



Tant par cumincià...

I TAGLIERI DEL RETRO

Al Panson – Pancetta cotta selezione Villani con carciofini sott'olio¹² € 15,00

Il tagliere dei Visconti – il meglio dei salumi nostrani accompagnati con cipollotti borettani¹² € 18,00

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

Al Versin – Cacciatorino artigianale dell'Oltrepo con focaccia calda ^{1,12} € 11,00

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

I CROSTONI DI POLENTA

Colombo – con zola cremificato e noci^{7,8} € 7,00

Alla porcara – con mousse di lardo e miele di castagno¹² € 8,00

Abisso – polentina al nero di seppia, burro di montagna e acciughe del cantabrico ^{4,7} € 10,00



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

...segue...

GLI ANTIPASTI

I carciofi* pastellati su crema di pecorino romano^{1,3,7}.... € 14,00

Tartare di salmone* marinato al mojito, cialda di mais, insalata di cavolo cappuccio bianco e dressing allo yogurt^{4,7}.....€ 18,00

Flan di asparagi , crema di Reggiano vacche rosse e polvere di tuorlo d'uovo^{3,7}.....€ 13,00

Carne salada, mele candite, nocciole e scagliette di Castelmagno^{7,8,12}.....€ 18,00

PER QUELLI A CUI PROPRIO NON PIACE IL RISOTTO

Fregola Sarda alla carbonara.....ma di mare^{1,2,3,4,7,14} € 16,00

Raviolacci di agnello profumati al timo, burro chiarificato e ricotta salata a grattugia^{1,3,7}.....€ 16,00

Maccheroncini di pasta fresca al torchio in crema di cavolo nero, noci e fonduta di gorgonzola di capra^{1,7,8} € 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

Scamoncino di agnello C.B.T., marinato con semape e miele su salsa ai lamponi e asparagi profumati alla vaniglia¹⁰.....€ 23,00

Filetto di scottona piemontese, fondo bruno alla cipolla rossa e cuori di carciofo¹².....€ 30,00

Filetto di spigola in crosta di sfoglia e patate su crema ai topinambur^{1,3,4,7}€ 23,00

Tarte tatin di scalogni caramellati con spuma al grana padano^{1,7}.....€ 18,00

Tartare di fassona piemontese*, maionese home made alla paprika dolce, briciole di tarallo e peperone crusco^{1,3,12}.....€ 22,00

POSSONO ACCOMPAGNARE SOLO...

Patate al forno
Tris di verdure grigliate
Cuori di carciofo
Insalatina di misticanza, carote e ciliegino
€ 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 Vigon" servita con crema fredda allo zabajone^{1,3,7,8}.....€ 6,00

Il cuore di picche: mousse al cioccolato fondente, peperoncino e fragole^{3,7,8}.....€ 8,00

Camilla: panna cotta alla camomilla, gel di miele e polline, crumble salato^{1,3,7}.....€ 8,00

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

Gelato mantecato al Braulio su croccante al cacao e scagliette di cioccolato fondente^{3,7}.....€ 7,00

Fragole al naturale o con zucchero e limone.....€ 6,00

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

