



ANTIPASTI
APPE TIZERS
ЗАКУСКИ

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.

SINS OF GLUTTONY = APPETIZER WITH OUR MEATS (BACON, CUP, SALAMI AND "COTECHINO"), WITH "GRAS PISTA'" (LARD WITH SAUSAGE, PARSLEY AND GARLIC) ACCOMPANIED BY YELLOW SMOKED POLENTA (CREAM OF CORN FLOUR) AND OUR "GIARDINIERA" OF VEGETABLES (MIXED VEGETABLE PICKLEOF)

"ЧРЕВОУГОДИЕ": закуска с нашими мясными ассорти (грудинка,шейка,салями и "котекино") с "грас писта"(сало с сосисками,петрушкой и чесноком), поданные с горячей мамалыгой и нашим "садом" овощей. € 20,00 x 2/3 рах

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

CHEESE AND MUSTARD = "GRANA PADANO" OR "GORGONZOLA" CHEESE WITH MUSTARD OF APPLE

СЫР И МОСТАРДА : Сыр "Грана Падано" или горгонзола (сыр с плесенью) с мостардой из яблок. € 16,00 x 2/3 рах

SALAME E POLENTA = TAGLIERE DI SALAME ACCOMPAGNATO DA POLENTA FRESCA

SALAMI AND POLENTA =CHOPPING BOARD OF SALAMI ACCOMPANIED BY FRESH "POLENTA" (CREAM OF CORN FLOUR)

САЛЯМИ С МАМАЛЫГОЙ: салями со свежей мамалыгой на разделочной доске. € 12,00 x 2/3 рах



**PRIMI PIATTI
FIRST COURSE
ПЕРВЫЕ БЛЮДА**

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

“SORBIR D'AGNOLI” = HOMEMADE PASTA STUFFED WITH MEAT SERVED IN THE SOUP

СОРБИР" С ПЕЛЬМЕНЯМИ: свежие домашние пельмени с мясом в курином бульоне (бульон приправлен вином "Ламбруско") € 12,00

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

PAN OF “PACCHERI”= LARGE AND SHORT PASTA WITH TOMATO SAUCE SLIGHTLY SPICY

COTE С "ПАККЕРИ" : широкая лапша с соусом из помидор,немного пикантная. € 13,00

RISOTTO ALLA MANTOVANA = RISOTTO MANTECATO CON SALSICCIA

RISOTTO ALLA MANTOVANA = RICE RISOTTO WITH SAUSAGE

РИЗОТТО ПО МАНТОВАНСКИ : ризотто (рис) с сосисками. € 13,00

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

RISOTTO OF THE DRUNKS = RICE RISOTTO COOKED IN WINE “LAMBRUSCO” AND TOASTED BACON

ПЬЯНОЕ РИЗОТТО : рис,сваренный в вине "Ламбруско" с беконом.
€ 13,00

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

RISOTTO AL PICON = RICE RISOTTO WITH SMALL PIECES OF VEAL AND MARROW

РИЗОТТО АЛ ПИКОН : рис с маленькими кусочками телятины. € 14,00



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

NOODLES "ALLA BAFFO" = HOMEMADE NOODLES WITH MEAT SAUCE, SAUSAGE AND BEANS

ЛАПША "АЛЛА БАФФО" : свежая домашняя лапша, приправленная рагу из мяса, сосисок и фасоли. € 13,00

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

BIGOLI ALLA CARRETTIERA = HOMEMADE PASTA "BIGOLI" FLAVORED WITH TOMATO, TOASTED BACON, SAUSAGE AND BEANS

БИГОЛИ АЛЛА КАРРЕТИЕРА : свежая домашняя лапша, приправленная помидорами, поджаренным беконом, сосисками и фасолью. € 13,00

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

BIGOLI WITH PILCHARD = HOMEMADE PASTA "BIGOLI" FLAVORED WITH PILCHARD DISSOLVED IN OLIVE OIL AND WITH THE ADDITION OF GARLIC AND PARSLEY

БИГОЛИ С САРДИНАМИ : свежая домашняя лапша, заправленная сардинами в масле с добавлением чеснока и петрушки. € 13,00

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

PUMPKIN TORTELLI = PASTA HOMEMADE STUFFED PUMPKIN, "AMARETTI" AND MUSTARD, FLAVORED WITH MELTED BUTTER AND SAGE OR WITH TOMATO SAUCE AND SAUSAGE

ВАРЕНИКИ С ТЫКВОЙ : домашние вареники с тыквой, амаретто и мостардой, приправленные сливочным маслом и шалфеем или помидорами и колбасками.

€ 14,00

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

TRONCHETTI WITH DONKEY = SHORT HOMEMADE EGG PASTA WITH STEW-DONKEY

ТРОНКЕТТИ С ОСЛИНЫМ МЯСОМ : домашняя короткая яичная лапша с тушеным ослиным мясом. € 13,00



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

NOODLES WITH DUCK = HOMEMADE NOODLES WITH DUCK SAUCE

ЛАПША С УТКОЙ : свежая домашняя лапша, приправленная соусом из утки. € 13,00

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

NOODLES WITH LIVERS = HOMEMADE SMALL NOODLES WITH CHICKEN LIVERS

ЛАПША С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ : свежая домашняя лапша, подается с куриной печенью. € 13,00

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

NOODLES "ALLA SISSI" = HOMEMADE NOODLES WITH SAUCE OF FRESH SMALL TOMATOES.

