



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^{1,3,4,7,12} € 30,00

I CROSTONI DI POLENTA

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

Lumlé – con crescenza e petto d'oca di Mortara^{7,12} € 7,00

Ponente – polentina al nero di seppia, pomodoro, olio E.V.O. profumato all'aglio e origano^{4,9,12} € 10,00



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

...segue...

GLI ANTIPASTI

Mondeghili della tradizione pavese con maionese allo zafferano e cavolo cappuccio marinato^{1,3,7,10} € 16,00

Sashimi di salmone marinato al mojito su letto di misticanza e guacamole^{4,12} € 18,00

Flan di barbabietole, fonduta al morbido di capra dell'Oltrepo e mandorle leggermente tostate^{3,7,8} € 13,00

Degustazione di acciughe del mar Cantabrico in due stagionature: 12 e 24 mesi, lingua di focaccia croccante e burro leggermente salato^{1,4,7} € 26,00

PER QUELLI A CUI PROPRIO NON PIACE IL RISOTTO

Lasagnetta di pasta fresca, besciamella al nero di seppia, ragù di seppioline*, crema di piselli e bottarga di muggine^{1,3,4,12,14} € 16,00

Ravioli con cuore di burrata, pomodorini confit, basilico e polvere del capperò^{1,3,7} € 15,00

Maccheroncini al ragù bianco di coniglio*, pinoli tostatati e terra di olive di Taggia^{1,3,7,9} € 15,00



* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

I pezzi da 90

I RISOTTI DEL RETRO*

Il Carnaroli della Cascina Paradiso Vegetariano.....€ 14,00

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

Il Carnaroli della Cascina Paradiso Che Spacca!.....€ 17,00

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

Medaglione di magatello di vitello, scarola, insalatina di fagioli neri e polvere di caffè¹² € 24,00

Filetto di scottona piemontese, riduzione al mirto rosso, pane carasau e patata dolce a fisarmonica^{1,12} € 33,00

La tartara di fassona piemontese del Retro servita come una volta^{3,4,6,9,10,12} € 23,00

Calamaro ripieno* con cime di rapa, pistacchi, uva sultatina e pane aromatico su pappa al pomodoro^{1,3,4,8,12} € 26,00

I LUMAG ALLA BOURGUIGNONNE

(attesa 20 minuti circa)

6 lumache ^{7,12} € 14,00

12 lumache ^{7,12} € 24,00

POSSONO ACCOMPAGNARE SOLO...

Patate arrosto

Tris di verdure grigliate

Cavolo cappuccio stufato

Misticanza

€ 6,00



Al Duls

Cheese Cake scomposta con crumble salato e fichi caramellati^{1,3,7,8} € 7,00

Il cuore di picche: mousse al cioccolato fondente, peperoncino, salsa ai lamponi e crumble al cioccolato^{1,3,7,8} € 8,00

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

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

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

Sorbetto al Barbera dell'Oltrepo Pavese¹² € 6,00

LE BEVANDE

Acqua minerale liscia o mossa Valverde € 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

