pizza](#), il pesce fresco preparato in modo semplice, la tenerissima carne piemontese e i dolci fatti in casa. È il posto ideale per una cena romantica a lume di candela, per festeggiare un anniversario o trascorrere una piacevole serata tra amici.

# Menu Contegrasso



## Pasta

PASTA AI FRUTTI DI MARE

## Portate Principali

LASAGNE

## Bevande

BEVANDE

## Pizza - Piccola Ø 20Cm

DESIDERIO

## Portata Principale

BURRATINA

## Hamburger

MANDO

## Pizza Mini Ø20Cm

COCCO

## Focaccia

FOCACCIA CAPRESE

## Pizza Ø 28Cm

BINGO

## Pizze Tradizionali

PROSCIUTTELLA

## Pizza Al Forno A Pietra Ø 24 Cm

SUOLA

## Pizza Al Forno

LOREN

## Indiano - Piatti Di Carne

BUNA

## Pizza - Piccola Ø 28Cm

NORMA

## Pizza Speciale - Piccola Ø 26Cm

MESSICANA

## Pizza - Normale Á 26 Cm

PASSIONE

## Piatti Di Mare

FRUTTI DI MARE

## 7 Picados Mortais com Batata Frita

LUXURIA

## Batata fritas

DIVINA

## Pizze Le Bufaline

VERACE

## Categoria Di Ristorante

ITALIANO

# Menu Contegrasso



## Pizze

LA CONTESSA

CICCIONA

## Le Bianche

BONHEUR

LA CASTELLO

## Ingredienti Utilizzati

FORMAGGIO

FRUTTI DI MARE

## Le Rosse

STUZZICANTE

LA PIÙ BUONA

MILLEGUSTI

## Pomodoro Fresco

FANIA

OGNIGIORNO

LA CONTE

## Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PIZZA

DESSERT

PASTA

## Le Pizze Gourmet

QUATTRO FORMAGGI D'AUTORE

LA CHICCA

MERAVIGLIAO

MALAMORE

## Pizza

QUATTRO STAGIONI

PIZZAMARGHERITA

ESTIVA

AFFUMICATO

SUPERBO

## Primi

RAVIOLI "SOTTO LE STELLE" CON GALLINELLA DI MARE, PESTO DI PISTACCHI E POMODORINI CONFIT

PACCHERI DI GRAGNANO FARCITI CON RAGÙ DI VITELLO FASSONE E CREMA DI ERBORINATO D'ALPEGGIO

SCIALATIELLO AL BASILICO QUALITÀ CONTEGRASSO, CIPOLLA SOFFRITTA, POMODORI CILIEGIA, COZZE E POLIPO

TORTELLI DI LIMONE E RICOTTA CON BATTUTO DI CROSTACEI AL PROFUMO DI ZAFFERANO

GNOCCHI DI PATATA INTEGRALI CON RAGÙ DI PESCATO DEL GIORNO, POMODORI CILIEGIA E BASILICO

PLIN DI ROBIOLA DI ROCCAVERANO SALTATI CON LE VERDURINE ED IL BURRO AGLI AROMI DELLA BELLA STAGIONE

ORZO PERLATO E FARRO "RISOTTATI" CON BRICIOLE DI SALSICCIA, JULIENNE DI MANDORLE E FIORI DI ZUCCHINA

## Secondi Piatti

MEDAGLIONE DI PESCATRICE, ZUCCHINE E FILANGÈ DI CAVOLO CAPPUCCIO

TAGLIATA DI VITELLO FASSONE CON VARIAZIONE DI ACETI BALSAMICI GLASSATI

GAMBERONI IN PASTA FILLO, CREMA DI PEPERONI E GELATINA DI MOSCATO SECCO VITTORIO ADRIANO

# Menu Contegrasso



PICCOLA GRIGLIATA DI PESCE E  
VERDURE

BOCCONCINI DI TACCHINO AVVOLTI  
CON PANCETTA COPPATA SU CREMA DI  
PISELLI E PORRI DI CERVERE

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO CON  
SCORZETTA DI LIMONE E TIMBALLINO  
DI POMODORINI SCHIACCIATI, BASILICO,  
PATATE AL FORNO ED OLIVE  
TAGGIASCHE

TRANCETTO DI BACCALÀ IN CROSTA DI  
PATATE CON MAIONESE AL RAFANO

HAMBURGER DI VITELLO FASSONE CON  
PANE NERO E PANZANELLA RIVISTA  
PER L'OCCASIONE.

## Antipasti

INSALATA DI VALERIANA, MANDORLE,  
GOCCE DI ACETO BALSAMICO ALLE  
FRAGOLE CON GAMBERONI COTTI  
SOTTOVUOTO IN OLIO AL PEPE NERO

CRUDO DEL GIORNO DA  
ACCOMPAGNARE CON LE NOSTRE  
SALSETTE

COSCIA DI VITELLO FASSONE BATTUTA  
AL COLTELLO CON PERLE DI OLIO DI  
SESAMO E SALSA ALL'ACCIUGHETTA

MEDAGLIONE DI PESCATRICE BARDATO  
CON IL CRUDO DI PARMA 24 MESI, SU  
CARPACCIO DI MELONE BIOLOGICO

POLIPO SALTATO ALLA MANIERA  
CLASSICA: PATATE, POMODORI  
CILIEGIA, OLIVE TAGGIASCHE E  
BASILICO D'ALBENGA

SAPORE DI MARE, PICCOLA  
DEGUSTAZIONE DI:

CULATELLO DI ZIBELLO CON  
MACEDONIA DI FRUTTA E VERDURA

TERRAFERMA, PICCOLA  
DEGUSTAZIONE DI:

## Lievito Fine

BROWNIE AL CIOCCOLATO, PESCA  
CAMELLATA E CHANTILLY AL GRAND  
MARNIER

CHEESECAKE INTEGRALE AI FRUTTI DI  
BOSCO E COULIS DI LAMPONI

TIRAMISÙ ALLA MANIERA DEL  
CONTEGRASSO

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE E  
MOSCATO D'ASTI CON CREMA  
CHANTILLY E ZENZERO

MADAME TATIN DEL GIORNO SERVITA  
CON IL GIUSTO GELATO

CHARLOTTE ALLO YOGURT E  
FRAGOLINA DI BOSCO CON SALSA  
DELICATA AI PROFUMI DEL  
MEDITERRANEO

SOUFFLÈ GLACÉ AL COCCO E  
PEPERONCINO CON BRICIOLE DI PAN  
DOLCE

LA COPPA CICCIONA

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E  
PISTACCHIO CON GRANELLA DI  
NOCCIOLA PIEMONTE TOSTATA

# Menu Contegrasso



## Contegrasso

Via Marconi 29, VINOVO, Italy

**Orari di apertura:**

Domenica 19:00-00:00

Lunedì 19:00-00:00

Mercoledì 19:00-00:00

Giovedì 19:00-00:00

Venerdì 19:00-00:00

Sabato 19:00-00:00

Fatto con [Piatti](#)

