



Tant par cumincià...

I TAGLIERI DEL RETRO

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

Al Formagiatt – La nostra selezione di formaggi di Guffanti con composte di frutta e verdura⁷ € 20,00

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

ANTIPASTONE DEL RETRO (PER 2 PERSONE)

Selezione di salumi dell'Oltrepo e formaggi con stuzzicherie calde e fredde vegetariane dalla cucina^{7,12} € 30,00

I CROSTONI DI POLENTA

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

Muntagné – ai funghi porcini trifolati € 10,00

Tramonto – crostone di polenta alle rape rosse, caprino all'ane-to e salmone gravlax^{4,7} € 11,00



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

...segue...

GLI ANTIPASTI

Mondeghili della tradizione pavese serviti con fantasia di salsine homemade^{1,3,7} € 15,00

Degustazione di acciughe del Mar Cantabrico "Reserva Vintage" e marinate al limone servite con crostini e burro^{1,4,7} € 24,00

Flan ai funghi porcini, crema di lodigiano e raspadura^{3,7} € 14,00

Tartare di salmone marinato, ristretta ai frutti rossi e gocce di dressing allo yogurt^{4,7} € 19,00

PER QUELLI A CUI PROPRIO NON PIACE IL RISOTTO

Pappardelle di pasta fresca al ragù di cinghiale ^{1,3} € 16,00

Raviolacci con ripieno di parmigiana di melanzane con salsa di Sanmarzano e parmigiano reggiano^{1,3,7} € 15,00

Fregola Sarda con gamberi, la loro bisque, cozze e calamari^{1,2,4,14} € 18,00



* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

I pezzi da 90

I RISOTTI DEL RETRO*

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

Il Carnaroli della Cascina Paradiso Tradizionale.....€ 17,00

Il Carnaroli della Cascina Paradiso Che Spacca!.....€ 19,00

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

Tartare di fassona piemontese* condita con senape antica, battuto di capperi e acciughe e briciole di taralli^{1,4,10}€ 24,00

Filetto di scottona piemontese, il suo jus e funghi porcini trifolati.....€ 32,00

Moscardini e seppioline* in umido alla puttanesca con crostone di pane guttau^{1,4}€ 24,00

Petto d'anatra C.B.T., ristretta di mirtilli e cipollotto grigliato¹²€ 26,00

POSSONO ACCOMPAGNARE SOLO...

Patate al forno
Tris di verdure grigliate
Zucca al forno
Misticanza
€ 6,00

L'HABURGER SECONDO VIGONI

Ham-buco: Bun allo zafferano dal nostro forno, sfilacci di osso-buco in lunga cottura e raspadura lodigiana.....€ 25,00 P.P.



Al Duls

Tartellette di pastafrolla al cacao con cremoso al mascarpone e fichi^{1,3,7,8}€ 8,00

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

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

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

Tagliata di ananas al naturale o al maraschino.....€ 6,00

Sorbetto al moscato di Volpara.....€ 7,00

Lo strudel di mele di pasticceria^{1,3,7,8}€ 8,00

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.....€ 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

