

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 con polenta
In alternativa parmigiano mantovano*

Torta sbrisolona Mantovana

€ 35,00

bevande escluse – coperto incluso

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, giardiniera, polenta abbrustolita e gras pistà (lardo aromatizzato)</i>	€ 14,00
<i>Prosciutto crudo “Pelizzari” con schiacciata calda al rosmarino</i>	€ 15,00
<i>Vellutata di broccoli e prugne con crostini di pane</i>	€ 12,00
<i>Carpaccio di Manzo marinato al vino rosso ed erbe Aromatiche con rucola e scaglie di grana</i>	€ 14,00
<i>Code di gamberi su crema di zucca, olio al lime, salsa di soia, semi di zucca e scorzette di limone</i>	€ 15,00

Primi

<i>Sorbir di agnoli (tortellini in brodo di carne)</i>	€ 14,00
<i>Tortelli di zucca al burro fuso e salvia (Piatto tradizionale mantovano un po' dolce)</i>	€ 14,00
<i>Risotto alla pilota (riso non mantecato con salsiccia)</i>	€ 12,00
<i>Bigoli al torchio con guanciale, pancetta, pecorino e aceto balsamico</i>	€ 14,00
<i>Maccheroncini con zucca, stracchino e rosmarino fritto</i>	€ 13,00
<i>Ravioli ripieni di anatra e verdure con il sugo all'arancia</i>	€ 14,00

Paccheri con sugo di polpo cotto nel vino rosso € 15,00

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

Secondi

Moscardini in umido con funghi, bacon croccante e polenta € 18,00

Stracotto di cavallo cotto con il lambrusco e polenta € 14,00

*Filetto di maiale marinato ai tre pepi, con crema di finocchio
All'anice stellato e cubetti di melanzane* € 16,00

Tartare di manzo mantovano con i suoi condimenti € 18,00

Costata di Angus alla griglia con patate rosolate € 20,00

Parmigiano reggiano Mantovano, mostarda, marmellata e miele € 12,00

*Misto di formaggi con mostarda, marmellata e miele
(I formaggi sono consigliati con i nostri passiti rossi)* € 15,00

Contorni

Insalata mista € 5,00

Patate rosolate al rosmarino € 5,00

Zucchine alla griglia con aglio, menta e olio € 5,00

Zucca al forno € 5,00

Coperto € 2,00

Alcuni prodotti possono essere congelati

Dolci

<i>Semifreddo al cioccolato bianco e nocciole caramellate con zabaione al nocino</i>	€ 6,00
<i>Gelato al limone con zenzero caramellato (artigianale)</i>	€ 6,00
<i>Gelato alla cannella con salsa alle mandorle</i>	€ 6,00
<i>Panna cotta con coulis ai frutti di bosco</i>	€ 6,00
<i>Salame al cioccolato con panna montata</i>	€ 6,00
<i>Terrina di pesche, amaretti e crema chantilly all'italiana</i>	€ 6,00
<i>Torta sbrisolona</i>	€ 6,00

Vini da dessert

Passito Cavalchina garganega e muller thurgau 0,375 (MN)

Bicchiere € 5,00 - Bottiglia € 25,00

Passito Ricchi Moscato 0,500 (Mantovano)

Bicchiere € 5,00 - Bottiglia € 25,00

Passito Bertagna Chardonnay 0,500 (Mantovano)

Bicchiere € 5,00 - Bottiglia € 25,00

Passito rosso ciòros 0,375 Tenuta Maddalena (Mantovano)

Bicchiere € 5.00 - Bottiglia € 25,00

Porto IBV 2014 50 Armilar

Bicchiere € 5.00

Kina (liquore alla china)

Bicchiere € 4.00

Vermout rosa Ballerina

Bicchiere € 5.00