

# Tant par cumincià...



## I TAGLIERI DEL RETRO

Al Lagott – Tagliere di crudo riserva al tartufo e pane nero casereccio ai 7 cereali<sup>12</sup> ..... € 18,00

Il tagliere dei Visconti – il meglio dei salumi nostrani accompagnati con cipollotti borettani<sup>12</sup> ..... € 18,00

Al Furmagiatt – La nostra selezione di formaggi di Guffanti con composte di frutta e verdura <sup>7</sup>..... € 20,00

Al nimal foresto – Lardo di Patanegra con miele e pan brioches caldo <sup>1,12</sup> ..... € 15,00

## I CROSTONI DI POLENTA

Colombo – con zola cremificato e noci<sup>7,8</sup> ..... € 7,00

Carbonaro – con carbocrema, guanciale croccante e pecorino a grattugia <sup>3,7,12</sup> ..... € 9,00

Abisso – polentina al nero di seppia, burro di montagna e acciughe del cantabrico <sup>4,7</sup> ..... € 10,00



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

## ...segue...

### GLI ANTIPASTI

I nostri fiori di zucca\* pastellati<sup>1,3</sup> ..... € 13,00

Tartare di ombrina\* marinata agli agrumi, demi\_glace di cipolla e insalatina di finocchi<sup>4</sup>.....€ 19,00

Sformatino di spinacino su crema cacio e pepe e crumble di pecorino romano<sup>3,7</sup>.....€ 12,00

Carpaccio di Fassona piemontese\*, mousse di robiola, foglie del capperone e polvere di nocciola<sup>7,8,12</sup> .....€ 18,00

### PER QUELLI A CUI PROPRIO NON PIACE IL RISOTTO

Spaghettoni di Gragnano al sugo di pomodorini gialli del Pienolo, cozze e bottarga di Cabras<sup>1,4</sup> ..... € 16,00

Cappellacci di ricotta e melanzane con crema allo zafferano e peperone crusco<sup>1,3,7</sup>.....€ 15,00

Pacchero al ragù bianco di coniglio, fonduta di grana vacche rosse e finocchietto selvatico<sup>1,7</sup>..... € 14,00



\* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

## I pezzi da 90

### I RISOTTI DEL RETRO\*

Il Carnaroli della Cascina Paradiso Vegetariano.....€ 12,00

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

Il Carnaroli della Cascina Paradiso Che Spacca!.....€ 15,00

### 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



\*Venerdì e sabato a cena i risotti vengono serviti per min. 2 persone

# A seguire

## I SECONDI PIATTI

**Stracotto d'asino** al Buttafuoco Storico su crostoni di polenta alla brace<sup>7,9,12</sup> .....€ 23,00

**Filetto** di scottona piemontese, ristretta al porto e patate a fisarmonica al sale aromatico<sup>12</sup> .....€ 30,00

**Cuore di baccalà** in crosta di pistacchio, crema di carote e salsa orientale agli agrumi<sup>4,8</sup> .....€ 24,00

**Filetto di maiale** al giusto rosa a 57°, crema di mele cotogne e finocchio nappato al burro di montagna<sup>12</sup> .....€ 22,00

**Tartare di daino\***, olive di Taggia, origano, polvere di capperi, briciole di grissino e olio E.V.O. Ligure<sup>1,7,12</sup> .....€ 28,00

## 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 Vigon" servita con crema al cioccolato e Gran Marnier<sup>1,3,7,8</sup> .....€ 6,00

**Mousse** al caffè, crumble salato e scagliette di cioccolato fondente<sup>1,3,7,8</sup> .....€ 8,00

**Panna cotta ai gelsi** caramello salato e croccante al cacao<sup>1,3,7,8,12</sup> .....€ 8,00

**Il nostro lievitato di stagione** <sup>1,3,7,8</sup> .....€ 8,00

**"Tarte Tatin"** di mele scomposta e spuma alla cannella<sup>1,3,7,8</sup> .....€ 8,00

**Ananas** al naturale o al maraschino .....€ 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](http://www.tortavigoni.com/shop)**

