



ANTIPASTI

HORS D'OEUVRE

PECCATI DI GOLA: ANTIPASTO CON I NOSTRI SALUMI(PANCETTA,COPPA,SALAME E COTECHINO),CON GRAS PISTA'(LARDO CON SALSICCIA,PREZZEMOLO E AGLIO)SERVITI CON POLENTA CALDA E ACCOMPAGNATI DALLA NOSTRA GIARDINIERA DI VERDURE

Pechè de gorge . Hors d'oeuvre avec nos charcuteries petit lard saucisson et cotechino avec gras pista (lard avec saussice,persil et ail) servit avec de la polenta (semoule de maïs) chaude et accompagné d'une jardinière de légumes. € 20,00 x 2/3 pax

FORMAGGIO E MOSTARDA: FORMAGGIO GRANA O GORGONZOLA CON MOSTARDA DI MELE

Fromage et Mostarda , Fromage Grana (resemble au parmesan) ou gorgonzola (du Bleu) avec de la moutarde de fruits confits de pommes € 14,00 x 2/3 pax

SALAME E POLENTA : TAGLIERE DI SALAME ACCOMPAGNATO DA POLENTA FRESCA

Saucisson et Polenta . Tranchoir de saucisson accompagné avec de la polenta € 12,00 x 2/3 pax

PRIMI PIATTI

LES PATES ET LES RISOTTOS

SORBIR D'AGNOLI = PASTA FRESCA FATTA IN CASA RIPIENA DI CARNE SERVITA IN BRODO.

Sorbir d'agnoli . Pates fraiche farcis de viande fait maison servis dans un bouillon de pot au feu € 10,00

SPADELLATA DI PACCHERI=PASTA LARGA(MEZZEMANICHE) CON SUGO DI POMODORO LEGGERMENTE PICCANTE

Spadellata di Paccheri . Pates large avec sauce tomate légèrement épicée € 12,00

RISOTTO ALLA MANTOVANA = RISOTTO MANTECATO CON SALSICCIA

Risotto alla mantovana . Risoto avec de la chair et saucisse de porc € 12,00

RISOTTO DEGLI UBRIACHI = RISOTTO MANTECATO COTTO NEL VINO LAMBRUSCO E CON PANCETTA TOSTATA

Risotto degli Ubriachi . Le risoto des ivres cuit dans le vin Lambrusco avec du bacon grillé € 12,00

RISOTTO AL PICON= RISOTTO MANTECATO CON CONDIMENTO COMPOSTO DA PICCOLI PEZZI DI VITELLO E MIDOLLO

Risotto al Picon - Risoto avec de la sauce faite de petits morceaux de viande de veau et de la moelle € 12,00

TAGLIATELLE ALLA BAFFO = TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA FATTA IN CASA CONDITA CON RAGU' DI CARNE,SALSICCIA E FAGIOLI

Tagliatelle alla Baffo – Pates fait main avec de la sauce en ragout de viande saucisse et haricots sec € 12,00

BIGOLI ALLA CARRETTIERA = PASTA FRESCA FATTA IN CASA CONDITA CON POMODORO,PANCETTATOSTATA,SALSICCIA E FAGIOLI

Bigoli alla carrettiera. Pate fraiche maison assaisonnée avec tomate petit lardon et saucisse grillée et haricots € 12,00

BIGOLI CON SARDELLE = PASTA FRESCA FATTA IN CASA CONDITA CON SARDELLE SCIOLTE NELL'OLIO E CON L'AGGIUNTA DI AGLIO E PREZZEMOLO

Bigoli con sardelle . Pates fraiches maison garnie de sardines marinées dans l'huile ail et persil € 12,00

TORTELLI DI ZUCCA = PASTA FRESCA FATTA IN CASA RIPIENA DI ZUCCA,AMARETTI E MOSTARDA E CONDITA CON BURRO FUSO E SALVIA O CON POMODORO E SALSICCIA

Tortelli di zucca (citrouille) . Pates farcies avec de la citrouille des bisquits de la compote de pommes confits et garni de beurre fondu ou de sauce tomate ou encore une sauce de tomate et saucisse. € 12,00

TRONCHETTI ALL'ASINO= PASTA CORTA ALL'UOVO FATTA IN CASA CONDITA CON STRACOTTO D'ASINO

Tronchetti all'asino .Petite pate a l'oeuf fait maison avec viande d'ane € 12,00

TAGLIATELLE ALL'ANATRA= TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA FATTA IN CASA CONDITE CON SUGO ALL'ANATRA

Tagliatelle all'anatra – Pates fraiches maison avec sauce de canard € 12,00

TAGLIOLINI AI FEGATINI= TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA FATTA IN CASA CONDITI CON FEGATINI DI POLLO.

