



DAY



NIGHT

# **I PICCOLI PIATTI**

## **DA CONDIVIDERE**

Piatti piccoli da provare, assaggiare e condividere

**Dal martedì al venerdì dalle 17:30 alle 22:00**  
**Sabato e domenica 12:00 14:30 - 17:30 22:00**

### **Pane Burro e Acciughe 9.00€**

*Acciughe del Mar Cantabrico servite con crostini, burro allo spumante e cipolla in teriyaki*

### **Bruschetta di Mare 8.00€**

*Stracciatella, arancia, menta, confettura "Tropea", tartare di ventresca di tonno*

### **Club Sandwich 14.00€**

*Pollo alla piastra, pomodoro, insalata, bacon, frittata e maionese*

### **Panino Pulled Pork 8.00€**

*Tre home-made buns, straccetti di maiale speziati, cavolo cappuccio e cheddar*

### **Assiette di Formaggi 10.00€**

*Selezione di formaggi (tre), banana bread tostato e le nostre confetture*

### **Selezione di salumi 10.00€**

*I nostri affettati del momento serviti con focaccia ai cereali*

### **Back to '90s 8.00€**

*Prosciutto Iberico, melone, salsa al porto e sorbetto*

### **Patata Bravas 6.00€**

*Patate a rondelle fritte, aioli, salsa brava, erba cipollina*

### **Piccola Caponata 5.00€**

*Caponata di verdure secondo lo stile del nostro Chef*

### **Costine BBQ 8.00€**

*Servite con salsa home made e verdure alla piastra*

### **Gamberoni alla plancia (1 pz. 3.00€ - 5 pz. 12.00€)**

*Marinati al salmoriglio, chimichurri e maionese aromatizzata all'arancia*

### **Ostriche 6.00€ cad.**

*Secondo selezione e disponibilità*

# I PICCOLI PIATTI

## GOURMET

### L'orecchietta 9.00€

*pasta artigianale, pomodoro in tre versioni, basilico, guanciale e burratina affumicata*

### Aglione olio e peperoncino 8.00€ (con aggiunta di vongole + € 3.00)

*Spaghettoni mantecati con aglio arrostito, peperoncino fresco e olio evo*

### Fusilli cacio pepe e gamberoni 9.00€

*Primo piatto tipico Romano con aggiunta di gamberi alla piastra*

### Risotto agli agrumi e scampi 10.00€

*Mantecato al parmigiano con zest di limone, arancia e lime*

### Polpo, patate e prezzemolo 12.00€

*Polpo arrostito, crema di patate allo zafferano, mayo al prezzemolo e olive taggiasche*

### Il pescato alla griglia 12.00€

*(Gamberone, capasanta e ricciola) serviti con crema al limone, erbe e mela verde*

### Tacos d'Anatra 10.00€

*Piccola piadina al latte, pulled d'anatra bbq, cavolo rosso, misticanza e salsa bianca*

### Tartare di Fassona e nocciole 10.00€

*75gr di fassona piemontese, stracciatella, brioches, crema e granella di nocciole*

### Carciofi in Sud Italia 9.00€

*Carciofi confit, colatura di provola affumicata e limoni di Amalfi in crema*

### Roastbeef all'inglese 11.00€

*Servito con il suo fondo, spinaci in padella e cipolla agrodolce*

### Il Maialino 10.00€

*Filetto di suino Iberico, ristretto di cavoli verdure fresche*

### Vitello Tonnato 10.00€

*Magatello di vitello al rosa, il suo fondo e salsa tonnata*

# DESSERT

Tortino al cioccolato con cuore morbido al lampone e gelato 7.00€

Crostatina con mandorle, limone e mele caramellate 7.00€

Panna cotta in barattolo con pesche e crumble 7.00€

Monoporzione al cacao, crema chantilly e frutti di bosco 7.00€

Non proprio un tiramisù 7.00€

*“Questo dolce racconta la storia del Caffè Commercio e nasce dall’inventiva di Marica, Marco e Rossella, giovani pionieri del locale, che hanno voluto rendere omaggio alla Piazza Ducale. Lo stesso nome del dessert mostra, attraverso i sapori classici del tiramisù e un’innovativa reinterpretazione, le arcate della Piazza, le cui forme portarono a Vigevano il vento nuovo delle idee rinascimentali”*

