

Proposta Mantovana

Piccola frittura di saltarèlli e zucchine

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

Sorbir d'agnoli

Tortèlli di zucca al burro fuso e Grana Padano

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

Variazione di dolci mantovani

€ 55,00

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo

Proposta di stagione

*Vitello tonnato con asparagi, uova di quaglia
e capperi di Pantelleria*

*Ravioli verdi ai formaggi
con mandorle, burro fuso e Grana Padano*

*Riso morbido
alle rane e erseione*

*Triglie imbottite in leggera crosta di pane
su finocchi brasati*

*Petto di faraona in salsa di marasche
con fegato grasso d'oca e mousse di carote*

Degustazione di dessert

€ 70,00

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 € 25,00*

*Vitello tonnato con asparagi, uova di quaglia
e capperi di Pantelleria € 18,00*

*Caramelle di lumache al burro d'erbe aromatiche
su crema di lattuga € 18,00*

*Tagliolini di seppia all'emulsione di olio extravergine d'oliva
con fave e piselli novelli € 22,00*

Piccola frittura di saltarelli e zucchine € 18,00

*Calatta e salamè di nostra selezione
con mostarda di mele campanine € 16,00*

*Ravioli verdi ai formaggi
con mandorle, burro fuso e Grana Padano € 18,00*

*Raviolo aperto con uovo, ricotta, asparagi
e pancetta croccante € 20,00*

*Riso morbido
alle rane e crescione € 20,00*

*Sfrisoladè ai fiori di zucca, gamberi
e calamari velo € 24,00*

*Bavette di semola di grano duro
con zucchine, canocchie, vongole vereaci € 24,00*

Tortelli di zucca al burro fuso e Grana Padano € 18,00

*Calamaro ripieno di ricotta e gamberi
su germogli di spinaci e pinoli € 25,00*

*Triglie imbottite in leggera crosta di pane
su finocchi brasati € 25,00*

*Guancia di vitello in arrosto morbido al timo
su crema di patate e verdure di stagione € 22,00*

*Spiədini di quaglia e pancetta ai semi di finocchio
ed il suo uovo in insalata € 22,00*

*La nostra versione del capretto
con patate "alla fornacia" € 25,00*

*Petto di faraona in salsa di marasche
con fegato grasso d'oca e mousse di carote € 25,00*

Ai dolci è dedicato un menù a parte

Le proposte di vini al bicchiere vengono indicate a voce