



ANTIPASTI APPETIZERS

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

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) € 20,00 x 2/3 pax

FORMAGGIO E MOSTARDA FORMAGGIO GRANA O GORGONZOLA CON MOSTARDA DI MELE
CHEESE AND MUSTARD = "GRANA PADANO" OR "GORGONZOLA" CHEESE WITH MUSTARD OF APPLE € 16,00 x 2/3 pax

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) € 12,00 x 1 pax

PRIMI PIATTI FIRST COURSE

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 € 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 € 13,00

RISOTTO ALLA MANTOVANA = RISOTTO MANTECATO CON SALSICCIA
RISOTTO ALLA MANTOVANA = RICE RISOTTO WITH SAUSAGE € 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 € 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 € 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 € 13,00

BIGOLI ALLA CARRETTIERA = PASTA FRESCA FATTA IN CASA CONDITA CON POMODORO,PANCETTATOSTATA,SALSICCIA E FAGIOLI
BIGOLI ALLA CARRETTIERA = HOMEMADE PASTA "BIGOLI" FLAVORED WITH TOMATO, TOASTED BACON, SAUSAGE AND BEANS € 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 € 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 € 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 € 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 € 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 € 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 € 13,00



SECONDI PIATTI SECOND COURSE

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 € 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) € 19,00

MUSSO CON POLENTA = CARNE DI ASINO COTTA A LUNGO E SERVITA CON POLENTA FRESCA € 19,00

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

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) € 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) € 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. € 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) € 19,00

CONTORNI VEGETABLES OF THE DAY

INSALATA VERDE SALAD € 4,00

INSALATA MISTA MIXED SALAD € 4,00

PURE' DI PATATE PURE' DI PATATE MASHED POTATOES € 4,00

PATATE ARROSTITE ROAST POTATOES € 4,00

RADICCHIO TREVIGIANO RED CHICORY OF "TREVISO" € 7,00

VERDURE GRIGLIATE (ZUCCHINE E MELANZANE) GRILLED VEGETABLES (ZUCCHINI AND AUBERGINE) € 5,00

DOLCI DESSERT

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. € 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. € 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" € 6,00

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO = CON PANNA, UOVA E AMARETTI

AMARETTO SEMIFREDDO = WITH CREAM, EGGS AND AMARETTI BISCUITS € 6,00

SALAME DOLCE AL CIOCCOLATO = CON CIOCCOLATO E BISCOTTI SECCHI

CHOCOLATE SALAMI = WITH CHOCOLATE AND DRY BISCUITS € 6,00

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

"TIRAMISU" = WITH EGGS, BISCUITS SOAKED WITH COFFEE AND "MASCARPONE" € 6,00

FRUTTA FRUITS

FRUTTA DI STAGIONE

SEASONAL FRUIT € 5,00