

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

<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>Prosciutto crudo “Pelizzari” con schiacciata calda al rosmarino</i>	€ 15,00
<i>Misto di salumi mantovani con mostarda di mele, polenta Abbrustolita e gras pistà (lardo aromatizzato)</i>	€ 14,00
<i>Tortino di zucca Mantovana con crema di pecorino e noci</i>	€ 14,00
<i>Insalata di carciofi crudi e baccalà mantecato</i>	€ 16,00
<i>Zuppa di cipolla, crostini e formaggio</i>	€ 14,00
<i>Trippe in brodo con verdure</i>	€ 14,00

Primi

<i>Sorbir di agnoli in brodo (tortellini fatti in casa)</i>	€ 12,00
<i>Tortelli di zucca al burro fuso e salvia (Tradizionale 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 salsiccia e funghi</i>	€ 15,00
<i>Ravioli ripieni di porri e patate con fonduta di grana e carciofi spadellati</i>	€ 15,00

Tagliolini freschicon crema di broccoli e salmone fresco € 15,00

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

Secondi

Seppie su crema di zucca e carciofi rosolati € 18,00

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

*Bollito misto (testina, cotechino, cappone, manzo, lingua)
con pearà, salsa verde e mostarda di mele* € 18,00

Coniglio cotto in casseruola al vino bianco verdure e polenta € 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

Zucca al forno € 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