



Antipasti

Sformatino di polenta "consa" alla zucca, condita con Parmigiano e burro alla salvia 🍏 ✖ € 7,00



Selezione di salumi misti artigianali ✖ € 9,00



Prosciutto Crudo Veneto dei colli Berico - Euganei
(Fam. Nogara di Sovizzo -VI-) stagionato 20 mesi ✖ € 9,00



Luccio in salsa "Alla Mantovana" con battuto di acciughe e capperi su letto di patate schiacciate ✖ € 9,00



"Tartara" di Razza bovina Piemontese  Presidio Slow Food ✖ € 11,00



"Sorbir" di Agnolini di carne in brodo nostrano € 9,00



Ö Coperto € 3,00 ✖

🍏 Preparazione adatta ad una dieta vegetariana

✖ Preparazione priva di glutine o di aromi che ne contengano



Primi piatti

La pasta ripiena della tradizione fatta da noi:

:

-Tortelli di zucca al burro e salvia 🍏 € 11,00

-Tortelli "amari" di erbe ed Erba S. Pietro al burro e salvia 🍏 € 11,00

-Agnolini di carne al burro e salvia o in brodo € 12,00

-Il Trittico per assaggiarle tutte € 11,00



Le altre ricette tradizionali :

"Riso Alla Pilota", con riso Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse e il pesto speziato della salamella mantovana 🍷 € 10,00



"Capunsei", gnocchi di pane e Parmigiano conditi con il burro di Malga di Bagolino 🍏 € 10,00



La Zuppa di Cipolle , con Gruyère e pane tostato 🍏 🍷 € 10,00



🍏 Preparazione adatta ad una dieta vegetariana

🍷 Preparazione priva di glutine o di aromi che ne contengano

Σ

Secondi

Stinchetto di maiale al forno senza osso, con purè di patate * € 12,00




Luccio in salsa "Alla Mantovana", con battuto di acciughe e capperi,
servito con la polenta * € 12,00




Insalata di faraona di campo "Alla Stefani" (ricetta Gonzaghesca rivisitata) con
uvetta, pinoli, marsala in extravergine su letto di insalatine * € 12,00



"Hamburger" di razza bovina Piemontese (180 gr.)  con mistícanza
e patate al rosmarino * € 10,00



Manzo all'olio "di confine" (rubato ai vicini bresciani) , stracotto alle
verdure in olio del Garda € 13,00

-Contorni: Purè di patate, verdure cotte o crude € 4,00

Polenta € 2,00



Selezione di formaggi con le nostre mostarde e confetture: un occhio di riguardo
alle piccole produzioni rispettose dell'artigianalità
e della natura ö * € 14,00

Σ

ö Preparazione adatta ad una dieta vegetariana
* Preparazione priva di glutine o di aromi che ne contengano

Σ

... e per finire....

Le nostre dolcezze fatte in casa

Ciambella mantovana con la crema di mascarpone ö € 6,00

⊛

Meringata al cucchiáio con scaglie di cioccolato ö * € 6,00

⊛

Torta di mele e cannella e gelato allo zabaione ö € 6,00

⊛

Cre moso al caffè con panna e "crumble" di Sbrisolona ö € 5,00

⊛

Tortino caldo di cioccolato fondente (Amedei 65%) dal cuore morbido con crema di mascarpone variegata al gianduia -ö 10 min.- ö * € 8,00

⊛

Soffice Tiramisù espresso ö € 6,00

⊛

Crema bianca al limone con acqua di liquirizia ö * € 5,00

⊛

La nostra Sbrisolona € 4,00

Σ

ö Preparazione adatta ad una dieta vegetariana

* Preparazione priva di glutine o di aromi che ne contengano