

Proposta Mantovana

Piccola frittura di saltargelli e zucchine

Filètti 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

€ 70,00

I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo

Proposta di stagione

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

Sfrisolate ai carciofi, gamberi e calamari velo

Riso morbido ai porcini e formaggi d'alpeggio

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

*Piccione all'uva, aceto balsamico e miele
mousse di carote*

Degustazione di dessert

€ 80,00

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 € 28,00*

*Terrina di fegato grasso d'oca
con composta di fichi e bucce d'arancia - pan brioche € 28,00*

Baccalà gratinato agli aromi su passatina di ceci € 24,00

*Insalata di petto di faraona
al melograno, uvetta, pinoli e arancia candita € 20,00*

Piccola frittura di saltarelli e zucchine € 20,00

*Culatta e salamè di nostra selezione
con mostarda di mele campanine € 18,00*

Tagliolini al tartufo bianco € 40,00

Sfrisoladè ai carciofi, gamberi e calamari velo € 26,00

*Ravioli verdi di faraona
alla fonduta di Grana Padano ed il suo ristretto € 22,00*

Riso morbido ai porcini e formaggi d'alpeggio € 22,00

Tortelli di zucca al burro fuso e Grana Padano € 20,00

Agnoli in brodo di gallina € 20,00

*Spigola al vapore con carciofi saltati in padella
e pane in bruschetta € 26,00*

*Gamberi rossi e porcini rosolati in padella
all'olio extravergine d'oliva e basilico € 28,00*

*Variazione di carne cruda di Fassone piemontese
battuta al coltello € 28,00*

*Guancia di vitello in arrosto morbido al timo
su crema di sedano rapa e funghi trombetta € 22,00*

*Lombata di vitello in leggera crosta di pane
con fonduta e carciofi in casseruola € 24,00
(con tartufo bianco € 45,00)*

*Piccione all'uva, aceto balsamico e miele
mousse di carote € 28,00*

Uova al tartufo bianco € 40,00

Selezione di formaggi nazionali € 15,00

Ai dolci è dedicato un menù a parte

Le proposte di vini al bicchiere vengono indicate a voce