

Tant par cumincià...



I TAGLIERI DEL RETRO

Al Nos Salam – Cucito nostrale stagionato 8/12 mesi con verdure in agro ¹² € 20,00

Il tagliere dei Visconti – il top dei salumi nostrani accompagnati con verdure in agro ¹² € 18,00

Al Furrmagiatt – La nostra selezione di formaggi di Guffanti con composte di frutta e verdura ⁷ € 20,00

Il Cacciatorino – Salametto con la nostra focaccia^{1,12} € 10,00

Al Paisan – Sfiziosità vegetariane calde e fredde proposte dallo chef ^{1,7,12} € 14,00

I CROSTONI DI POLENTA

Colombo – con zola cremificato⁷ € 7,00

Gulason – porcini trifolati e fondo bruno € 9,00

Napulè – salsa di datterini, fior di latte, origano e acciuga del Cantabrico^{4,7} € 8,00



Entrée, cesto di pane, focaccine fatti in casa e grissini, friandies finali € 3,00

...segue...

GLI ANTIPASTI

Cotechino artigianale dell'Oltrepo, spuma di lenticchie e crema di patate al rosmarino^{7,12}..... € 13,00

Capesante gratinate* su crema di patate allo zafferano e veli di champignon^{7,14}.....€ 18,00

Flan di zucca Hokaido, crema al Reggiano vacche rosse e polvere di amaretto^{3,7,8}.....€ 12,00

Tartare di filetto di cervo*, olio E.V.O., timo, salsa alle prugne e crumble di grissini¹.....€ 20,00

PER QUELLI A CUI PROPRIO NON PIACE IL RISOTTO

Spaghetti alla chitarra di pasta fresca al sugo di polpo* ubriaco^{1,4,12}..... € 15,00

Raviolacci caserecci ai funghi porcini, burro fuso aromatico, tartufo nero e nocciole tostate^{1,3,7,8}.....€ 18,00

Gnocchetti di zucca home made, crema al gorgonzola d'alpeggio e petto d'oca affumicato^{1,7,12}..... € 14,00



* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

I pezzi da 90

I RISOTTI DEL RETRO*

Il Carnaroli della Cascina Paradiso Vegetariano.....€ 13,00

Il Carnaroli della Cascina Paradiso Tradizionale.....€ 15,00

Il Carnaroli della Cascina Paradiso Che Spacca!.....€ 18,00

LE PENTOLACCE

Pentolaccia per 4 (pentola in rame per 4 persone)..€ - 1,00 p.p. sul risotto scelto

Pentolaccia per 6 (pentola in rame per 6 persone)..€ - 1,50 p.p. sul risotto scelto

Pentolaccia per 8 (pentola in rame 8 persone).....€ - 2,00 p.p. sul risotto scelto



*Scegli i risotti dalla lavagnetta, cambiano ogni settimana!

A seguire

I SECONDI PIATTI

Rollè di coniglio disossato ripieno di caldarroste, stafforella e verza su crema di sedano rapa e porro gratinato al forno^{7,9}€ 20,00

Filetto di scottona piemontese, scalogni caramellati al Buttafuoco con la loro salsa e le patate arrostiti al forno¹²..€ 28,00

Involtino di pesce spada*, provola, pomodori secchi e finocchietto gratinato al forno con le melanzane al funghetto^{4,7}€ 22,00

Il classico ossobuco in umido della tradizione con crostone di polenta alla brace^{9,12}€ 20,00

POSSONO ACCOMPAGNARE SOLO...

Patate al forno
Verdure grigliate
Porri gratinati
Melanzane al funghetto
Le nostre verdure in agro
€ 6,00

LA NOSTRA PIERRADE

Carni e verdure da cuocere sulla pietra, ideale per compagnie di amici o per una cena di coppia divertente

Su prenotazione per minimo due persone € 30,00 p.p.



Al Duls

La Torta di casa "Turta Vigun" servita con crema allo zabajone^{1,3,7,8}€ 6,00

Mousse alla gianduja, crumble salato e salsa al mandarino^{1,3,7,8}€ 8,00

Terra di cacao, cremoso al mascarpone, fichi caramellati e noci^{1,3,7,8,12}€ 9,00

Il nostro lievitato di stagione^{1,3,7,8}€ 8,00

Pere cotte al sangue di Giuda servite con la loro salsa¹².....€ 6,00

Ananas al naturale o al maraschino¹²€ 6,00/7,00

LE BEVANDE

Acqua minerale liscia o mossa Lurisia.....€ 4,00
Bibite.....€ 5,00
Birre nazionali ed estere.....€ 6,00
Birre artigianali.....€ 7,00

E PER FINIRE...

Spiriti e amari.....€ 4,00/5,00 S.Q.
Mirto di casa.....€ 5,00
Liquori pregiati.....S.Q.



La mezza porzione costa il 70% del prezzo.

Alcuni piatti non possono essere serviti in mezza porzione.

Si pregano i gentili ospiti di avvisare in anticipo il personale in merito alla presenza di allergeni o intolleranze alimentari (Reg. UE n. 1169/2011)

Segnaliamo che in ottemperanza a quanto previsto dall'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. I prodotti precedentemente descritti possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati nello stesso ambiente) le seguenti sostanze o loro prodotti derivati:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti e a base di semi di sesamo
12. Segnaliamo la presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazione anche inferiore a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

N.B.: Segnaliamo di utilizzare sale arricchito di jodio in osservanza delle disposizioni della Legge n. 55 del 21 marzo 2005 * Alcune produzioni giornaliere della casa possono occasionalmente essere state sottoposte alla procedura di abbattimento per ottemperare alle disposizioni delle circolari del Ministero della Salute.

PAVIA

**Corso Strada Nuova, 110 - Pasticceria Locale
Storico d'Italia**

Viale della Libertà, 7 - Pasticceria

Corso Strada Nuova, 108 (Vicolo Fusi) - Bistrot

E-shop - www.tortavigoni.com/shop

