

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) Crudo dei Colli, mozzarella e tartufo	€ 12
(1,4) Pistacchio e mortadella Favola	€ 11
(1,3,4) Pesto e pancetta affumicata	€ 9,5
(1) Coppa cotta nel vino e salame nostrano	€ 8,5
(1,4) Patate viola , pancetta affumicata e rosmarino	€ 10
(1,3) Verdure di stagione e mozzarella	€ 8,5
(1,3) Grana e fiocco mantovano	€ 11
(1,3) Proposta del giorno	€ 12

ANTIPASTI

(1, 2, 3,4) Tagliere Gonzaga con selezione di salumi mantovani e sbrisolona al grana	€ 12
(3,4,12) Selezione di formaggi locali accompagnati da frutta secca e mostarda	€ 12
(2,5) Polpette di carne con verdure e funghi	€ 5
Hamburger di verdure vegano	€ 7
(3) Crudo dei Colli con noci di grana 30 mesi	€ 8
(1,8) Sarde in sapore su crostino di pane	€ 6
(3,2) Uovo all'occhio di bue con carpaccio di tartufo	€ 10

LE POLENTE

Polenta con lumache alle erbe	€ 7
(3) Polenta con formaggio fuso	€ 7

Coperto € 2,00



CARTA DEI VINI



PRIMI PIATTI

(1,2,5,7) Bigoli ubriachi (cotti nel lambrusco con ragù di manzo e salsiccia)	€ 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
(3*) Risotto del giorno	€ 12
(1,2,3,4) Tortelli di zucca al burro e salvia	€ 12
(1,2,5) Maccheroncini con stracotto d'asino	€ 13
(5) Crespella di ceci con verdure di stagione e besciamella di soia (vegano)	€ 11

SECONDI PIATTI

Controfiletto di manzo in crosta di pancetta affumicata e carciofi con patate arrosto	€ 16
(1,3) Tagliata di manzo al tartufo	€ 20
Tagliata di cavallo con patate arrosto	€ 15
Costine di maiale cotte a bassa temperatura con patate arrosto	€ 12
Polpette di legumi in crosta di semi di canapa	€ 12
(8) Luccio in salsa con polenta	€ 12
(7) Cotechino al lambrusco	€ 11
(1,7) Coniglio arrosto con 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
Cotechino con lambrusco
Sbrisolona
Coperto, acqua, caffè

MENU' DEGUSTAZIONE DEL GARDA € 28

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

MENU' DEGUSTAZIONE VEGANO SENZA GLUTINE € 25

Hamburger vegano
Crespella di ceci con verdure
Polpette di legumi in crosta di semi di canapa
Salame al cioccolato vegano
Coperto, acqua, caffè



Scansiona, paga e via.

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!"

MESCITA



BOLLICINE		
FRIZZ ENOTECA	€ 2.50	€ 10.00
Cantina Ceresa / Chardonnay, Garganega		
RUGIADA EXTRA DRY	€ 3.00	€ 13.00
Gozzi / Chardonnay		
TEMPESTA	€ 4.00	€ 21.00
Tenuta Maddalena / Chardonnay		
001	€ 6.00	€ 35.00
Reale / Pinot Nero		
MILLESIMATO	€ 4.00	€ 22.00
Campagnari / Pinot Bianco, Pinot Nero, Chardonnay		
BIANCHI		
CUSTOZA	€ 3.00	€ 13.00
Albino Piona / Garganega, Trebbiano, Cortese		
RIESLUNG	€ 4.00	€ 18.00
Prendina / Riesling		
LUGANA TRE CAMPANE	€ 4.50	€ 20.00
Marangona / Turbiana		
MONTE VOLPE BIANCO	€ 4.00	€ 18.00
Bertagna / Chardonnay		
ROSATI		
ROSA LINDA 10	€ 4.00	€ 16.00
Ricchi / Groppello, Marzemino, Sangiovese, Pinot Nero		
GRACE CHIARETTO	€ 3.00	€ 13.00
Cantina Ceresa / Merlot, Rondinella, Cabernet		
ROSSI		
MERLOT ENOTECA	€ 2.50	€ 10.00
Cantina Colli Morenici / Merlot		
CABERNET ENOTECA	€ 2.50	€ 10.00
Cantina Colli Morenici / Cabernet		
VIGNA MAGRINI	€ 4.00	€ 22.00
Gozzi / Merlot Cabernet		
MONTE CERVO	€ 3.50	€ 16.00
Tenuta Maddalena / Merlot		
CARMENOIRE	€ 4.50	€ 24.00
Borgo la Caccia / Carmènere, Cabernet Franc Sauvignon		
GEODORO	€ 6.00	€ 35.00
Menegotti / Corvina, Rondinella		
LAMBRUSCO ENOTECA	€ 3.00	€ 10.00
Cantine Virgili / Ruberti, Marani, Salamino		
PASSITO		
SEBASTIANO	€ 5.00	€ 20.00
Vini Bastià / Tuchi		
ROSSO DEL CIANO	€ 5.00	€ 20.00
Reale / Uve Autoctone		



