



## ANTIPASTI

### Kalte Vorspeisen

**Peccati di gola** =: antipasto con inostrisalumi(pancetta,coppa,salame e cotechino)con gras pistà(lardo con salsiccia,prezzemolo e aglio)serviti con polenta calda e accompagnati dalla nostra giardiniera diIverdure  
**Gaumenkitzel. Vorspeise mit unseren Wurstwaren (Bauchspeck, Coppa, Salami und Cotechino) mit Gras Pistà (Fettspeck mit Wurstbrät, Petersilie und Knoblauch), serviert mit heißer Polenta und eingelegtem Gemüse. € 20,00 x 2/3 pax**

**FORMAGGIO E MOSTARDA:** Formaggio grana e/o gorgonzola con mostarda di mele  
**Käse und Senfrüchte. Grana oder Gorgonzola-Käse mit Apfelmostarda. € 14,00 x2/3 pax**

**SALAME E POLENTA:** Tagliere di salame accompagnato da polenta fresca  
**Polenta und Salami. Salami auf dem Brett mit frischer Polenta. € 12,00 x 2/3 pax**

## PRIMI PIATTI

### Warme Vorspeisen

**Sorbir d'agnoli:** Pasta fresca fatta in casa ripiena di carne e servita in brodo di carne.  
**Sorbir d'Agnoli. Frische, hausgemachte Nudeln mit Fleischfüllung, serviert in Fleischbrühe. € 10,00**

**Spadellata di paccheri**=pasta larga(mezzemaniche ) con sugo di pomodoro leggermente piccante  
**Paccheri-Pfanne. Breite Röhrennudeln (Mezzemaniche) mit leicht scharfer Tomatensoße. € 12,00**

**Risotto alla mantovana = risotto mantecato con salsiccia**  
**Risotto nach Mantua- Reisgericht mit grober Bratwurst. € 12,00**

**Risotto degli ubriachi**= risotto mantecato cotto nel vino lambrusco e con pancetta tostata  
**Betrunkener-Reis“. Reisgericht mit geröstetem Bauchspeck, gekocht in Lambrusco-Wein. € 12,00**

**Risotto al picon**= risotto mantecato con condimento di piccoli pezzi di vitello e midollo  
**Risotto al picon. Reisgericht mit Kalbfleischstückchen und Mark. € 12,00**

**Tagliatelle alla baffo** = tagliatelle di pasta fresca fatta in casa condita con ragù di carne,salsiccia e fagioli  
**Tagliatelle alla Baffo. Frische, hausgemachte Eierbandnudeln mit Fleischsoße, grober Bratwurst und Bohnen. € 12,00**

**Bigoli alla carrettiera** = pasta fresca fatta in casa condita con pomodoro,pancetta tostata,salsiccia e fagioli  
**Bigoli alla carrettiera. Frische, hausgemachte Nudeln mit Tomatensoße, geröstetem Bauchspeck, grober Bratwurst und Bohnen. € 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 mit Sardellen. Frische, hausgemachte Nudel, mit in Öl zerlassenen Sardellen, Knoblauch und Petersilie. € 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  
**Ravioli mit Kürbisfüllung. Frische, hausgemachte Ravioli mit einer Füllung aus Kürbis, Amaretto und Mostarda, serviert mit geschmolzener Butter und Salbei oder Tomatensoße und grober Bratwurst. € 12,00**

**Tronchetti all'asino**= pasta corta all'uovo fatta in casa condita con stracotto d'asino  
**Tronchetti all'asino. Kurze, hausgemachte Eiernudeln mit geschmortem Esselfleisch. € 12,00**

**Tagliatelle all'anatra**= tagliatelle di pasta fresca fatta in casa condite con sugo all'anatra  
**Tagliatelle mit Entenfleisch. Frische, hausgemachte Eierbandnudeln mit einer Soße aus Entenfleisch. € 12,00**

