

# *Proposta Mantovana*

*Piccola frittura di saltarzelli 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*

€ 70,00

*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 freschi  
con mandorle, burro fuso e Grana Padano*

*Riso morbido ai fiori di zucca e ragù di crostacei*

*Trancio di spigola con gallinella di patate, pomodori confit  
e pane in bruschetta*

*Spiedini di quaglia e pancetta ai semi di finocchio  
ed il suo uovo in insalata*

*Degustazione di dessert*

*€ 80,00*

*I menù degustazione sono proposti per l'intero tavolo*

*Segue*

## *Antipasti*

*Vitello tonnato con asparagi, uova di quaglia  
e capperi di Pantelleria € 22,00*

*Caramelle di lumache al burro d'erbe aromatiche  
su crema di lattuga € 22,00*

*Tagliolini di seppia  
all'emulsione di olio extravergine d'oliva  
con fave e piselli novelli € 25,00*

*Tartare di crudo di gamberi  
con insalata di finocchi, arance, aneto e granita agli agrumi € 30,00*

*Piccola frittura di saltarelli e zucchine € 22,00*

*Culatello e salame di nostra selezione  
con mostarda di mele campanine € 22,00*

## *Paste e Risotti*

*Raviolo aperto con uovo, ricotta, asparagi e pancetta € 22,00*

*Ravioli verdi ai formaggi freschi  
con mandorle, burro fuso e Grana Padano € 22,00*

*Bavette di semola di grano duro  
con zucchine vongole vere e canocchie € 25,00*

*Riso morbido ai fiori di zucca e ragù di crostacei € 25,00*

*Tortelli di zucca al burro fuso e Grana Padano € 22,00*

# *I Pesci e le Carni*

*Trancio di spigola con galletta di patate, pomodori confit  
e pane in bruschetta € 26,00*

*Carpaccio d'ombrina  
all'emulsione d'olio extravergine d'oliva e aneto € 26,00*

*Spiedini di quaglia e pancetta ai semi di finocchio  
ed il suo uovo in insalata € 26,00*

*Variazione di carne cruda di Fassone piemontese  
battuta a coltello € 25,00*

*La nostra versione del capretto con patate al forno € 26,00*

*Petto di faraona in salsa al rosmarino  
con fegato grasso d'oca e mousse di carote € 26,00*

*Selezione di formaggi nazionali € 18,00*

*Ai dolci è dedicato un menù a parte*

*Le proposte di vini al bicchiere vengono indicate a voce*