BIRRE

BUCOLICA	€ 3.5	€ 5.00
Luppolaio / Kolsch 4.4%Vol.		
KAFKA KEFIAH	€ 3.5	€ 5.00
Luppolaio / Tropical IPA 7.0%Vol.		
GEORGICA	€ 5.00	
Luppolaio / Bianche 4.4%Vol.		
GEM SESSION	€ 5.00	
Luppolaio / Session IPA 4.5%Vol.		
ENEIDE	€ 5.00	
Luppolaio / American IPA 7.0%Vol.		
CALI	€ 5.00	
Luppolaio / R.I.S. 8.5 %Vol.		
BARREL amaronе/brandy/rum	€ 7.00	
Luppolaio / Aged Imperial Stout 8.0%Vol.		
LA SVELTINA		€ 6.00
Inesistente / Bland Ale 5.0%Vol.		
LE LATTINE	€ 5.00	
Inesistente / Sveltina, Miniciccioli Gluten free, 18 maggio		
SCALDABANCHI		€ 7.00
Inesistente / Porter 5.5%Vol		
MINERVA		€ 6.00
Roveri / Chiara 5.5%Vol.		
RUSTICA		€ 6.00
Roveri / Dorata 5.5 %Vol.		
ASSIRA		€ 6.00
Roveri / Ambrata 5.5 %Vol.		
SCARLATA		€ 6.00
Roveri / Rossa 7.0 %Vol.		
FÖRMENT		€ 6.00
Roveri / Weiss 5.5 %Vol.		
BRIOSO	€ 5.00	
Vladanese / Ale 5.0 %Vol.		
RUBINA	€ 5.00	
Vladanese / Pale Ale 6.3 %Vol.		
KERIBE	€ 5.00	
Devi 15 / Keller Rice 4.8%Vol.		
MEMORY	€ 5.00	
Devi 15 / Amber Ale 5.0 %Vol.		
BLACK IN BLACK	€ 5.00	
Devi 15 / Brown Porter 7.0%Vol.		

APERITIVI

Spritz Lambrusco Aperol, lambrusco, selz	€ 4,00
SPRITZ LAMBRUSCO +++ APEROL, LAMBRUSCO, VODKA	€ 5,00
Spritz aperol, campari Aperol/campari, prosecco, selz	€ 3,50
Apertass Aperol, Cedrata Tassoni	€ 4,00
Hugo Sciroppo bio sambuco, prosecco, selz	€ 5,00
Hugo analcolico Sciroppo bio sambuco, tonica	€ 4,00
Analcolico della casa	€ 5,00
Summer lemon Limoncino, tonica	€ 5,00
Americano Campari, Martini rosso, selz	€ 5,00
Negroni Campari, Martini rosso, gin	€ 5,00
Gonzaga Lime, vodka, succo di melograno	€ 5,00
Mojito Lime, zucchero di canna, menta, rhum, selz	€ 5,00
Moscow Mule Lime, vodka, Ginger beer	€ 7,00

SELEZIONE GIN TONIC/LEMON

GIN LARIOS	€ 6,00
GIN TANQUERAY	€ 6,00
GIN HENDRICK'S	€ 7,00
GIN TABAR	€ 8,00
GIN MARE	€ 8,00

DISTILLATI

Grappa Bianca	€ 3,00
Grappa Barricata Reale	€ 3,50
Grappa Bianca 63 Marangona	€ 6,00
Brandy Hennessy, Foundadour	€ 5,00
Rhum Zacapa, Rhum Don Papa	€ 6,00
Jack Daniels, Four Roses	€ 5,00
Lagavulin 16, Laphroaig	€ 6,00