



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. € 16,00 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. € 12,00

Spadellata di paccheri=pasta larga(mezzemaniche) con sugo di pomodoro leggermente piccante
Paccheri-Pfanne. Breite Röhrennudeln (Mezzemaniche) mit leicht scharfer Tomatensoße. € 13,00

Risotto alla mantovana = risotto mantecato con salsiccia
Risotto nach Mantua- Reisgericht mit grober Bratwurst. € 13,00

Risotto degli ubriachi= risotto mantecato cotto nel vino lambrusco e con pancetta tostata
Betrunkener-Reis“. Reisgericht mit geröstetem Bauchspeck, gekocht in Lambrusco-Wein. € 13,00

Risotto al picon= risotto mantecato con condimento di piccoli pezzi di vitello e midollo
Risotto al picon. Reisgericht mit Kalbfleischstückchen und Mark. € 14,00

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. € 13,00

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. € 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 mit Sardellen. Frische, hausgemachte Nudel, mit in Öl zerlassenen Sardellen, Knoblauch und Petersilie. € 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
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. € 14,00

Tronchetti all'asino= pasta corta all'uovo fatta in casa condita con stracotto d'asino
Tronchetti all'asino. Kurze, hausgemachte Eiernudeln mit geschmortem Esselfleisch. € 13,00

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. € 13,00

Tagliolini ai fegatini= Tagliolini di pasta fresca fatta in casa conditi con fegatini di pollo
Tagliolini mit Hühnerleber. Frische, hausgemachte Bandnudeln mit Hühnerleber. € 13,00

Tagliatelle alla sissi= tagliatelle di pasta fresca fatta in casa condita con pomodorini freschi
Bandnudeln „Sissi“. Frische, hausgemachte Eiernudeln mit frischen Kirschtomaten. € 13,00



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.

€ 20,00

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. € 19,00

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

Musso mit Polenta. Langsam geschmortes Esel Fleisch mit frischer Polenta. € 19,00

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. € 18,00

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 € 21,00

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).

€ 19,00

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