



Tant par cumincià...

I TAGLIERI DEL RETRO

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

ANTIPASTONE DEL RETRO (PER 2 PERSONE)

Selezione di salumi dell'Oltrepo e formaggi con stuzzicherie calde e fredde vegetariane dalla cucina^{1,3,7,12} € 30,00

I CROSTONI DI POLENTA

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

Campé – pasta del salame, fondo bruno e raspadura lodigiana^{7,10,12} € 10,00

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

Foglie di borragine* pastellate su salsa al pecorino romano^{1,3,7} € 16,00

Degustazione di crudo riserva al tartufo nero con pane nero ai 7 cereali home made e carciofini sott'olio^{1,12} € 22,00

Flan di melanzane arrostiti, crema al Reggiano e polvere di pomodoro^{3,7} € 14,00

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola, misticanza e maionese agli agrumi^{3,4} € 20,00

PER QUELLI A CUI PROPRIO NON PIACE IL RISOTTO

Maccheroncini al ragù di cinghiale* stufato all'Amarone della Valpolicella^{1,3,9,12} € 18,00

Ravioli di burrata su crema di cime di rapa e cipolla croccante^{1,3,7} € 17,00

Spaghettoni di Gragnano al sugo di polipo*, crema allo zafferano e timo^{1,4,12} € 19,00



* 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 Che Spacca!..... € 19,00

Il Carnaroli della Cascina Paradiso Tradizionale: alla milanese con ossobuco^{10,12}..... € 32,00

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

Guancetta di vitello* al Buttafuoco storico in lunga cottura su crema fondente di topinambur^{9,12}€ 28,00

Filetto di scottona piemontese, con fondo bruno e cuore di carciofo al forno^{10,12}€ 32,00

Filetto di rana pescatrice* cotta a bassa temperatura su croccante di pane nero ai cereali e friarielli aglio e olio^{1,4}€ 26,00

Filetto di cervo* arrostito, salsa ai mirtilli, briciole di caldarrosta e patata a fisarmonica¹²€ 38,00

LA BÜSECA CUI FASÖ

Trippa in umido con i fagioli^{9,12}€ 22,00

POSSONO ACCOMPAGNARE SOLO...

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



Al Duls

Morbido alle nocciole con cuore di caramello salato su crumble al cacao^{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 "Torta Vigon" servita con crema chantilly^{1,3,7,8}€ 6,00

Il lievitato del nostro laboratorio servito con crema allo zabajone^{1,3,7,8}€ 8,00

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

Il nostro sorbetto del giorno€ 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 pregiatiS.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

