

SPECIALE SCHIACCIATE

Impasto a lunga lievitazione altamente digeribile

(1) Semplice olio e rosmarino	€ 6
(1,3) Pomodoro , mozzarella e basilico fresco	€ 7,5
(1,3) Rucola , mozzarella e crudo dei Colli	€ 10,5
(1,4) Pistacchio e mortadella Favola	€ 11
(1,3,4) Confit , pesto e pancetta affumicata	€ 9,5
(1) Coppa cotta nel vino e salame nostrano	€ 8,5
(1,) Patate viola , pancetta affumicata e rosmarino	€ 10
(1,3) Verdure di stagione e mozzarella	€ 8,5
(1,3) Radicchio , grana e fiocco mantovano	€ 11
(1,3) Salsiccia , mozzarella e pomodoro	€ 10

ANTIPASTI

(1,3,4) Tagliere Gonzaga con selezione di salumi mantovani e sbrisolina al grana	€ 12
(3,4,12) Selezione di formaggi locali accompagnati da frutta secca e mostarda	€ 12
(3,5) Polpette di carne con verdure, funghi e formaggio	€ 5
Hamburger di melanzane , patate e olive verdi	€ 6
(3) Crudo dei Colli con noci di grana 30 mesi	€ 8
(1,8) Sarde in sapore su crostino di pane	€ 6
(3,2) Uovo sbriciolato su formaggio fuso	€ 8

Coperto € 2,00



CARTA DEI VINI



PRIMI PIATTI

(1,2,5,7) Bigoli ubriachi <i>(cotti nel lambrusco con ragù di manzo e salsiccia)</i>	€ 11
(1,2,8) Bigoli con sarde e cipolle rosse	€ 12
(1,2,3,5) Lasagna di carne	€ 10
(1,2,3,4,5) Capunsei di Volta al burro e salvia	€ 10
(2*) Risotto del giorno	€ 12
(1,2,3,4) Tortelli di zucca al burro e salvia	€ 12
(1,2,3) Maccheroncini con pesto, pomodorini confit e stravecchio	€ 10
(5) Riso rosso con verdure di stagione	€ 11

SECONDI PIATTI

Controfiletto di manzo in crosta di pancetta affumicata e carciofi con patate arrosto	€ 16
Tagliata di manzo su misticanza con pesche noci e salsa barbeque	€ 15
Tagliata di cavallo con patate arrosto	€ 15
Costine di maiale cotte a bassa temperatura	€ 12
Insalata con pollo alla Gonzaga, uvetta e olio agrumato	€ 9
(8) Luccio in salsa con chips di polenta	€ 12
(3) Formaggio alla piastra con verdure grigliate	€ 11
Petto di pollo con salsa al miele e erbe aromatiche servito da verdure di stagione	€ 12

Costata di manzo 450 gr con patate arrosto € 18

MENU' DEGUSTAZIONE DEI COLLI € 25

Salumi mantovani
Capunsei di Volta al burro e salvia
Tonno suino con insalatina
Sbrisolona
Coperto, acqua, caffè

MENU' DEGUSTAZIONE DEL GARDA € 28

Sarde in sapore
Bigoli con sarde e cipolle rosse
Luccio in salsa con chips di polenta
Sbrisolona
Coperto, acqua, caffè

MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO SENZA GLUTINE € 25

Hamburger di melanzane, patate e olive verdi
Riso rosso con verdure di stagione
Formaggio alla piastra con verdure grigliate
Cupola di cioccolato con crema al mascarpone
Coperto, acqua, caffè

INDICATORI ALLERGENI

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2 UOVA 3 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
4. FRUTTA A GUSCIO 5 SEDANO 6 SEMI DI SESAMO
7 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 8 PRODOTTI A BASE DI PESCE 9 CROSTACEI 10 ARACHIDI 11 SOIA 12 SENAPE 13 LUPINI 14 MOLLUSCHI

"Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi"