



CAFFÉ · RISTORANTE · GELATERIA

commercio

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



ANTIPASTI

First Course

Tartare di salmone marinato all'arancia rossa, yogurt e
barbabietola **12.00 €**

Salmon tartare, bloody orange, yogurt and red beet



Crocchetta di Gorgonzola DOP, radicchio di Treviso e salsa
al miele **10.00 €**

Crispy Gorgonzola cheese, red chicory and fine honey sauce



Selezione di salumi della tradizione "Marco D'Oggiono"
Selection of cold cuts by "Marco D'Oggiono" **9.00 €**





PRIMI PIATTI

Main Courses

Gnocchetti, con pomodorini confit, burrata e basilico **9.00 €**

Gnocchetti, candied tomatoes, burrata cheese and basil



Maccheroncini freschi al cacio e pepe e guanciale di **9.00 €**

Mangalica affumicato

Home made maccherone with cacio cheese, pepper and smoked cheek lard



Spaghettoni freschi, ragù di polipetti, pomodoro secco e **9.00 €**

olive taggiasche

Home made spaghetti, musky octopus ragout and olives





SECONDI

Fish or Meat

Polpo arrostito, pomodorini appassiti, olivelle e patate **14.00 €**
Stir fried octopus, dried tomatoes, olives and potatoes



Maialino cotto a bassa temperatura, scarole condite alla artenopea **10.00 €**

Suckling pig cooked sous vide, escarole with raisins, sardines and pines



Aletta di Manzo in cottura dolce, patate alle erbe e funghi cardoncelli **16.00 €**

Beef brisket slow-cooked, herbs potatoes mash and cardoncelli mushrooms



Acqua Microfiltrata **1.50 €**

Acqua Minerale **2.00 €**

Caffè **2.00 €**



INSALATE

Salads

Insalata ricca

8.00 €

Lattuga, carote, mais, pomodori, cetrioli, olive, tonno, mozzarella e uova

Lettuce, carrots, corn, tomatoes, cucumber, olives, tuna, mozzarella cheese and eggs.



Insalata Salmone

8.00 €

Lattuga, barbabietola, salmone marinato, crostini e salsa yogurt

Lettuce, beetroot, marinated salmon, yogurt sauce and bread



Insalata Caesar

8.00 €

Lattuga, parmigiano, crostini, pollo croccante e salsa Caesar
Lettuce, Parmigiano cheese, bread, crunchy chicken and Caesar sauce



PANINI

Sandwiches

Classico

6.00 €

Pane di semola, pomodoro, mozzarella, lattuga, prosciutto cotto

Semolina bread, tomatoes, mozzarella cheese, lettuce and ham



Club Sandwich

9.00 €

Pane tipo cassetta, lattuga, maionese, uova, bacon, pomodoro e pollo croccante

Bread, lettuce, mayo, eggs, bacon, tomatoes and crunchy chicken



Napoli

8.00 €

Pane di semola, salsiccia, friarielli e provola affumicata

Semolina bread, sausages, friarielli and smoked provola cheese





Dal martedì al venerdì / From Tuesday to Friday

LIGHT LUNCH

Primo

Secondo

Acqua e Caffè

€ 15,00

MENU' DUCALE

Antipasto

Primo

Acqua e Caffè

€ 18,00

MENU' TORRE

Antipasto

Secondo

Acqua e Caffè

€ 21,00

MENU' SFORZESCA

Insalata o Panino

Primo

Acqua e Caffè

€ 13,00

MENU' MULINO

Insalata o Panino















Secondo

Acqua e Caffè

€ 16,00



LEGENDA ALLERGENI / ALLERGENS LEGEND

-  Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut based products
-  Soia e prodotti a base di soia / Soy and soy based products
-  Frutta a guscio: noci, mandorle, nocciole, pistacchi, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia o noci del Queensland / Nuts: walnuts, almonds, hazelnuts, pistachios, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, macadamia nuts or Queensland nuts.
-  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and sesame based products
-  Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
-  Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery based products
-  Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard based products
-  Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and sulfites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/litro, in terms of total SO 2 per produce, ready for consumption or reconstituted according to producers' instructions.
-  Latte e prodotti a base di latte / Milk and milk products
-  Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg products
-  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 / Fish and fish products excluded: fish gelatine used as a support for vitamin or carotenoid preparations; gelatin used as fining agent in beer and wine.
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei / Shellfish and products based on shellfish
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi / Mussels and products based on mussels
-  Lupini e prodotti a base di lupini / Lupins and products based on lupins.



Vegano



Vegetariano



Senza glutine



Vigevano (PV)

Piazza Ducale, 24

+39 0381 78507

www.caffecommerciovigevano.com

info@caffecommerciovigevano.com