

## *Menù Degustazione*

*Misto di salumi mantovani con polenta abbrustolita, gras pistà e mostrada di mele*

*Tortelli di zucca al burro fuso e salvia*

*Risotto alla pilota (sgranato, condito con salsiccia rosolata)*

*Stracotto di cavallo al lambrusco con polenta*

*Torta sbrisolona Mantovana*

*€ 30,00 bevande escluse*

*Il menù degustazione è servito esclusivamente per tutti i componenti del tavolo*

## *Antipasti*

<i>Salame Mantovano con pane caldo</i>	€ 10,00
<i>Spalla cotta di S. Secondo” Podere Cadassa” con mostarda di mele</i>	€ 12,00
<i>Misto di salumi Mantovani con mostarda di mele, polenta abbrustolita e gras pistà (lardo aromatizzato)</i>	€ 12,00
<i>Prosciutto crudo “Pio Tosini” con schiacciata calda al rosmarino</i>	€ 12,00
<i>Roast-Beef di petto di Anatra marinato in pepe rosa Con Gelatina di agrumi e Gin</i>	€ 14,00
<i>Carpaccio di carciofi con seppioline, capperi e terra di olive</i>	€ 14,00

## *Primi*

<i>Sorbir di agnoli (agnolini in brodo)</i>	€ 12,00
<i>Tortelli di zucca al burro fuso e salvia (Piatto tradizionale mantovano un po' dolce)</i>	€ 12,00
<i>Risotto alla pilota (piatto tradizionale mantovano)</i>	€ 10,00
<i>Bigoli al torchio con guanciale, pancetta, pecorino e aceto balsamico</i>	€ 12,00
<i>Maccheroncini al ferro con colatura di Alici del cantabrico, puntarelle e pane aromatico</i>	€ 14,00
<i>Passatelli con funghi freschi, crema di aglio nero e Formaggio comtè</i>	€ 14,00

*Su prenotazione confezioniamo pasta fresca di nostra produzione  
Per elenco allergeni consultare all'entrata o chiedere al personale*

## *Secondi*

<i>Trancio di branzino al forno con finocchio, cavolo nero brodetto di pesce allo zafferano</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Stracotto di cavallo cotto con il lambrusco e polenta</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Guancialino di vitello brasato con purè di patate affumicate</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Bollito misto (cotechino, lingua, manzo e cappone) con Salsa verde, pearà e mostarda</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Costata di Angus alla griglia con patate rosolate</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Parmigiano reggiano Mantovano, mostarda, marmellata e miele</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Misto di formaggi con mostarda, marmellata e miele (I formaggi sono consigliati con i nostri passiti rossi)</i>	<i>€ 14,00</i>

## *Contorni*

<i>Insalata mista</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Patate rosolate al rosmarino</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Erbette in tegame</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Coperto</i>	<i>€ 2,00</i>

*Alcuni prodotti possono essere congelati*

## *Dolci*

<i>Semifreddo al cioccolato bianco e nocciole caramellate con zabaione al nocino</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Strudel di zucca e mele con crema all'arancia e Riduzione di lambrusco</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Gelato alla cannella con salsa alle mandorle</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Bignolata artigianale (zabaione, cioccolato, crema)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Salame al cioccolato con panna montata</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Torta sbrisolona</i>	<i>€ 5,00</i>

## *Vini da dessert*

*Passito bianco 2015 0,375 "Prendina" (Mantovano)  
Bicchiere € 5,00 - Bottiglia € 20,00*

*Moscato passito Ricchi 0,500 (Mantovano)  
Bicchiere € 5,00 - Bottiglia € 25,00*

*Passito bianco Bertagna 0,500 (Mantovano)  
Bicchiere € 5,00 - Bottiglia € 25,00*

*Passito rosso Bertagna 0,500 (Mantovano)  
Bicchiere € 5,00 - Bottiglia € 25,00*

*Passito rosso ciòros 0,375 Tenuta Maddalena (Mantovano)*

*Bicchiere € 5.00 - Bottiglia € 25,00*

*Pippi stravagante 50 cl Giubertoni (Mantova)*

*Bicchiere € 5.00 - Bottiglia € 20,00*