**Tagliolini ai fegatini**= Tagliolini di pasta fresca fatta in casa conditi con fegatini di pollo  
**Tagliolini mit Hühnerleber. Frische, hausgemachte Bandnudeln mit Hühnerleber. € 12,00**

**Tagliatelle alla sissi**= tagliatelle di pasta fresca fatta in casa condita con pomodorini freschi  
**Bandnudeln „Sissi“. Frische, hausgemachte Eiernudeln mit frischen Kirschtomaten. € 12,00**



## SECONDI PIATTI

### Hauptgang

**Tagliata alla mantovana** = controfiletto di manzo cotto alla piastra con aggiunta finale di rucola e formaggio grana a scaglie

**Tagliata nach Mantua-Art. Gebratene Rinderlende mit Rauke und Grana-Raspeln.**

€ 18,00

**Carbonata e polenta** = controfiletto di manzo cotto con vino rosso, birra, cipolle e servita con polenta fresca

**Carbonata und Polenta. in Rotwein, Bier und Zwiebeln geschmorte Rinderlende mit frischer Polenta.** € 17,00

**Musso con polenta** = carne di asino cotta a lungo e servita con polenta fresca

**Musso mit Polenta. Langsam geschmortes Esel Fleisch mit frischer Polenta.** € 17,00

**Coniglio alle erbe** = coscia di coniglio in umido con erbe aromatiche e servito con polenta

**Kaninchen in Kräutern. Geschmorte Kaninchenkeule mit aromatischen Kräutern, serviert mit Polenta.** € 17,00

**Cotechino** = insaccato di budello di maiale con impasto di carne magra di suino, lardo, cotenna, spezie di erbe aromatiche e servito con polenta

**Cotechino. Brühwurst aus magerem Schweinefleisch, Speck und Schwarte mit Gewürzen und Kräutern, serviert mit Polenta.** € 12,00

**Agnello al rosmarino** = costolette di agnello cucinate in padella e sfiammate al vino bianco con patate arrostate

**Rosmarin-Lamm. Lammkoteletten in der Pfanne gebraten, mit Weißwein abgelöscht, serviert mit rostkartoffeln** € 19,00

**Luccio in salsa** = pesce lessato condito con intingolo di verdure (capperi, acciughe e peperoni)

**Hecht in Soße. Gegerarter Fisch in Gemüsetunke (Kapern, Sardellen und Paprika).**

€ 17,00

## CONTORNI

### Beilagen

**INSALATA VERDE : salade verte laitue ou salade de saison Grüner Salat** € 4,00

**INSALATA MISTA : salade laitue endive scarole mache salade laitue endive scarole mache emischter Salat** € 4,00

**PURE' DI PATATE Kartoffelpüree** € 5,00

**PATATE ARROSTITE Röstkartoffeln** € 4,00

**RADICCHIO TREVIGIANO Radicchio aus Treviso** € 7,00

**VERDURE GRIGLIATE (ZUCCHINE E MELANZANE)**

**Gegrilltes Gemüse (Zucchini und Auberginen)** € 5,00

## DOLCI

### Nachspeisen € 6,00

**Cremona Nadia.** Schokoladenmousse mit Schlagsahne und einigen Tropfen Anis-Likör.

**Sbrisolona.** Typischer trockener Kuchen aus Mantua aus Mehl, Butter, Eiern und Mandeln.

**Zuppa inglese.** Creme- und Schokoladenschichtpudding mit Löffelbiskuit, mit Alchermes-Likör beträufelt.

**Amaretto-Halbgefrorenes.** Mit Sahne, Eiern und Amaretto-Kekschen.

**Salame al cioccolato Schokoladen-Salami.** Mit Schokolade und Butterkeksen.

**Tiramisu.** Mit Eiern, in Kaffee getauchtem Löffelbiskuit und Mascarpone.

## FRUTTA

### Obst

**Frutta di stagione Obst der Saison** € 5,00