



— 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 €





# 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 €*



# 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, guancia e tartufo nero **28.00 €**



Crema leggera di topinambur, strachintund e cacao speziato **13.00 €**





# 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*

2.00 €

# 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 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)