



Benvenuti da Vincent

Nel cuore di Orbassano, Vincent Bistrot è il luogo dove la tradizione piemontese incontra il gusto contemporaneo, in un'atmosfera calda e rilassata, che coccola i sensi come una spa per il palato.

Selezioniamo ogni giorno materie prime di altissima qualità, con particolare attenzione alle carni piemontesi certificate, ai piatti della tradizione e anche ai sapori del mare, per offrirvi un'esperienza gastronomica completa, autentica e mai banale.

La nostra cucina è un viaggio tra ricordi e scoperte, tra passione e creatività, tra un buon bicchiere di vino e una citazione che strizza l'occhio alla cultura pop, perché da Vincent - come nei migliori film - ogni piatto ha una storia da raccontare.

*Buon appetito.
La brigata di Vincent*



Non perderti nulla del mondo Vincent.
Inquadra i QR code e unisciti alla nostra community: eventi riservati, novità in anteprima e un tavolo sempre pronto per te.



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Menù Premium

*Tris di antipasti
a discrezione dello chef*

*Costata di vitello frollata
circa 1kg (per 2 persone)*

Patate rustiche

euro 32,00

Min x 2 persone

Menù Royal

*Tartare di tonno fresco, rucola,
pomodoro ciliegia e semi di lino* ➡

*Pacchero del Mediterraneo
Polpo, gamberoni, tonno, scampi e
bisque di crostacei* ➡🍷🍷

*Polpo scottato
Crema di patate al timo, olive
taggiasche, ciliegino e coulis al
prezzemolo* 🍷➡

euro 54,00

Min x 2 persone

Antipasti

<i>Battuta delle langhe</i>	
<i>Crema di Reggiano e cipolla caramellata</i> ⓘ	13
<i>I tommini</i>	
<i>Miele Millefiori, elettrico e frutti rossi</i> ⓘ ➡	8
<i>Bresaola di fassona</i>	
<i>Melone e burrata</i> ⓘ	15
<i>Vitello tonnato</i>	
<i>Maionese al balsamico barricato, uovo marinato, acciuga del Cantabrico e frutto del capperio</i> ⓘ ⓘ ➡ ⓘ	14
<i>Il tagliere di salumi e formaggi DOP</i> ⓘ	18
<i>Tartare di tonno</i>	
<i>Mango, rucola e mandorle salate</i> ➡ ⓘ	16
<i>Acciuga del Cantabrico "Top Selection"</i>	
<i>Bagnetto verde, burro e crostini</i> ⓘ ➡ ⓘ ➡ ⓘ	12
<i>Carpaccio di salmone fresco</i>	
<i>Valeriana, pistacchi e frutto della passione</i> ⓘ ➡ ⓘ ➡ ⓘ	14

Primi

Chicche di patate
Nduja, gorgonzola e timo fresco 🇮🇹🇮🇹 13

Mezza manica
Ragù di manzo extra marezzato, crema di Reggiano
e basilico 🇮🇹🇮🇹🇮🇹 14

Orecchiette fresche
Salmon, zafferano e zucchine e crema di burrata 🇮🇹🇮🇹🇮🇹🇮🇹 15

Spaghetto chitarra 🇮🇹🇮🇹🇮🇹
Tonno fresco, bottarga, pomodoro ciliegia e katsuobushi 17

Paccheri del Mediterraneo 🇮🇹🇮🇹🇮🇹🇮🇹
Polpo, gamberoni, tonno, scampi e bisque di crostacei 19

Scialatielli
Astice, pomodoro confit e coulis al basilico 🇮🇹🇮🇹🇮🇹 26

Secondi

<i>Hamburger di fassona</i> <i>Verdure di stagione al salto e maggiorana</i>	14
<i>Ribs alle erbe, cotte a bassa temperatura con patate rustiche</i> 🍷	16
<i>Tagliata magra delle Langhe gr. 300</i>	22
<i>Costata Iberica in dry Age 1 kg</i>	48
<i>Fiorentina in dry Age 1 kg.</i>	56
<i>Polpo scottato</i> <i>Crema di patate al timo, olive taggiasche, pomodoro ciliegia e coulis al prezzemolo</i> 🍷🍷	19
<i>Tonno tataki</i> <i>Maionese di teriyaki, rucola, frutto della passione e mandorle salate</i> 🍷🍷🍷🍷	20
<i>Grigliata del Bistrot</i> <i>Astice, gamberoni, salmone, polipo, tonno, cristalli di sale ed olio extravergine monocultivar Leccino</i> 🍷🍷	32

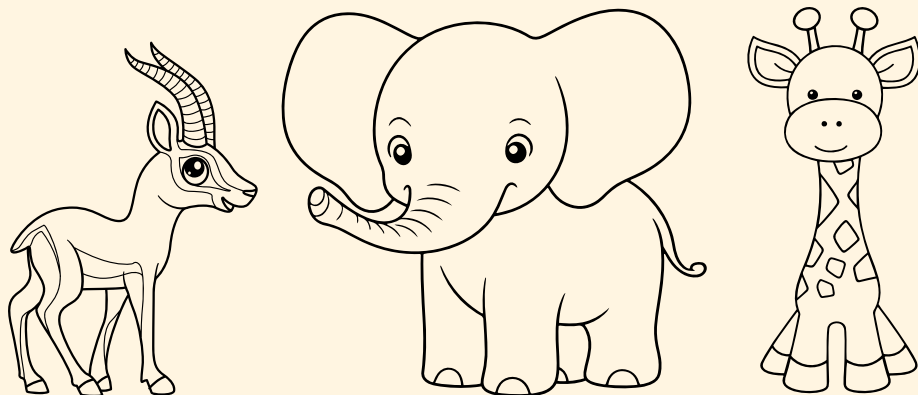
Contorni

<i>Patate rustiche con origano</i>	4
<i>Patate golose</i>	
<i>Crema di Reggiano e speck</i> 🇮🇹	6
<i>Verdure di stagione al salto</i> 🍷	6
<i>Insalata verde e pomodoro ciliegia</i>	5
<i>Insalata caprese con burrata</i> 🇮🇹	8
<i>Selezioni di formaggi DOP del territorio, miele</i>	18
<i>Millefiori e cipolla caramellata</i> 🇮🇹 🍷	

BISTROT

Menù Bimbi

<i>Menù bimbi completo</i>	15
<i>Pasta al pomodoro o pesto</i> 🍷🍷	6
<i>Hamburger di fassona con patate al forno</i>	10



Dolci e calici

Dolci della casa 6

Prosecco 5

Moscato d'Asti 5

Passito di Pantelleria 5




Dolci e calici

Tiramisù 

Panna cotta 

Semifreddo al torrone 

Variegato al cocco 

Semisfera al mango o frutti di bosco 

Vincent
BISTROT