



Tant par cumincià...

I TAGLIERI DEL RETRO

IL TAGLIERE DEI VISCONTI – il meglio dei salumi nostrani accompagnati con cipollotti borettani¹² (ottimo per due persone)..... € 20,00

AL FURMAGIATT – 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
FREDDI VEGETARIANE DALLA CUCINA^{1,3,4,7,12} € 30,00

I CROSTONI DI POLENTA

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

BARDASSA – con salsiccia arrostita e fonduta valdostana^{7,12}.. € 8,00

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 p.p.

...segue...

GLI ANTIPASTI

MONDEGHILI DELLA TRADIZIONE PAVESE con maionese al tartufo e cavolo bianco marinato^{1,3,7,10} € 16,00

CARPACCIO DI SCOTTONA, crumble di grana, finferli e olio al prezzemolo^{7,12} € 17,00

L'UOVO ALLA NOSTRA MANIERA, con fonduta e tartufo nero estivo^{3,7} € 18,00

DEGUSTAZIONE DI ACCIUGHE del mar Cantabrico in due stagionature: 12 e 24 mesi, lingua di focaccia croccante e burro leggermente salato^{1,4,7} € 25,00

PER QUELLI A CUI PROPRIO NON PIACE IL RISOTTO

FREGOLA SARDA con gamberi, la loro bisque, cozze e timo^{1,2,14} € 19,00

GNOCCHETTI al ragù d'anatra con scorza d'arancia e cioccolato fondente^{1,3,12} € 18,00

IL PIATTO PIÙ BUONO DEL MONDO: la nostra pasta al pomodoro¹ € 15,00



* 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.....€ 16,00

Il Carnaroli della Cascina Paradiso CHE SPACCA!.....€ 18,00

I RISOTTI SONO SERVITI PER MINIMO DUE PERSONE

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

PETTO D'ANATRA*, riduzione di mirtilli e Buttafuoco, pakchoi¹².....€ 24,00

FILETTO DI SCOTTONA piemontese su crema di pastinaca e porro
arrosto¹².....€ 33,00

LA TARTARA DI FASSONA piemontese del Retro servita come una
volta^{3,4,10,12}.....€ 23,00

DARNA DI SALMONE* cotto a bassa temperatura in panure aromatica e
carota nera^{1,4}.....€ 25,00

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



* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

Al Duls

CHEESE CAKE ai fichi su bisquit al cacao^{1,3,7,8}.....€ 8,00

IL CUORE DI PICCHE: mousse al cioccolato fondente, peperoncino, salsa ai lamponi e crumble salato^{1,3,7,8}.....€ 8,00

LA TORTA DI CASA "TURTA VIGON" servita con crema chantilly^{1,3,7,8}.....€ 7,00

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 alla mela verde liscio o con Calvados¹².....€ 6,00/9,00

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.

Caffè tostato da noi.....€ 2,00



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 acagià, 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 disposizione 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

