i castagni
IN VIGEVANO
DAL 1989

La mia cucina

per tutti i componenti della tavola

Tonno cipolla e fagioli:
tonno appena scottato,cipolla rossa in agrodolce,
purè freddo di fagioli borlotti,
scaglie di tonno disidratato ed affumicato

Uovo morbido, vellutata di cipolle, cremoso di Parmigiano,
sedano rapa leggermente brasato, faraona

Risotto di Carnaroli Riserva con zucchine, menta e fiori di zucca,
mantecatura verde di crescenza, ”pop rice”

Pasta artigianale all’Amatriciana lomellina con speck d’oca
affumicato e fagioli di soia, crema di zucca, polvere di barbabietola

Petto d’anitra speziato al punto rosa,
melanzana affumicata e purè di sedano rapa alla curcuma

Agrumi:
semifreddo all’arancia e meringa al bergamotto, gelato al mandarino
candito e salsa di limoni della Costiera

oppure

Assortimento di formaggi artigianali vaccini e caprini

€ 90,00

i castagni
IN VIGEVANO
DAL 1989

Tutto pesce

per tutti i componenti della tavola

Pizza di pesce spada e mazzancolla
marinati in un ceviche italiano,
un po' di orto stagionale e limone candito

Piccola zuppa con gallinella di mare,calamaro e gambero,
riso integrale alla milanese,brodetto di crostacei

Raviolini neri ripieni di guance di pesce e fagioli,
sugo di seppie e cozze, la loro acqua impepata

Gnocchi di ricotta di pecora con sugo del bianco delle coste
triglia e scampi ,verde delle coste

Filetto di pesce di mare alla piastra, scarole e mandorle,
polpo e la sua maionese

Frutti di bosco:
cremoso al lampone, bavarese di more,
gelato di mirtilli e yogurt

€ 90,00

i castagni
IN VIGEVANO
DAL 1989

Antipasti

Pizza di pesce spada e mazzancolla marinati in un ceviche italiano, un po' di orto stagionale con limone candito 25,00

Piccola zuppa con gallinella di mare,calamaro e gambero, "mesciua" ligure di cereali e legumi, brodetto di crostacei 25,00

Tonno cipolla e fagioli: tonno appena scottato,cipolla rossa in agrodolce, purè freddo di fagioli borlotti, scaglie di tonno disidratato ed affumicato 25,00

"Zuppa pavese" di funghi moderna concezione: brodo denso di porcini, uovo fondente,spezzatino di funghi misti e faraona, cremoso di Parmigiano. 25,00

"Roasbeef" di cosciotto d'agnellone, formaggio di capra fresco con olive , hummus di ceci, "foglie" croccanti di cipolla rossa cotta nel carpione, pomodorini canditi, agretto di zucca, peperone crusco 25,00

Primi piatti

Pasta artigianale all'Amatriciana lomellina con petto d'anitra affumicato e fagioli di soia, crema di zucca, polvere di barbabietola 25,00

Raviolini neri ripieni di guance di pesce e fagioli, sugo di seppia e cozze, la loro acqua impepata, limone sotto sale 25,00

Risotto di Carnaroli Riserva con verdure povere sotterranee punteggiato di rapa rossa, mantecato con gorgonzola, "pop rice" 25,00
(minimo due persone)

Gnocchi di ricotta di pecora con sugo del bianco delle coste triglia e scampi , verde delle coste 25,00

Tortelloni ripieni di patate e provola, sugo di friggitelli, salsa di pomodorini gialli, mandorle fritte 25,00

Alla carta sono richieste almeno due portate a persona escluso il dolce

i castagni
IN VIGEVANO
DAL 1989

Secondi piatti

“Tatin” di cipolla e zucca, biete in zimino, passata di fagioli borlotti	26,00
Filetto di pesce di mare (a seconda del mercato) alla piastra, zuppa asciutta di scarola e mandorle, polpo e la sua maionese	33,00
Ricchi e poveri: consommé ridotto di crostacei, coda di astice e trancio di filetto di baccalà, trippa e fagioli dell’occhio	35,00
Maialino con la sua cotenna arrostito lentamente in porchetta, rapa rossa fumé, purè di sedano rapa alla curcuma, fondo ristretto speziato	33,00
Lombata di cervo rosata, “bruscitt” di cervo, purè di castagne, cavolo cappuccio al cumino, salsa salmì	35,00

I classici intramontabili sempre presenti

Dedicato al Fegato grasso: petto d'oca marinato e fegato affumicati a caldo, terrina con frutta secca e mostarda, bonbon ed albicocca, scaloppina	35,00
Gamberi in fili croccanti e calamari fritti, riso Carnaroli integrale al salto “alla milanese”, fondo ristretto di teste di crostacei	25.00
Pallottina di storione lombardo ripiena di astice e guanciale di maiale cotta a vapore, storione affumicato e biete in zimino, caviale di tartufo nero	27,00
Il Risotto di Carnaroli invecchiato in tutte le sue varianti stagionali	25,00
Tradizionale coscia d’oca cotta nel suo grasso, patate alle erbe arrostite e schiacciate, scaloppa di fegato grasso	37,00
Piccione in due cotture: coscia ed ala arrostite, petto alla piastra, spezzatino di funghi misti, pere ll’aceto e spezie,il suo brodo all’anice stellato e raviolo di fegatini	35,00
Sfoglia di mele golden cotta al momento con gelato alla mela verde e Calvados, charlotte di mele alla milanese	14,00

Alla carta sono richieste almeno due portate a persona escluso il dolce

i castagni
IN VIGEVANO
DAL 1989

Dolci

Sfoglia di mele golden cotta al momento con gelato alla mela verde e Calvados, charlotte di mele alla milanese *(20 minuti di cottura)*	€ 14,00
Frutti di bosco: cremoso al lampone, bavarese di more, gelato mirtilli e yogurt	€ 14,00
Pesca sciroppata di Volpedo: semifreddo con cuore di amaretto e mandorla, gelato di “bunet”	€ 14,00
La Campania: delizia al limone e gelatina al bergamotto, babbà al Limoncello, gelato al gusto di caprese	€ 14,00
Zuccotto di cioccolato al latte ed albicocche disidratate, croccante di cioccolato, gelato Malaga	€ 14,00
La “gentile” piemontese: cremoso di cioccolato gianduja e torta secca di nocciole, nocciole sabbiate, gelato alla nocciola	€ 14,00
Gelati di frutta o crema con salse di accompagnamento	€ 11,00

Coperto € 5,00