

Proposta Mantovana

Piccola frittura di saltargelli e zucchine

Filzetti d'anguilla marinati all'arancia - zucchine e peperoni all'agro

Sorbir d'agnoli

Tortelli di zucca al burro fuso e Grana Padano

Luccio in salsa d'acciughe, prezzemolo, capperi e polenta abbrustolita

Variazione di dolci mantovani

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo

Proposta di stagione

*Baccalà gratinato alle erbe aromatiche
su passatina di ceci*

*Ravioli verdi di farfona
alla fonduta di Grana Padano*

*Riso morbido
allo zafferano e ragù bianco di vitello*

*Spigola al vapore
con carciofi saltati in padella, cefoglio
e pane in bruschetta*

*Lombo di cervo in crosta di nocciole,
salsa al ribes nero, cavolo cappuccio e spätzle*

Degustazione di dessert

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo

Segue

*Tartare di crudo di gamberi
con insalata di finocchi, arance, aneto e granita agli agrumi*

*Baccalà gratinato alle erbe aromatiche
su passatina di ceci*

*Petto d'anatra
su misticanza aromatica, pinoli e salsa ai lamponi*

*Terrina di fegato grasso d'oca
con composta di fichi e bucce d'arancia - pan brioche*

Piccola frittura di saltarelli e zucchine

*Culatta e salamè di nostra selezione
con mostarda di mele campanine*

*Ravioli verdi di farfona
alla fonduta di Grana Padano*

*Fagottino ai crostacei
su salsa di lattuga e stracciatella*

*Riso morbido
allo zafferano e ragù bianco di vitello*

*Sfrisolate ai carciofi, gamberi
e calamari velo*

Ribollita con raviolini di piccione

Tortelli di zucca al burro fuso e Grana Padano

*Spigola al vapore
con carciofi saltati in padella, cèrfoglio
e panè in bruschetta*

*Rombo gratinato
su crema di patate allo scalogno e spugnole*

*Guancia di vitello in arrosto morbido al timo
su crema di patate*

*Carrè di maialino da lattè con salsa alla liquirizia,
finocchio brasato e cips di topinambur*

*Pernice all'aceto balsamico e miele,
mousse di carote e scalogno caramellato*

*Lombo di cervo in crosta di nocciole,
salsa al ribes nero, cavolo cappuccio e spatzle*

Ai dolci è dedicato un menù a parte

Le proposte di vini al bicchiere vengono indicate a voce