



Il Vicolo s'emporte !

Nos pâtes fraîches

La formule 2 plats à déguster sur l'instant

Soit 2 choix dans le menu du jour (entrée, pâtes, dessert)

- 20€

Les pâtes du jour à déguster sur l'instant

~150g de pâtes fraîches et ~150g de sauce du jour disponible

- 15€

Le panier du Vicolo à cuire et à réchauffer à domicile

~150g nos pâtes fraîches (cuisson 3min) et ~150g de sauce du jour maison

- 10€

Nos entrées à partager

Plateau de charcuteries italiennes

Le plateau de 5 types pour 2/4 personnes

- 18€

Le plateau de 5 types pour 6/8 personnes

- 35€

Plateau de fromages italiens

Le plateau de 4 types pour 3/6 personnes

- 18€

Le plateau de 4 types pour 8/10 personnes

- 35€

"Focaccia" aux herbes aromatiques ~110g la pièce

- 4€

"Focaccia duo" aux herbes aromatiques ~220g la pièce

- 8€

"Antipasti mixte" (tomates séchées, artichauts, poivrons farcis)

- 4€

"Vitello Tonnato"

Filet de veau assaisonné d'une sauce au thon/câpres

- 6€/la part

"Tarte aux échalotes ou potimarron", burrata et pistaches

- 6€/la part

Nos recettes de viande mijotée et garniture ~300g/portion

Ossobuco et sa garniture légumes braisés et pâtes fraîches

Joues de boeuf confites et sa garniture pâtes fraîches

- 18€

Nos recettes de gratinés protéinés ~300g/portion

Lasagne Emiliane

Cannelloni viande hachée et garniture de saison

Insalata di pasta (poisson ou viande)

- 16€

Nos recettes de gratinés végétariens ~300g/portion

Melanzane alla Parmigiana

Cannelloni végétarien (ricotta/épinards, champignons/Béchamel...)

Insalata di pasta aux légumes

- 15€

La réchauffe de tous nos plats cuisinés maison est préconisée au four traditionnel à 180°C maximum, de 10 à 15 minutes selon la recette. (micro-ondes possible avec nos emballages)

Nos douceurs maison

Tiramisù, Panna cotta aux fruits, Mousse au chocolat et fleur de sel...

- 5€/la part

Cantucci, Ciambella, Brutti ma buoni

- 1,5€/pièce

N'hésitez pas à nous solliciter pour tous vos événements.

Sur commande, minimum de 48h à l'avance.

