



ANTIPASTI

TAPAS

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 X 2 persone

PECCATI DI GOLA: entrada con nuestros embutidos (beicon,copa, salami y cotechino), con gras pista (tocino con salchicha perejil y ajo) servidos con polenta caliente y nuestra verdura conservada en vinagre. € 20,00 x 2/3 pax

FORMAGGIO E MOSTARDA FORMAGGIO GRANA O GORGONZOLA CON MOSTARDA DI MELE

FORMAGGIO E MOSTARDA: queso grana o gorgonzola con chutney de manzanas. € 14,00 x 2/3 pax

SALAME E POLENTA = TAGLIERE DI SALAME ACCOMPAGNATO DA POLENTA FRESCA

SALAME E POLENTA: disco de salami acompañado de polenta fresca. € 12,00 x 2/3 pax

PRIMI PIATTI

PRIMEROS CURSOS

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

SORBIR D'AGNOLI: pasta fresca casera rellena de carne servida con caldo. € 10,00

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

SPADELLATA DI PACCHERI: pasta (mezzemaniche) con salsade tomate poco picante. € 12,00

RISOTTO ALLA MANTOVANA = RISOTTO MANTECATO CON SALSICCIA

RISOTTO ALLA MANTOVANA: arroz con chorizo. €12,00

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

RISOTTO DEGLI UBRIACHI: arroz cocinado en vino Lambrusco con tocino tostado. € 12,00

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

RISOTTO AL PICON: arroz con pequeños trozos de ternero y médula. € 12,00

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

TAGLIATELLE ALLA BAFFO: tagliatelle de pasta fresca casera con salsa de carne, salchicha y frijoles.€ 12,00

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

BIGOLI ALLA CARRETTIERA: pasta fresca casera con tomate,tocido tostado, salchicha y frijoles. € 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: pasta fresca casera con sardinas en aceite con ajo y perejil. € 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: pasta fresca casera rellena de calabaza, amaretti y mostaza con mantequilla derretida y salvia o con tomate y salchicha. € 12,00

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

TRONCHETTI ALL'ASINO: pasta de huevo casera con estrofade de burro. € 12,00

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

TAGLIATELLE ALL'ANATRA: tagliatelle de pasta fresca caseracon salsa de pato. € 12,00

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

TAGLIATELLE AI FEGATINI: tagliolini de pasta fresca casera con hígados de pollo. € 12,00

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

TAGLIATELLE ALLA SISSI: tagliatelle di pasta casera con tomates frescos. € 12,00



SECONDI PIATTI
CURSOS SEGUNDO

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

TAGLIATA ALLA MANTOVANA: solomillo de ternera a la plancha a la parrilla con rúcula y queso parmesano
€ 18,00

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

CARBONATA E POLENTA: solomillo de ternera cocinada con vino tinto, cerveza, cebolla y con polenta fresca
€ 17,00

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

MUSSO CON POLENTA: carne de burro cocinado largo y servido con polenta fresca. € 17,00

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

CONIGLIO ALLE ERBE: conejo con hierbas y 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: ensacado de carne de cerdo con una mezcla de carne de porcina, manteca, cascara, especias y hierbas con polenta. € 12,00

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

AGNELLO AL ROSMARINO: chuletas de cordero cocinados en sartén con vino blanco y patatas asadas. € 19,00

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

LUCCIO IN SALSA: pescado hervido con salsa de verduras (alcaparras, anchoas y pimientos) con polenta € 17,00

CONTORNI
CONTORNOS

INSALATA VERDE

Ensalada verde € 4,00

INSALATA MISTA

Ensalada mixta € 4,00

PURE' DI PATATE PURE' DI PATATES

Puré de patatas € 4,00

PATATE ARROSTITE

Patatas asadas € 4,00

RADICCHIO TREVIGIANO

Radicchio trevigiano € 7,00

VERDURE GRIGLIATE (ZUCCHINE E MELANZANE)

verduras a la plancha (calabacín y berenjena) € 5,00

DOLCI
POSTRES € 6,00

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

CREMOSA NADIA: muss de chocolate con crema de leche y con gotas de sambuca.

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

SBRISOLONA: torta con harina, mantequilla, huevos y almendras

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

ZUPPA INGLESE: pudín con crema y chocolate con savoiardi y alchermes.

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO = CON PANNA, UOVA E AMARETTI

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO: con crema de leche, huevos y amaretti

SALAME DOLCE AL CIOCCOLATO = CON CIOCCOLATO E BISCOTTI SECCHI

SALAME DOLCE AL CIOCCOLATO: con chocolate y galletas

TIRAMISU = CON UOVA, BISCOTTI IMBEVUTI DI CAFFÈ E MASCARPONE

TIRAMISU: con huevos, galletas con café y mascarpone.

FRUTTA
FRUTA

FRUTTA DI STAGIONE = **Fruta del tempo € 5,00**