# SNACK

Dal martedì alla domenica dalle 12:00 alle 14:30

## PANINI

### Club Sandwich Vegetariano 10.00 €

*frittata, pico de gallo, insalata gentilina, salsa yogurt e balsamico*

### Club Sandwich 14.00 €

*pollo alla piastra, frittata, pomodori, insalata, bacon e maionese*

### Pulled Pork 9.00 €

*Sfilacci di maiale speziati, cavolo cappuccio agro e cheddar*

### Marinaro 9.00 €

*Pesce spada affumicato, stracciatella e melanzane fritte*

### Tonnato 9.00 €

*Lattuga, pomodoro, magatello in rosa e salta tonnata*

### Avocado Toast 7.00 €

*con guacamole rustica e uovo all'occhio di bue*

### N.Y. Bagel 9.00 €

*salmone marinato, cream cheese e avocado*

### Montanaro 7.00 €

*speck, brie, salsa rosa e misticanza*

## INSALATE

### Insalata Veggy 12.00€

*insalata misticanza, feta, pomodori, cipolla, olive taggiasche, peperoni arrosto e salsa agrodolce*

### Insalata al salmone 12.00€

*misticanza, salmone marinato agli agrumi, arance confit, finocchi, salsa yogurt, erba cipollina*

### Caesar Salad 12.00€

*insalata gentilina, pollo alla piastra, scaglie di grana, crostini e salsa caesar*

### Insalata Caprese 12.00€

*Insalata misticanza, bufaline, pomodoro cuore di bue, balsamico e crostini*

# VINI AL CALICE

## BOLLICINE

**Prosecco Soller - Marsuret 5.00 €**

*Uve: Glera 100%*

*Sentori di frutta bianca, fiori di agrumi e rosa, al palato morbido e persistente*

**Franciacorta Rosè - Mirabella 8.00 €**

*Uve: Pinot nero 45% Chardonnay 45% Pinot bianco 10%*

*Sentori di lievito di pane, note di frutti di bosco e vaniglia, al palato morbido*

**Franciacorta Satèn - Vezzoli 7.00 €**

*Uve: Chardonnay 100%*

*Sentori di mela e frutta fresca, al palato fresco e con buona struttura*

**Maximum Blanc de blancs - Ferrari 8.00 €**

*Uve: Chardonnay 100%*

*Sentori di frutta matura, crosta di pane e nocciola, al palato fresco e fine*

## I BIANCHI

**Vette di san Leonardo – San Leonardo 2022 5.00€**

*Uve: Sauvignon blanc 100%*

*Sentori di agrumi, aromi erbacei e foglia di pomodoro, al palato fresco e fragrante*

**Gewurztraminer - Girlan 2022 6.00€**

*Uve: Gewurztraminer*

*Sentori di rose bianche, Fiori gialli e frutta tropicale, al palato morbido e fresco*

**Passerina – Ciù ciù 2022 5.00€**

*Uve: Passerina 100%*

*Sentori di Fiori di biancospino, erbe di campo e vaniglia, al palato morbido e fresco*

**Ribolla Gialla – Zorzettig 2022 5.00€**

*Uve: Ribolla gialla 100%*

*Sentori di fiori, note di camomilla e fiori acacia, al palato fresco dove spicca l'acidità*

## **I ROSSI**

**Patricia Pinot nero –Girland 2020 6.00€**

*Uve: Pinot noir 100%*

*Sentori di frutti di bosco, more e liquirizia, al palato morbido e secco*

**Valpolicella Ripasso – Collina dei Ciliegi 2020 6.00€**

*Uve: Corvina, rondinella e corvinone*

*Sentori di frutti rossi e note balsamiche, al palato morbido e corposo*

**Lacrima di Morro d'alba – Ciù Ciù 2019 5.00€**

*Uve: Lacrima 100%*

*Sentori di frutti rossi e aromi fini di rose e viole, al palato fresco e morbido*

**Primitivo di Manduria – San Marzano 8.50€**

*Uve: Primitivo 100%*

*Sentori di note di prugne e tabacco, confettura di ciliegi e pepe, al palato di corpo e tannico*

## **DA DESSERT**

**Moscato d'Asti – Saracco 5.00€**

*Uve: Moscato bianco*

*Sentori di Fiori e frutta, al palato fresco con lunga persistenza*

**Porto Kopke fine Ruby 5.00€**

*Uve: Porto Blend*

*Sentori di frutta, spicca per intensità e piacevolezza, al palato morbido e suadente*

