



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 acagiuì, 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: arrosti, 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 SOLFOSA 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

BISTROT

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* ☔☀ㄚ

*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 tomini</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 cappero</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
Ragu di manzo extra marezzato, crema di Reggiano
e basilico* 14
- Orecchiette fresche
Salmone, zafferano e zucchine e crema di burrata* 15
- Spaghetti 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

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

Contorni

<i>Patate rustiche con origano</i>	4
<i>Patate golose</i>	6
<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

Menù bimbi completo

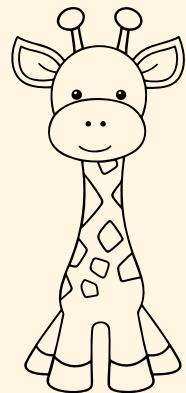
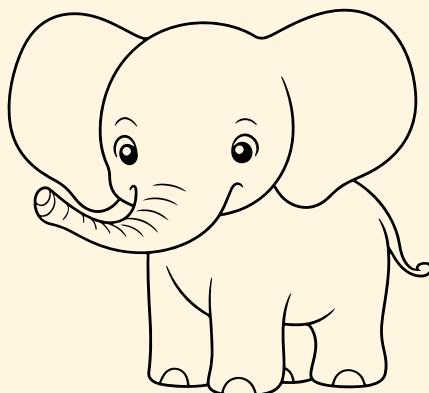
15

Pasta al pomodoro o pesto

6

Hamburger di fassona con patate al forno

10



Dolci e calici

<i>Dolci della casa</i>	6
<i>Prosecco</i>	5
<i>Moscato d'Asti</i>	5
<i>Passito di Pantelleria</i>	5



Dolci e calici

Tiramisù 

Panna cotta 

Semifreddo al torrone 

Variegato al cocco 

Semisfera al mango o frutti di bosco 

Vincent
BISTROT