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

€ 38,00
bevande escluse – coperto incluso

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

Antipasti

Salame Mantovano con pane caldo	*€ 10,00*
Spalla cotta di S. Secondo" Podere Cadassa" con mostarda di mele	*€ 12,00*
Prosciutto crudo "Pelizzari" con schiacciata calda al rosmarino	*€ 15,00*
Misto di salumi mantovani con mostarda di mele, polenta Abbrustolita e gras pistà (lardo aromatizzato)	*€ 14,00*
Sgombro marinato agli agrumi con insalata di finocchio	*€ 15,00*
Humus di ceci e rapa rossa con chips di pane aromatico	*€ 14,00*
Nervetti con fagioli e cipolla su radicchio di campo all'olio	*€ 14,00*

Primi

Sorbir di agnoli in brodo (tortellini fatti in casa)	*€ 12,00*
Tortelli di zucca al burro fuso e salvia (Tradizionale un po' dolce)	*€ 15,00*
Risotto alla pilota (riso non mantecato con salsiccia)	*€ 12,00*
Bigoli al torchio con guanciale, pancetta, pecorino e aceto balsamico	*€ 14,00*
Tagliolino con sarde di lago, limone e pomodorini confit	*€ 15,00*
Ravioli ripieni di melanzane con pomodoro, olio al basilico e grana croccante	*€ 15,00*
Maccheroncini con ragù bianco di cortile, anatra, coniglio, faraona e pollo con asparagi e crema di burrata	*€ 16,00*

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

Secondi

Lavarello al forno con giardinetto di carote, asparagi e olio alle erbe	*€ 18,00*
Stracotto di cavallo cotto con il lambrusco e polenta	*€ 14,00*
Tagliata di petto d'anatra con agretti e patate viola	*€ 18,00*
Pancetta cotta a bassa temperatura con crema di patate affumicate e cipolla fritta	*€ 16,00*
Costata di Angus alla griglia gr. 450 circa con patate rosolate	*€ 22,00*
Grana padano Mantovano dei prati stabili, stag. Oltre 30 mesi Latteria San Pietro Cerlongo, mostarda, marmellata e miele	*€ 12,00*
Degustazione di Parmigiano Mantovano Caseificio Frizza Pegognaga, stagionature 50 mesi, 60 mesi	*€ 15,00*
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*
Erbette	*€ 5,00*

Coperto *€ 3,00*

Acqua € 2,00 caffè Illy € 2,00

Alcuni prodotti possono essere congelati

Dolci

Semifreddo al cioccolato bianco e nocciole caramellate con zabaione al nocino	*€ 6,00*
Panna cotta con ganache montata al caramello	*€ 6,00*
Gelato alla cannella con salsa alle mandorle (artigianale)	*€ 6,00*
Torta Tenerina al cioccolato con salsa alla menta	*€ 6,00*
Salame al cioccolato con panna montata	*€ 6,00*
Torta sbrisolona	*€ 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