



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, guancialetto e burrata 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 gamberi 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, capesante 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, mistica e salsa bianca

Tartare di Fassona e nocciole 10.00€

75gr di fassona piemontese, straciatella, 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

