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*
Misto di salumi Mantovani con mostarda di mele, *polenta abbrustolita e gras pistà (lardo aromatizzato)*	*€ 12,00*
Prosciutto crudo "Pelizziari" con schiacciata *calda al rosmarino*	*€ 14,00*
Insalatina di carciofi crudi con olio extra vergine, olive *E scaglie di grana padano*	*€ 13,00*
Tomino al forno in pasta Kataifi, crema di rapa rossa *Con miele e noci*	*€ 14,00*
Carpaccio di ricciola marinata, spinacini e agrumi *alla lavanda*	*€ 15,00*

Primi

Sorbir di agnoli in brodo di carne (tortellini in brodo)	*€ 14,00*
Tortelli di zucca al burro fuso e salvia *(Tradizionale un po' dolce)*	*€ 14,00*
Risotto alla pilota (riso non mantecato con salsiccia)	*€ 12,00*
Bigoli al torchio con guanciale, pancetta, pecorino e *aceto balsamico*	*€ 14,00*
Ravioli ripieni di cacio e pepe e pancetta croccante	*€ 15,00*
Tagliatelle fresche all'uovo con ragù di gallina e verdure	*€ 15,00*

Trofie con ragù di tonno fresco, capperi e olive *€ 18,00*

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

Secondi

Filetto di Ombrina alla mediterranea
(Olive taggiasche, pomodorini, patate e origano) *€ 20,00*

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

Bollito misto (manzo, cappone, testina, cotechino, lingua
Con salsa verde, mostarda di mele e pearà) *€ 20,00*

Filetto di manzo in tegame con salsa al whisky,
puntarelle e funghi bortolane *€ 22,00*

Costata di Manzo Mantovano alla griglia con patate rosolate *€ 20,00*

Grana padano 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*

Coste cotte in padella con olio e aglio *€ 5,00*

Coperto *€ 3,00*

Alcuni prodotti possono essere congelati

Dolci

Semifreddo al cioccolato bianco e nocciole caramellate con zabaione al nocino *€ 6,00*

Torta alla ricotta e cioccolato con liquore all'arancia *€ 6,00*

Gelato alla cannella con salsa alle mandorle (artigianale) *€ 6,00*

Tiramisù espresso *€ 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