

Cena con noi...

<p>Millefoglie </p> <p>Di Pasta Musica farcita con Crema di Ricotta di Bufala, Zucca e Mostarda € 9,00 Pasta stuffed with Buffalo Ricotta Cream, Pumpkin and Mustard</p>	300 kcal
<p>La Giardiniera </p> <p>Di Verdure fresche sottovuoto con Biscotto di Mandorle salato e Maionese all'Uovo € 10,00 Fresh Vegetables cooked in Vacuum with salted Almond Biscuit and cooked Egg Mayonnaise</p>	150 kcal
<p>Selezione di Formaggi </p> <p>Del Territorio mantovano, Pecorino e Formaggi stagionati di località tipiche € 10,00 Cheese selection from local territory, Pecorino and seasoned Cheese</p>	350 kcal
<p>Il Salame* </p> <p>Mantovano macinato grosso con Aglio e Pepe, Mostarda di Cipolle rosse € 8,00 Mantua's Salami made with Garlic and Pepper and Red Onion Mustard</p>	550 kcal
<p>Prosciutto Crudo di Parma Evolution </p> <p>Con Grana Padano di Latteria Virgilio e tipiche Mostarde di Frutta mista € 12,50 Raw Parma's Ham with Grana Padano Cheese and mixed Fruit Mustard</p>	350 kcal
<p>Gnocco fritto </p> <p>Con Pesciolino di Acqua dolce fritto in Carpione € 10,00 Fried Dumpling with Fresh Water Fish fried in soured Fish</p>	300 kcal
Primi piatti	
<p>Tortello Evolution* </p> <p>Di Zucca candiotta, Biscotto Amaretto, Mostarda di Mele campane e Burro fuso € 9,00 Pumpkin Tortelli with Butter and Sage*</p>	255 kcal
<p>Agnolini delle Feste </p> <p>In Brodo profumato all'Anice stellato € 10,00 Ravioli in Star Anise Soup Sa</p>	325 kcal
<p>Passatelli* </p> <p>Spaghettoni di Pane in Brodo al Tartufo Nero del basso mantovano € 10,00 Bread Spaghettoni in Soup flavored with Black Truffle</p>	280 kcal
<p>Capunsei* </p> <p>Di Solferino con Pagnottone di Farina integrale, al Pomodoro fresco € 8,00 Traditional Bread and Eggs gnocchi with Tomato Sauce</p>	290 kcal
<p>Risotto* </p> <p>Con "Pesto" di Salsiccia mantovana con Concia di Sale e Pepe (minimo per due persone) € 10,00 Risotto with Mantuan Sausage (minimum two person)</p>	400 kcal



Secondi piatti

Guancia Evolution^{o*}



Di Vitellone irlandese a lenta cottura con Lambrusco mantovano Doc € 19,00
Veal Cheek cooked with Mantua Lambrusco

375 kcal

Ganassino



Di Maialino da Latte alle Erbette aromatiche profumato alla Grappa € 19,00
Suckling Pig with aromatic Herbs flavored with Grappa

350 kcal

Filetto*



Di Trota iridea con fettine di Cipolla bianca di Sermide passita € 18,00
Rainbow Trout Fillet with Sermide passito white Onion slices

500 kcal

Tagliata



Di Controfiletto Usa, con granella di Pistacchi tostati € 18,00
Entrecote Steak of beef with Pistachios

280 kcal

Petto di faraona



Arrostita con sedano caramellato e arancia € 20,00
Roasted breast fowl with orange and caramelized celery

350 kcal

Menu con piatti del territorio Mantovano (Antipasto, Primo, Secondo e Dessert) € 29,00

Typical four courses Menu

Dessert

Sbrisolona*



Di Pasta frolla e Farina di Mais alle Mandorle tostate accompagnata da una Salsa allo Zabaione € 6,00
"Sbrisolona" Pie

300 kcal

Salame di Cioccolato



E Frutta secca con Panna fresca montata € 4,50
Typical Mantuan Chocolate salami with whipped Cream

325 kcal

Budino Belga Evolution



Vecchia ricetta mantovana con Amaretto, Caffè Espresso, Cacao amaro e Salsa al Cioccolato bianco fuso € 7,00
Belga Pudding with Amaretti and white Chocolate

190 kcal

Ananas € 7,00

Pineapple

*Piatti della tradizione Mantovana - * Typical Mantuan dishes- °Piatti che potrebbero contenere materia prima congelata all'origine a seconda della disponibilità del mercato. - °Dishes may contain frozen products before processing up on market availability
(Servizio, pane e coperto compresi - Service and bread are included)

Piatti Contrassegnati sono Certificati AJN Cucina Evolution, Antiaging Italian Food.



QUALITÀ
NUTRIZIONALE
GARANITA

Cucina Bella, Buona e che fa bene alla Salute! Provatela...