ЛАПША "АЛЛА СИССИ" : свежая домашняя лапша со свежими помидорами. € 13,00



SECONDI PIATTI
SECOND COURSE
ВТОРЫЕ БЛЮДА

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

MANTUA SLICED BEEF = BEEF SIRLOIN COOKED TO PLATE WITH FINAL ADDITION OF ROCKET AND SLIVERS OF PARMESAN CHEESE

ТАЛЬЯТА АЛЛА МАНТОВАНА : филе говядины, приготовленное на гриле с добавлением в конце рукколы и тертого сыра Пармезан. € 20,00

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

CARBONATA E POLENTA = BEEF SIRLOIN COOKED IN RED WINE, BEER AND ONIONS ACCOMPANIED BY YELLOW SMOKED POLENTA (CREAM OF CORN FLOUR)

КАРБОНАТА И МАМАЛЫГА : филе говядины, приготовленное с красным вином, пивом, луком и поданное со свежей мамалыгой. € 19,00

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

DONKEY WITH POLENTA = STEW-DONKEY ACCOMPANIED BY YELLOW SMOKED POLENTA (CREAM OF CORN FLOUR)

ОСЛИНОЕ МЯСО С МАМАЛЫГОЙ : мясо ослa, тушенное долго и поданное со свежей мамалыгой. € 19,00

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

RABBIT WITH ERBS = STEW-LEG RABBIT WITH AROMATIC HERBS AND ACCOMPANIED BY YELLOW SMOKED POLENTA (CREAM OF CORN FLOUR)

КРОЛИК С ТРАВАМИ : кроличья ножка, замаринованная с ароматическими травами и поданная с мамалыгой. € 18,00



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

COTECHINO= COOKED SAUSAGE MADE WITH LEAN MEAT PORK, LARD, SPICES AND HERBS, ACCOMPANIED BY YELLOW SMOKED POLENTA (CREAM OF CORN FLOUR)

КОТЕКИНО : вареная колбаса в оболочке, приготовленная из смеси свиного постного мяса, сала, приправ из ароматических трав и поданная с мамалыгой.

€ 12,00

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

LAMB WITH ROSEMARY= LAMB CHOPS SAUTEED WITH WHITE WINE, ACCOMPANIED BY ROAST POTATOES.

ЯГНЕНОК С РОЗМАРИНОМ : ребрышки ягненка, приготовленные на сковороде и политые белым вином с жареной картошкой. € 21,00

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

PIKE WITH SAUCE = BOILED FISH DRESSED WITH VEGETABLE SAUCE (CAPERS, ANCHOVIES AND PEPPERS)

ЩУКА С ПОДЛИВКОЙ : отварная рыба, приправленная зеленым соусом (каперсы, килька и перец). € 19,00



CONTORNI
VEGETABLES OF THE DAY
ГАРНИР

INSALATA VERDE – SALAD - ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ € 4,00

INSALATA MISTA - MIXED SALAD - САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ. € 4,00

PURE' DI PATATE - MASHED POTATOES - КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ. € 4,00

**PATATE ARROSTITE - ROAST POTATOES- ЖАРЕНЬЙ АРТОФЕЛЬ.
€ 4,00**

**RADICCHIO TREVIGIANO- RED CHICORY OF "TREVISO"-
ТРАВА ЦИКОРИЯ ПО "ТРЕВИЗСКИ" € 7,00**

VERDURE GRIGLIATE (ZUCCHINE E MELANZANE)

GRILLED VEGETABLES (ZUCCHINI AND AUBERGINE)

ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ (КАБАЧКИ И БАКЛАЖАНЫ) € 5,00



DOLCI
DESSERT
ДЕСЕРТ

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

CREAMY NADIA = CHOCOLATE MOUSSE WITH CREAM AND A FEW DROPS OF SAMBUCA LIQUEUR.

КРЕМ НАДЯ : шоколадный мусс со сливками и несколькими каплями ликера "Самбук". € 6,00

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

“SBRISOLONA”= TYPICAL TRADITIONAL SWEET OF MANTOVA MADE WITH FLOUR, BUTTER, EGGS AND ALMONDS.

СБРИСОЛОНА" : типичное сухое сладкое г.Мантова из муки, сливочного масла, яиц и миндаля. € 6,00

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

TRIFLE = PUDDING WITH CREAM AND CHOCOLATE WITH “SAVOIARDI” BISCUITS, SOAKED WITH LIQUOR “ALCHERMES”

АНГЛИЙСКИЙ СУП : пудинг с кремом и шоколадом, с "савоярди"-бисквитом, пропитанным ликером "Алкермес". € 6,00

SEMIFREDDO ALL’AMARETTO = CON PANNA,UOVA E AMARETTI

AMARETTO SEMIFREDDO = WITH CREAM, EGGS AND AMARETTI BISCUITS

АМАРЕТТО "СЕМИФРЕДДО" : со сливками, яйцами и амаретто. € 6,00

SALAME DOLCE AL CIOCCOLATO = CON CIOCCOLATO E BISCOTTI SECCHI

CHOCOLATE SALAMI = WITH CHOCOLATE AND DRY BISCUITS

КОЛБАСКА ИЗ ШОКОЛАДА : шоколад с бисквитом. € 6,00

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

“TIRAMISU” = WITH EGGS, BISCUITS SOAKED WITH COFFEE AND “MASCARPONE”

"ТИРАМИСУ" : с яйцами, бисквитом, пропитанным кофе и "маскарпоне". € 6,00



FRUTTA
FRUITS
ФРУКТЫ

FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL FRUIT

СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ. € 5,00