



C A F F É

commercio

V I G E V A N O D A L 1 8 6 2

“La tavola è come una tela dipinta che ci insegna che “oggi” è una volta sola. L’immagine dipinta svanisce alla fine della giornata, ma il suo ricordo resta scolpito nella mente delle persone che erano sedute al nostro stesso tavolo.”

*B. YOSHIMOTO*

# ANTIPASTI

Baccalà alla pizzaiola, la sua maionese e olio al basilico

15.00 €



Seppia, piselli e limone

13.00 €



Grande piatto di salumi della nostra tradizione, giardiniera di ns. produzione e gnocco fritto

12.00 €



Capocollo di maialino cotto al sale, mela annurca e cipollotto rosso

13.00 €



Pannacotta di sedano rapa, scalogno confit e crema di zucchine alla scapace

11.00 €





# PRIMI PIATTI

Gnocchetti di ricotta, gamberi, timo e limone **12.00 €**



Risotto di Carnaroli storico riserva San Massimo,  
pomodori confit, burrata e alici **14.00 €**



Bottoni cacio e pepe, guancia dolce croccante e  
favette **13.00 €**



Bigoli freschi alla genovese di fassona Piemontese **13.00 €**



Intrecci di pasta "Legù", asparagi, olivelle e pomodorini  
appassiti **11.00 €**



# SECONDI

Ricciola in padella, melanzana perlina arrostita, olive e pomodorini confit **19.00 €**



Calamaro alla piastra, broccoletti e cremoso al peperone dolce **16.00 €**



Petto d'anatra rosato, sedano rapa, arancia e patate confit **21.00 €**



Controfiletto frollatura 21 settimane alla brace, giardinetto di verdure e le sue salse **22.00 €**



Consistenze di verdure **10.00 €**



## FORMAGGI

**Selezione "italianissima" di formaggi e confetture**

Selezione di 3 tipologie **5.00 €**



Selezione di 5 tipologie **7.00 €**





## MENÙ VEGANO GLUTEN FREE

30<sup>00</sup> €

Pannacotta di sedano rapa, scalogno confit e crema di zucchine alla scapace



Intrecci di pasta "Legù", asparagi, olivelle e pomodorini appassiti



Consistenze di verdure



Caribe: Ananas, latte di cocco, rum e lime



## DESSERT

Non proprio un tiramisù

6.00 €



Cheese cake ai frutti rossi

6.00 €



Cremoso al mango e frutto della passione

6.00 €



Caribe: Ananas, latte di cocco, rhum e lime

6.00 €



Zuppetta di melone, vermouth rosso e liquirizia

6.00 €



## FORMAGGI

Selezione 3 formaggi

5.00 €



Selezione 5 formaggi

7.00 €



## LEGENDA ALLERGENI



Arachidi e prodotti a base di arachidi.



Soia e prodotti a base di soia.



Frutta a guscio: noci, mandorle, nocciole, pistacchi, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia o noci del Queensland.



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



Cereali contenenti glutine.



Sedano e prodotti a base di sedano.



Senape e prodotti a base di senape.



Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



Latte e prodotti a base di latte.



Uova e prodotti a base di uova.



Pesce e prodotti a base di pesce escluso: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



Crostacei e prodotti a base di crostacei.



Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Lupini e prodotti a base di lupini.



Piatto vegano



Piatto vegetariano



Piatto senza glutine





Vigevano (PV)

Piazza Ducale, 24

+39 0381 78507

[www.caffecommerciovigevano.com](http://www.caffecommerciovigevano.com)

[info@caffecommerciovigevano.com](mailto:info@caffecommerciovigevano.com)