



# Tant par cumincià...

## I TAGLIERI DEL RETRO

Il tagliere dei Visconti – il meglio dei salumi nostrani accompagnati con cipollotti borettani<sup>12</sup> ..... € 18,00

Al Furmagiatt – La nostra selezione di formaggi di Guffanti con composte di frutta e verdura <sup>7</sup> ..... € 20,00

Al Versin – Cacciatorino artigianale dell'Oltrepo con focaccia calda <sup>1,12</sup> ..... € 11,00

## ANTIPASTONE DEL RETRO (PER 2 PERSONE)

Selezione di salumi dell'Oltrepo e formaggi con stuzzicherie calde e fredde vegetariane dalla cucina<sup>1,3,4,7,12</sup> ..... € 30,00

## I CROSTONI DI POLENTA

Colombo – con zola cremificato e noci<sup>7,8</sup> ..... € 7,00

Ciociaro – crema al pecorino romano e pepe nero<sup>7</sup> ..... € 7,00

Abisso – polentina al nero di seppia, burro di montagna e acciughe del cantabrico <sup>4,7</sup> ..... € 10,00



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

# ...segue...

## GLI ANTIPASTI

Mondeghili della tradizione pavese senape al miele e crauti di cavolo bianco<sup>1,3,7,10</sup> ..... € 16,00

Degustazione di crudo riserva al tartufo nero con pane nero ai 7 cereali home made e topinambur in agro<sup>1,12</sup> ..... € 22,00

Flan di asparagi, crema al Lodigiano e mimosa d'uovo<sup>3,7</sup> ..... € 14,00

Tentacolo di polpo alla moda pantesca rivisitata<sup>4</sup> ..... € 20,00

## PER QUELLI A CUI PROPRIO NON PIACE IL RISOTTO

Fusillone in crema di cavolo nero, guancialetto croccante e cuore di burrata<sup>1,3,7,12</sup> ..... € 16,00

Raviolacci di cicoria e ortica al burro fuso di malga e terra di nocciole<sup>1,3,7,8</sup> ..... € 15,00

Scialatielli mantecati in crema di asparagi, battuto di seppia\* cotta a bassa temperatura e scorza di limone<sup>1,3,4</sup> ..... € 17,00



\* 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<sup>10,12</sup> ..... € 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

Tartare di filetto di cervo\* briciole di grissino, olive di Taggia, olio E.V.O. ligure e timo<sup>1,12</sup>.....€ 32,00

Filetto di scottona piemontese, con scalogni canditi e finocchi al vapore<sup>12</sup>.....€ 33,00

Trancetto di baccalà\* in saor<sup>1,3,4</sup>.....€ 26,00

Abbacchio di agnello\* panato e fritto con crema al pecorino e carciofo alla mediterranea<sup>1,3,7,12</sup>.....€ 33,00

### LA BÜSECA CUI FASÖ

Trippa in umido con i fagioli<sup>9,12</sup>.....€ 22,00

### POSSONO ACCOMPAGNARE SOLO...

Patate al forno  
Tris di verdure grigliate  
Finocchi/Carciofo  
Misticanza  
€ 6,00



## Al Duls

Latte in piedi alle nocciole, il suo crumble e scaglie di cioccolato bianco<sup>1,3,7,8</sup>.....€ 8,00

Il cuore di picche: mousse al cioccolato fondente, peperoncino e ristretta ai mirtilli<sup>3,7,8</sup>.....€ 8,00

La Torta di casa "Torta Vigon" servita con crema chantilly<sup>1,3,7,8</sup>.....€ 6,00

La nostra colomba di Alboino servita con crema allo zabajone<sup>1,3,7,8</sup>.....€ 8,00

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

Il sorbetto del giorno.....€ 7,00

La nostra "Apple Pie" servita con panna montata fresca<sup>1,3,7</sup>€ 8,00

### LE BEVANDE

Acqua minerale liscia o mosca 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](http://www.tortavigoni.com/shop)**

