



## 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. € 16,00 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. € 12,00**

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

**SPADELLATA DI PACCHERI: pasta (mezzemaniche) con salsade tomate poco picante. € 13,00**

**RISOTTO ALLA MANTOVANA** = RISOTTO MANTECATO CON SALSICCIA

**RISOTTO ALLA MANTOVANA: arroz con chorizo. €13,00**

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

**RISOTTO DEGLI UBRIACHI: arroz cocinado en vino Lambrusco con tocino tostado. € 13,00**

**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. € 14,00**

**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.€ 13,00**

**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. € 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 CON SARDELLE: pasta fresca casera con sardinas en aceite con ajo y perejil. € 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

**TORTELLI DI ZUCCA: pasta fresca casera rellena de calabaza, amaretti y mostaza con mantequilla derretida y salvia o con tomate y salchicha. € 14,00**

**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. € 13,00**

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

**TAGLIATELLE ALL'ANATRA: tagliatelle de pasta fresca casera con salsa de pato. € 13,00**

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

**TAGLIATELLE AI FEGATINI: tagliolini de pasta fresca casera con higados de pollo. € 13,00**

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

**TAGLIATELLE ALLA SISSI: tagliatelle di pasta casera con tomates frescos. € 13,00**



**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**  
**€ 20,00**

**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**  
**€ 19,00**

**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. € 19,00**

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

**CONIGLIO ALLE ERBE: conejo con hierbas y polenta. € 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: 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. € 21,00**

**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 € 19,00**

**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**