



Salumeria e Dintorni

Salame Mantovano , Mortadella Riserva “La Favola” dei Palmieri con Piada Calda Maison
€10,00


Panzerotto Caldo ripieno con Funghi di Bosco e Asiago Dop,
accompagnato da Crudo di S.Ilario
13,00

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


Antipasti

La via del Sale... Lattina di Acciughe del Mar Cantabrico, Crostini Caldi, Burro di
Normandia
€ 12,00

Tartare di Gamberi Rossi di Mazara, Pistacchi di Bronte, Valerianella, Olio al Mandarino 
€ 18,00

Carpaccio di Tonno Affumicato in Casa, Insalatina ai Ceci di Spello, Maionese al Wasabi 
€ 18,00

***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 in Brodo di Manzo
€ 12,00


Primi Piatti

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

Maccheroncini del nostro Torchio trafilati al Bronzo, Ragu' D'Oca e Anatra
€ 13,00

Gli Spaghettoni di Benedetto Cavalieri alla "Gricia"... Cacio... Pepe... Guanciale Stagionato
€ 13,00 (16/18 Minuti...come se fosse un risotto)

Gnocchetti Verdi ai Porcini Spadellati con Crema di Parmigiano Reggiano 
€ 13,00

Risotto Carnaroli Mantecato allo Champagne, Pistilli di Zafferano, Capasanta Gratin 
€ 18,00 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 per hg € 5,00

Filetto di Manzo Scozzese
€ 22,00


Tagliata di Filetto di Manzo Scozzese, 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 All'Ancienne, Polenta Abbrustolita
€ 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

Stinchetto di Maialino da Latte C.B.T, Rösti di Patate, il suo sughetto naturale al rosmarino 
€ 20,00

Formaggi

Parmigiano Reggiano con La nostra Mostarda di Frutta fatta in Casa € 7,00

Taleggina al Tartufo con Miele Biologico Mantovano € 8,00

Contorni

Patate Rosolate al Rosmarino € 4,00

Verdure grigliate € 4,00

Mix di insalatine € 4,00

Mostarda di Frutta Maison € 4,00

- 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