Tagliolini ai fegatini – Pates fraiches maison avec sauce de foie de poulet € 12,00

TAGLIATELLE ALLA SISSI= TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA FATTA IN CASA CONDITA CON POMODORINI FRESCHI

Tagliatelle alla Sissi – Pates Fraiches fait maison avec sauce de petites tomates € 12,00



SECONDI PIATTI VIANDES ET POISSONS

TAGLIATA ALLA MANTOVANA = CONTROFILETTO DI MANZO COTTO ALLA PIASTRA CON AGGIUNTA FINALE DI RUCOLA E FORMAGGIO GRANA A SCAGLIE

Tagliata alla Mantovana – Faux -filet de boeuf cuit a feu vif sur un lit de salade et fromage € 18,00

CARBONATA E POLENTA = CONTROFILETTO DI MANZO COTTO CON VINO ROSSO, BIRRA, CIPOLLE E SERVITA CON POLENTA FRESCA.

Carbonata e polenta – Faut- filet de boeuf cuit avec du vin rouge, bière et oignon servie avec de la polenta € 17,00

MUSSO CON POLENTA = CARNE DI ASINO COTTA A LUNGO E SERVITA CON POLENTA FRESCA

Musso con polenta – Viande d'ane mijoté et servi avec de la polenta € 17,00

CONIGLIO ALLE ERBE = COSCIA DI CONIGLIO IN UMIDO CON ERBE AROMATICHE E SERVITO CON POLENTA

Coniglio alle erbe – Cuisse de lapin en cocote avec des herbes aromatiques et servi avec de la polenta € 17,00

COTECHINO = INSACCATO DI BUDELLO DI MAIALE CON IMPASTO DI CARNE MAGRA DI SUINO, LARDO, COTENNA, SPEZIE ED ERBE AROMATICHE E SERVITO CON POLENTA

Cotechino – Saucisson frais de cochon cuit avec de herbes aromatiques et servi avec de la polenta € 12,00

AGNELLO AL ROSMARINO = COSTOLETTE DI AGNELLO CUCINATE IN PADELLA E SFIAMMATE AL VINO BIANCO CON PATATE ARROSTITE

Agnello al rosmarino . Agneau au romarin cotelettes d'ageau cuisinées à la poele et au vin blanc avec des pommes de terre roties € 19,00

LUCCIO IN SALSA = PESCE LESSATO CONDITO CON INTINGOLO DI VERDURE (CAPPERI, ACCIUGHE E PEPERONI)

Luccio in Salsa . Brochet en sauce cuit dans une sauce parfumée aux anchois avec légumes et piov € 17,00

CONTORNI LEGUMES

INSALATA VERDE : Salade verte laitue ou salade de saison € 4,00

INSALATA MISTA : Salade laitue endive scarole mache € 4,00

PURE' DI PATATE Purée de pommes de terre € 4,00

PATATE ARROSTITE : Pommes de terre roties € 4,00

RADICCHIO TREVIGIANO : Chicorée de Treviso € 7,00

VERDURE GRIGLIATE (ZUCCHINE E MELANZANE) : Courgette et aubergine € 5,00

DOLCI DESSERT

CREMOSA NADIA = MOUSSE AL CIOCCOLATO CON PANNA E CON UN ALCUNE GOCCE DI SAMBUCA

Cremosa Nadia – Mousse au chocolat et crème fraiche et gouttes de liqueur Sambuca € 6,00

SBRISOLONA = TIPICO DOLCE SECCO MANTOVANO CON FARINA, BURRO, UOVA E MANDORLE

Sbrisolona Spécialité de la ville de Mantoue avec farine beurre oeufs et amandes € 6,00

ZUPPA INGLESE = BUDINO ALLA CREMA E CIOCCOLATO CON SAVOIARDI IMBEVUTI DI LIQUORE ALCHERMES

Zuppa inglese – Pudding avec crème et chocolat et biscuits trempés de liqueur Alchermes € 6,00

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO = CON PANNA, UOVA E AMARETTI

Semifreddo all'amaretto Con panna, uova e amaretti - Crème fraiche oeufs et biscuits amaretti € 6,00

SALAME DOLCE AL CIOCCOLATO = CON CIOCCOLATO E BISCOTTI SECCHI

Salame dolce al cioccolato – Gateau saucisson de chocolat € 6,00

TIRAMISU = CON UOVA, BISCOTTI IMBEVUTI DI CAFFE' E MASCARPONE

Tiramisu - oeuf, biscuit trempés de café et mascarpone € 6,00

FRUTTA FRUIT

Frutta di stagione – **Fruit de saison € 5,00**