



— 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

TRADIZIONALI

Selezione di salumi misti della tradizione, gnocco fritto e giardiniera

12.00 €

Selezione di formaggi con confetture

13.00 €

Battuta di manzo al coltello, porro alla senape, polvere di pera e vela di pane croccante

15.00 €

Lesso di manzo, bagnetto al prezzemolo, pomodorino semi-dry e sale Maldon

15.00 €

Crudo di pescato stagionale, frutta e salse in abbinamento

17,00 €

“le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”

ANTIPASTI

CREATIVI

Polpo alla griglia, chips di patate, maionese al nero di seppia, olive taggiasche e frutti del capperro

15.00 €

Carpaccio di ricciola allo zenzero e lime, insalatina di finocchi, mela verde e melagrana

17.00 €

Millefoglie di gambero, porcini e guancia croccante con hummus di ceci al rosmarino

16.00 €

Parmigiana di zucca violino con caprino fresco alle erbe e nocciole tostate

12.00 €

“le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”

PRIMI

Risotto alla zucca, porcini e fonduta di taleggio

13.00 €

Gnocchi di castagne al sugo di brasato d'asino e uva bianca

14.00 €

Pappardelle al ragù di coniglio, fonduta di caprino
e fondo bruno

16.00 €

Linguine alle sarde, limone, pepe e briciole di pane
al finocchietto

14.00 €

Maccheroni al torchio con sugo di triglia, pomodoro secco e
stracciatella

16.00 €

Lasagna ai carciofi, cacio e pepe

15.00 €

"le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono
disponibili rivolgendosi al personale in servizio"

SECONDI

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura, purea di mela e liquirizia, patate al burro e chips di mela

18.00 €

Tagliata di filetto di manzo Irlandese, ristretto al barolo e verdure

20.00 €

Rollè di coniglio cotto a bassa temperatura con paté di olive taggiasche, carote e cavolo romanesco

21.00 €

Pesce sciabola in crosta di pasta fillo croccante, cime di rapa e salsa alla mediterranea

19.00 €

Pescato di stagione, crema di patate e verdure

21.00 €

DESSERT

Non proprio un tiramisù

Bavarese al mascarpone e cioccolato bianco, crunch al cacao, spugna al caffè e cremoso al cacao

7.00 €

Semifreddo allo yuzu

Mousse allo yuzu, mango, torta di carote e composta di mango, fragola e maracuja

7.00 €

Sfera al pistacchio

Mousse al pistacchio, cremoso al cioccolato al latte, gelée di lamponi, crema di mandorle e crumble di nocciole

7.00 €

Millefoglie di pere al vino e zabaione

Pasta sfoglia caramellata, pere Williams al barolo e zabaione

7.00 €

“le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio”

