



Antipasti della Tradizione

Bruschette Matilde Gratinata, Crema di Porcini, Pancetta, Grana Padano D.O.P
€8,00

Prosciutto Crudo di Parma 24 Mesi, Focaccina Calda,
Stracciatella di Bufala, Pomodorini Confit
€10,00

Culatello con la Nostra Mostarda di Mele Campanine Mantovane
€ 13,00

GRAN RUSTICO... *Consigliato per due persone* 

(Selezione di Salumi pregiati e di ricerca)

Salame Mantovano, Culatello, Prosciutto di Parma D.O.P, Coppa, Pancetta, Mortadella
Favola

Crostini di Polenta Abbrustolita... Nocette Parmigiano Reggiano 36 Mesi


€ 20,00

Antipasti delle Stagioni

La via del Sale... Lattina di Acciughe del Mar Cantabrico, Maionese al Capperi, Crostini
Caldi
€ 12,00

Lonzino di Maiale finissimo, Salsa Tonnata, Capperi in Frutto, Insalatine Variegate
€ 12,00


Salmone Scozzese marinato agli Agrumi, Valerianella, Citronette al Miele di Acacia, Pepe
Rosa
€ 15,00

Tartare di Tonno affumicato in casa ai Legni di Quercia, Pistacchi di Bronte
Misticanze, Maionese al Wasabi 
€ 15,00

***Tutto il pesce utilizzato è stato bonificato e abbattuto a - 40 secondo le nuove regole sanitarie**

Le mostarde e le giardinere sono di nostra raccolta e produzione

Le focacce e i pani sono di nostra produzione con farine macinate a pietra

 **Piatti per celiaci**

Pane coperto e servizio
€ 3,00



Minestre


Agnolini Mantovani in Brodo di Manzo
€ 13,00

Passatelli Classici in Brodo di Manzo
€ 12,00

Primi della Tradizione

Tortelli di Zucca alla Mantovana, Burro, Salvia
€ 13,00

Maccheroncini del Nostro Torchio, Ragu' D'Anatra e Oca
€ 12,00

Risotto Carnaroli con Salsiccia e Funghi Galletti 
€ 12,00 per 2 persone


Primo Italiano

Spaghettoni alla Carbonara...”Scomposta”
€ 13,00

Primi delle Stagioni

Gnocchetti Rosa di Rapa Rossa, Pesto crudo alla Rucola
€ 12,00

Tortelli di Farro integrale Ripieni di Ricotta e Asparagi al Burro D'Alpeggio e Timo
€ 15,00

Risotto Carnaroli Mantecato al Ferrari Perlè, Pistilli di Zafferano, Gamberi Sautè 
€ 15,00 per 2 persone

- Alcuni vengono guarniti con Grana Padano o Parmigiano Reggiano
- Tutti i tipi di paste ripiene e all'uovo sono rigorosamente fatte in casa
- * Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o congelati secondo le nuove regole sanitarie



Secondi alla Griglia Gourmet

La Fiorentina (Specialità Della Casa) per hg € 4,50


Filetto di Manzo
€ 22,00

Tagliata di Filetto di Manzo, Rucola, Grana Padano D.O.P, Balsamico
€ 25,00


Costolette di Agnello scalzate Prè-Salè alle erbe fini "Scottadito", Polenta "Abbrustolita"
€ 20,00

Grill Galletto Valtellina, Maionese Senapata
€ 16,00

Secondi delle Stagioni

Tagliata di Tonno, Zucchine alla piastra, Tenere Insalatine, Olio alla Soja 
€ 18,00

Gamberi Tiepidi sgusciati e gratinati alla Curcuma, Conditella di Pomodorini Vesuviani 
€ 20,00

Petto d'Anatra Moulard Rougié al Rosmarino, servita al giusto rosa con Rösti di Patate 
€ 22,00

Formaggi

Degustazione di Formaggi accompagnati con le nostre Mostarde e Confetture BIO

(Pecorino di Pienza Riserva...Formai Bagoss...Bra...Raschera...
Caciotta Vastedda...Parmigiano Reggiano 36 Mesi)

€ 15,00

Contorni

Patate Rosolate al Rosmarino	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 4,00
Mix di verdure con insalatine	€ 4,00
Mostarda di Frutta Maison	€ 5,00
Giardiniere dell'Orto	€ 5,00

- I prodotti utilizzati possono contenere tracce di glutine e derivati.
- Tutto il pesce utilizzato è stato bonificato e abbattuto a -40 secondo le nuove regole sanitarie