



— CAFFÉ · RISTORANTE · GELATERIA —

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

Polpo arrostito, condimento alla catalana e frutti rossi **16.00 €**



Gambero blu crudo, burratina, mandarino, crema tiepida di ceci e lattuga di mare **20.00 €**



Selezione di salumi Marco D'Oggiono, gnocco fritto e giardiniera di frutta e verdura **12.00 €**



Battuta di Fassone Piemontese, maionese di bagna frejda e insalata di cavolo rosso marinato **14.00 €**



Uovo croccante, bietole, fonduta di formaggio d'alpe e tartufo nero **15.00 €**



Aggiunta di tartufo nero **3.00 €/g**

Aggiunta di tartufo bianco **6.00 €/g**



PRIMI PIATTI

Bigolo fresco grezzo, ragout di ventresca di tonno rosso nostrano, olive taggiasche e pomodorini confit € **12.00**



Gnudi di ricotta al burro, salvia e sugo di polpo alla Luciana € **13.00**



Risotto di Carnaroli storico riserva San Massimo allo zafferano Lombardo, salsa al midollo e gremolada di ossobuco € **14.00**



Ravioli del plin ripieni di oca confit, sugo d'arrosto, arancia e tartufo nero € **15.00**



Pasta "Legù", crema di cavolfiore, menta e polvere di barbabietola € **12.00**



Aggiunta di tartufo nero **3.00 €/g**

Aggiunta di tartufo bianco **6.00 €/g**

SECONDI

Ricciola confit, crema di castagne, burrata e porri croccanti € 20.00



Ombrina arrostita, cime di rapa al pizzico e colatura di provola fresca di bufala affumicata € 19.00



Anatra nostrana in due cotture, il petto rosato con zucca e liquirizia, la coscia in confit di erbe e carciofi saporiti € 18.00



Filetto di Manzetta Prussiana arrostito, millefoglie di patate cipollotti dolci, guanciale e tartufo nero € 28.00



Crema leggera di topinambur, strachintund e cacao speziato € 13.00



Aggiunta di tartufo nero 3.00 €/g

Aggiunta di tartufo bianco 6.00 €/g



FORMAGGI

Selezione "italianissima" di formaggi e confetture

Selezione di 3 tipologie



€ 5.00

Selezione di 5 tipologie



€ 7.00

Acqua Microfiltrata

€ 1.50

Acqua Minerale

€ 2.00

Caffè

€

DESSERT

Non proprio un tiramisù



6.00 €

Cachi e mandorla



6.00 €

Millefoglie di castagna



6.00 €

Cheese cake morbida al cioccolato bianco,
mandarino e nocciole



6.00 €

Pannacotta di riso integrale Rosa Marchetti,
liquirizia e lampone



6.00 €

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 SO₂ 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

info@caffecommerciovigevano.com