**Bracchetto D'Acqui – Braida 2020 5.00€**

*Uve: Bracchetto*

*Sentori di frutta matura, seducente e delicato di rose, al palato dolce, fresco con un finale persistente sulle note del muschio*

**Recioto 2017 – Collina dei ciliegi 8.00 €**

*Uve: Corvina veronese e Rondinella*

*Sentori di spezie dolci, ciliegie sotto spirito e cannella, al palato dolce ma incredibilmente fresco*

# APERITIVO & CO.

## L'Albino 8.00€

Aperitivo Biancosarti, vodka, menta, bergamotto  
Gimlet freschissimo, fragrante e agrumato

## Sig. Martini 8.00€

Gin, vermouth dry, diluizione tannica, orange bitter  
Un cocktail martini secco, vigoroso, glaciale, perfetto

## Il Conte e il Brigante 8.00€

Bitter rosso, madeira, vodka, gocce di liquore all'arancia  
Variante del Negroni secca, complessa e aromatica

## Monna Lisa 8.00€

Gin, vermouth bianco, agrumi, fiori di sambuco, spumante  
Elegante e profumato aperitivo dai sentori floreali

## Amerigo Vespucci 8.00€

Vermouth bianco, bitter bianco, seltz, velo di bitter Peychaud  
Un Americano in bianco, sorprendente e audace

## Senza Pensieri 8.00€

Bitter bianco, acqua di cedro, lime, acqua tonica  
Un cocktail rinfrescante, dal basso grado alcolico, da sorseggiare senza pensieri!

## ZERO ALCOOL

### Brezza Tropicale 8.00€

Essenza di pompelmo rosa, menta, cardamomo, tonica  
Cocktail fresco e aromatico, dissetante e leggermente balsamico

### Primavera a Kyoto 8.00€

Fiori di ciliegio, lamponi, pompelmo rosa  
Morbido e avvolgente come il fiorire dei ciliegi in una primavera giapponese

### Incanto 8.00€

Infuso di fiori, litchi e liquirizia, mirtillo rosso, zenzero  
Incantevole connubio di infuso Mirabeau con i frutti rossi e la freschezza dello zenzero

# PER OGNI MOMENTO

## Memorie di Cuba 8.00€

*Rum, lime, pompelmo, pepe garofanato*

*Favoloso Daiquiri speziato e complesso, degno di Hemingway*

## La Venere 9.00€

*Tequila, mezcal, agrumi, liquore al peperoncino*

*Malizioso Margarita, leggermente piccante, agrumato e seducente*

## Baciafiori 8.00€

*Vodka, pompelmo rosa, lamponi, fiori, zenzero*

*Una versione del Moscow Mule floreale e fruttata, dissetante e sbarazzina*

## Mondo Libero 9.00€

*Rum, menta, cola chiarificata\*, liquore Falernum, acqua di cocco, Angostura*

*Inaspettato ma efficace e delizioso connubio di sapori, lasciatevi sorprendere!*

*\*Contiene lattosio*

## Oro Nero 9.00€

*Spirits mix, Cointreau, cordiale al lime, passion fruit, carbone vegetale*

*La nostra giocosa e azzecatissima risposta al famigerato Quattro Bianchi & Maracuja!*

# LA GELATERIA

## GUSTI GELATO

*Limone, fragola, lampone, crema, fior di latte, nocciola, stracciatella, cioccolato fondente, caramello salato, pistacchio salato, cioccolato al latte e yogurt*

*\* (chiedere al personale di sala per i gusti di gelato fuori menù).*

## COPPA O CONO

*1 gusto 3.00€*

*2 gusti 4.00€*

*3 gusti 5.00€*

## GELATI SPECIALI

**Caffè Commercio** 8.00€

*Crema, cioccolato fondente, fior di latte, panna montata, granelle di frutta secca e topping al cioccolato.*

**Coppa Fragolata** 8.00€

*Gelato al fior di latte, fragole fresche, panna montata e topping alla fragola*

**Coppa Tutto Frutta** 8.00€

*Gelato alla frutta, frutta fresca e topping alla fragola*

**Affogato al Caffè** 6.50€

*Gelato a scelta, caffè, panna montata e topping al cioccolato*

**Frappè** 5.00€

*Gelato a scelta e latte fresco*

**Macedonia** 7.00€

*Selezione di frutta fresca*

*“Quando sei con gli amici, puoi essere te stesso.  
Quindi porta il tuo meglio in tavola e mangia un pasto che ti rende felice.”*

**Michael Broadbent**

