

# Ristorante *Il Vicoletto*

Nel cuore di Crema a pochi passi dal maestoso Duomo, tra stradine acciottolate e palazzi storici, nasce un ristorante che incarna l'essenza dell'autenticità gastronomica Italiana con uno sguardo oltre oceano: "Il Vicoletto".

A pranzo la cucina propone un menu business, i clienti iniziano con un buffet ricco di piatti sempre freschi, come entrèe, per poi decidere tra una formula light, dove si sceglie un piatto, o la formula royal con primo e secondo.

A cena si passa alla proposta alla carta.

Al Vicoletto la tradizione si incontra con l'innovazione, offrendo un'esperienza che spazia dai salumi del territorio ai prodotti della Spagna, dal tortello cremasco alla picanha argentina, dando la possibilità di viaggiare stando comodamente seduti al proprio tavolo.

Ristorate il Vicoletto a Crema  
Il progetto Cucina del Vicoletto si propone di selezionare tagli di carni estere e italiane uniche nel loro genere senza trascurare i piatti della tradizione dando spazio anche a piatti di pasta e secondi di pesce.

Appena varcata la soglia del ristorante gli ospiti vengono accolti da un ambiente dove il fascino del passato incontra tocchi di modernità.  
Gli arredi antichi sono arricchiti da dettagli contemporanei che donano vitalità ad ogni sala.

Luci soffuse creano un'atmosfera affascinante, ideale per ogni occasione.

La vera anima del Vicoletto è rappresentata dalla passione dei suoi giovani titolari: una coppia dinamica e intraprendente che ha deciso di mettere in gioco la propria creatività e passione nel mondo della ristorazione.

Ogni piatto vuole raccontare una storia unica attraverso sapori della tradizione arricchiti da innovazione.

"Il Vicoletto" non è solo cibo ma è anche convivialità, il personale, attento al servizio, accompagna i clienti in questo viaggio di sapori unici.



## *per Iniziare*

<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b> burro salato d'Insigny e pane tostato	€ 12,00
<b>BRUSCHETTE CON DATTERINO</b> basilico fresco, olio evoa e maldon	€ 8,00
<b>SALVA CREMASCO</b> al sesamo nero, tighe e miele di acacia	€ 16,00



## *i Nostri antipasti*

<b>IL TAGLIERE DEL VICOLETTO</b> culatello di Zibello dop, salame cremasco, formaggella e brie di capra servito con gnocco fritto	€ 20,00
<b>JAMON IBERICO DE BELOTA</b> pan tomate e pane a lievitazione naturale tostato	€ 21,00
<b>TARTARE DI FASSONA</b> nocciole tostate, tartufo nero e cuore di burrata	€ 18,00
<b>CARPACCIO DI ANGUS</b> olio evoa, salsa ponzu, avocado e datterino	€ 20,00
<b>BURRATA E CARCIOFO</b> burratina di Andria, carciofo romano e gazpacho	€ 16,00
<b>CALAMARO FRITTO</b> basilico, puntarelle, maldon e basil maio	€ 22,00
<b>FOIE GRAS GRAN CANARD</b> pane Saint Honorè, mostarda e frutti rossi	€ 20,00

## *Tradizione e innovazione*

<b>I NOSTRI TORTELLI CREMASCHI</b> come da tradizione	€ 20,00
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b> cotoletta con osso, panatura al panko e maionese special	€ 26,00
<b>RISO AL SALTO E GUANCIA BRASATA</b> su fondo bruno tartufato	€ 26,00





## *i Primi*

<b>GNOCCHETTI IN SALSA DI CROSTACEI</b> con frutti di mare e gamberi rossi	€ 24,00
<b>PACCHERI AI TRE POMODORI</b> mantecati con burro e parmigiano	€ 18,00

## *dalla Griglia*

<b>CONTROFILETTO DI WAGYU JPN A5</b> (150gr)	€ 38,00
<b>ENTRANHA DI ANGUS USA</b>	€ 30,00
<b>PICANHA ARGENTINA</b>	€ 26,00
<b>FILETTO URUGUAY</b>	€ 32,00
<b>ENTRECOTE GERMANIA</b>	€ 28,00
<b>FIorentina PORTERHOUSE</b> (1kg)	€ 80,00
<b>T-BONE BLACK ANGUS USA</b> (200gg - 1kg)	€ 110,00

## *dal Mare*

<b>TONNO ROSSO SICILIA</b> tonno affumicato al whisky, purea allo zafferano e dadolata di verdure	€ 30,00
<b>FILETTO DI BRANZINO</b> su asparagi caramellati e salsa al finocchietto	€ 28,00

## *i Contorni*

<b>FRENCH FRY DOPPIA COTTURA</b>	€ 6,00
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	€ 6,00
<b>PATATE CROCCANTI AL TARTUFO</b>	€ 7,00
<b>PUNTARELLE E ACCIUGHE</b>	€ 7,00
<b>SPINACINO SALTATO PICCANTE</b>	€ 8,00





## *Dessert list*

### **MILLEFOGLIE**

crema chantilly, frutti di bosco e coulis di fragole

€ 8,00

### **TIRAMISU**

con crema al baileys e crumble

€ 8,00

### **CHEESE CAKE**

baked e con crema di nocciole

€ 8,00

### **GELATO FIOR DI LATTE**

con amarene

€ 8,00

