

Tant par cumincia...

I TAGLIERI DEL RETRO



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

Al Furmagiat - 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^{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 rasperdura lodigiana^{7,10,12} € 10,00

Abisso - polentina al nero di seppia, burro di montagna e acciughette 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 arrostitte, crema al Reggiano e polvere di pomodoro^{3,7} € 14,00

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola, mistanza 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 Valpollicella^{1,3,9,12} € 18,00

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

Spaghettone 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 PENTOLACCHE

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 olio¹⁴ € 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

POSSENO 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 ca-
cao^{1,3,7,8} € 8,00

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

La Torta di casa "Turta Vigon" servita con crema chantil-
ly^{1,3,7,8} € 6,00

Il lievitato del nostro laboratorio servito con crema allo zabajon-
he^{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 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 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

