

Antipasti

<i>Salame Mantovano con pane caldo</i>	€ 8,00
<i>Spalla cotta di S. Secondo” Podere Cadassa” con mostarda di mele</i>	€ 10,00
<i>Misto di salumi Mantovani con mostarda di mele, polenta abbrustolita e gras pistà</i>	€ 10,00
<i>Prosciutto crudo “Pio Tosini” con schiacciata calda al rosmarino</i>	€ 12,00
<i>Roastbeef di petto d’anatra marinato in pepe rosa e miele Con mele e caprino fresco</i>	€ 12,00
<i>Insalatina di spinaci con melone, melograno e gamberi al lime</i>	€ 14,00
<i>Alici panate e fritte con panzanella e burrata</i>	€ 14,00

Primi

<i>Tortelli di zucca burro e salvia</i> (Piatto tradizionale mantovano un po' dolce)	€ 10,00
<i>Risotto alla pilota</i> (piatto tradizionale mantovano, cotto secondo la tradizione, non mantecato, risulta asciutto, sgranato e condito con la salsiccia o pasta del salame rosolata)	€ 10,00
<i>Bigoli al torchio con guanciale, pecorino ed aceto balsamico</i>	€ 10,00
<i>Mezzemaniche con ragu bianco (pollo, maiale, vitello) e verdure croccanti</i>	€ 12,00
<i>Tagliolini al limone con gamberi, cozze, calamari, seppie E gelatina al mojto</i>	€ 14,00

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

Secondi

<i>Filetto di baccalà cotto in tegame con pomodorini, olive e capperi</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Stracotto di cavallo cotto con il lambrusco e polenta</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Vitello tonnato in salicornia, tartare di tonno e salsa Tamari</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tagliata di cube roll cotta in padella con agretti al vapore</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Costata di Angus alla griglia con patate rosolate</i>	<i>€ 18,00</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>€ 12,00</i>

Contorni

<i>Insalata mista</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Patate rosolate al rosmarino</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Fagiolini al vapore</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Zucchine alla menta</i>	<i>€ 4,00</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>Millefoglie con crema alla vaniglia e frutta fresca</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Gelato al limone con zenzero caramellato</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Gelato alla cannella con salsa alle mandorle</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

Recioto rosso della Valpolicella 2015 0,750 Corte Lenguin
Bicchiere €5.00 - Bottiglia € 30,00

Moscato liquoroso 0750 "Angileri" (Sicilia)
Bicchiere € 4.00 - Bottiglia € 25,00

Marsala Superiore Oro Vigna la Miccia 0,500 "De Bartoli"
Bicchiere € 6.00 - Bottiglia € 35,00