

# La Cena

## ANTIPASTI

### **Parmigianina**

Melanzane tonde alla piastra, Mozzarella campana DOCG, passata di pomodoro, basilico e scaglie di Parmigiano

€ 12,00

### **Battuta di Vitellino**

Carne cruda di Vicciola battuta a mano, salsa all'uovo, cucunci (fruttodel capperò), senape in grani e pane guttiau

€ 15,00

### **Il re delle conchiglie**

Pettine di mare scottato, maionese allo zafferano, germogli e riso ermes

### **Il Pescato fa il giro di boa**

Crudità che unisce il pescato fresco alla creatività dello Chef

€ 15,00

€ 17,00

## PRIMI

### **Il nostro Bucatino**

Bucatini trafiletti al bronzo, aglio, olio e peperoncino con tartare di tonno rosso e la sua bottarga

€ 18,00

### **Il raviolo va in America**

Cappellacci di pasta all'uovo ripieni di Ribs (costine di maiale) e punta di petto alla brace con fonduta di erborinato di capra e chips di peperone bruciato

€ 16,00

### **La Gnokka**

Gnocchi di patate fatti in casa con trilogia di pomodori pachino, stracciatella di burrata e olio al basilico

€ 14,00

## SECONDI

### **Volare**

Faraona cotta a bassa temperatura, misto di campo, fondo bruno al caffè, canditi di pompelmo e yuzu

€ 22,00

### **CostolettaMi**

Classica costoletta di vitello panata con pan carrè essiccato e cotta nel burro chiarificato con pomodori e cipolla tropea

€ 25,00

### **Codice Nero**

Trancio di merluzzo carbonaro d'Alaska, marinato 24 ore in sakè con insalata russa alla barbabetola

€ 20,00

### **Salmone taki**

Tataki di salmone scozzese, marinato al Sancerre Chavignol 2016 Domaine Laporte leggermente panato alle mandorle con insalatina di asparagi cotti in olio cottura e salsa aioli

€ 18,00

## DOLCI

### **Tartaten di albicocche**

Con polvere di amaretto e gelato fior di latte

€ 7,00

### **Diplomatica**

Pan di Spagna e pasta sfoglia con crema e gelatina al mandarino cinese e pistacchio

€ 7,00

### **Non proprio Tiramisù**

Bavarese al mascarpone, cremoso al cioccolato fondente e crunch al cacao, sponge-cake al caffè

€ 7,00

### **Il vin Santo**

Vin Santo di Carmignano Doc chiamato "Occhio di Pernice" viene servito con i tipici Cantuccini di Prato da inzuppare

€ 13,00

Coperto €2,00

Per intolleranze o allergie chiedi al nostro personale

Wi-Fi Caffè Commercio Password: Vigevano

Un menù che rispetta le norme di sicurezza per farvi portare a casa non solo il ricordo dell'esperienza Caffè Commercio, ma un assaggio dell'estro artistico cittadino

