

## *Antipasti Della Tradizione*

### **IL Gran Rustico...Consigliato per 2 Persone...**

Selezione di Salumi del Territorio affettati su Lastra di Marmo di Carrara...  
In Abbinamento la Nostra Giardiniera, Timballino di Polenta Gratinato al Parmigiano Reggiano  
Culatello, Crudo di Parma, Salame Mantovano, Pancetta, Coppa, Mortadella "Favola"

**€ 20,00**


Crudo di Parma Riserva 24 Mesi con Panzerotto Caldo farcito ai Funghi di Bosco e Asiago DOP

**€ 15,00**

Culatello con la Nostra Mostarda di Mele Campanine e Pere Mantovane IGP 


**€ 15,00**

## *Antipasti*

Cichetti di Polenta Bianca "Abbrustolita con Baccala' Portoghese Mantecato 

La Nostra salsa Verde...Prezzemolo, Basilico, Capperi, Acciughe, Olio Evo

**€ 15,00**

\* Battuto di Gamberi Rossi di Sicilia "Don Gambero", Maionese al Lime  
Pistacchi di Bronte , Olio al Mandarino 

**€ 22,00**

Tartare Classica di Fassona Piemontese 

In Abbinamento...Serviti a Parte...

Tuorlo d'uovo, Capperi , Acciughe , Senape in grani, Cipolla di Tropea, Worcestershire Sauce

**€ 20,00**

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

**Le mostarde e le giardiniera sono di nostra raccolta e produzione**

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

**I prodotti utilizzati possono contenere tracce di glutine e derivati**

Pane Coperto Servizio **€ 3,00**

 **Piatti per celiaci**

## *Minestre*

Agnolini Mantovani del dito Mignolo in Brodo di Manzo  
€ 15,00

Passatelli Fatti in Casa in Brodo di Manzo  
€ 13,00

## *Primo Piatto Italiano*

Mezze Maniche di Benedetto Cavalieri alla "Gricia"...Cacio...Pepe...Guanciaie Stagionato  
€ 15,00

## *Primi Piatti Della Tradizione*

Tortelli di Zucca alla Mantovana, Burro & Salvia  
€ 15,00

Maccherocini del Nostro Torchio Trafilati al Bronzo con Stracotto D'asino  
€ 13,00

Gnocchetti Verdi con Porcini Spadellati , Crema di Taleggio e Provolone Valpadano  
€ 13,00

Ravioli di Patate al Tartufo Nero degli Appennini  
€ 20,00

### *„Omaggio a Gualtiero Marchesi„*

Risotto allo Champagne, Pistilli di Zafferano, Cappasanta Scottata , Riduzione di Crostacei   
€ 20,00 ... (Min. Per 2 Persone)

\*Alcuni Piatti 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*

I Bovini da Filiera al Pascolo Sono Scelti Selezionati e Frollati da CARLO'S BEEF

### Specialita' Della Casa


## *La Fiorentina per hg € 6,00*


Filetto di Manzo Black Angus...La Mia Original Barbeque Sauce ...300 Gr  
€ 30,00


Tagliata di Filetto di Manzo Black Angus , Rucola, Grana Padano D.O.P, Balsamico Tradizionale  
€ 30,00

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

## *Secondi delle Stagioni*

\* Tataki di Tonno Scottato ai Semi di Sesamo, Salsa Teriyaki , Maionese al Wasabi   
€ 20,00

\* Gratin di Code di Gamberi Sgusciati alla Curcuma  
Conditella di Pomodorini Datterino ai profumi dell'Orto , Citronette alla Soja e Limone   
€ 20,00

Galletto Ruspante con Baby Pannocchiette "Abbruciacchiate" e Patate Novelle   
(Galletto allevato a Terra 500 gr...Aperto intero e Battuto , Marinato al Limone e Rosmarino poi cotto pressato sulle braci )  
€ 18,00

## *Formaggi*

Parmigiano Reggiano 36 Mesi con La nostra Mostarda di Frutta fatta in Casa € 7,00

Degustazione di Formaggi del Territorio in Abbinamento le Nostre Confetture € 15,00

## *Contorni*

Patate Rosolate al Rosmarino	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Mix di insalatine	€ 4,00
Mostarda di Frutta Maison	€ 4,00

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

- I prodotti utilizzati possono contenere tracce di glutine e derivati.