



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 – Sfiziosità vegetariane 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

Vesuvio – pomodorini gialli e rossi confit e stracciatella⁷. € 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

La nostra salvia* pastellata^{1,3,7}..... € 14,00

Lingotto di melanzana glassata alla salsa orientale, crema alla lucana, burrata, nocciole tostate e alici del Cantabrico marinate al limone^{4,6,7,8}.....€ 16,00

Flan di porri su crema di robiola di Roccaverano^{3,7}.....€ 13,00

Magatello di vitello al giusto rosa, salsa monferrina, cipolla in agrodolce e foglia del capperone^{1,4}.....€ 18,00

PER QUELLI A CUI PROPRIO NON PIACE IL RISOTTO

Spaghettoni di Gragnano mantecati al nero di seppia, tartare di gambero rosso e uova di salmone^{1,2,4}..... € 20,00

Panciotti di asparagi e mascarpone, crema di zafferano e nocciole^{1,3,7,8}.....€ 15,00

Paccheri cacio e pepe con ragù d'agnello croccante^{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

- La Caesar Salada modo nostro^{1,7,10}€ 22,00
- Filetto di scottona piemontese, il suo jus e funghi cardoncelli alla brace¹²€ 30,00
- Tataki di tonno in crosta di sesamo, salsa ai lamponi e mousse di formaggio vaccino^{4,7,9}€ 30,00
- Frisella con punte di asparago, la sua crema, uovo poché e rاسبadura lodigiana^{1,3,7}€ 18,00
- Tartare di fassona piemontese*, senape antica e insalatina di puntarelle^{10,12}€ 22,00

POSSONO ACCOMPAGNARE SOLO...

- Patate al forno
 - Tris di verdure grigliate
 - Asparagi
 - Insalatina di puntarelle
- € 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

- Tiramisù in Paradiso^{1,3,7,8}€ 8,00
- Il cuore di picche: mousse al cioccolato fondente, peperoncino e fragole^{3,7,8}€ 8,00
- La Torta di casa "Turta Vigon" servita con la crema al limone^{1,3,7,8}€ 6,00
- Mousse al cioccolato bianco e cocco con salsa al mango su crumble di cacao^{1,3,7}€ 8,00
- Il nostro lievitato di stagione ^{1,3,7,8}€ 8,00
- Sorbetto alla mela verde.....€ 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

