



Cena con noi

Menù con piatti del Territorio Mantovano

Antipasto, Primo, Secondo e Dessert

Typical four courses Menu (Apetizer, First-Second Course and Dessert)

€ 29,00

ANTIPASTI

Selezione di Formaggi 🧀 🌾 € 10.00 **350 kcal**

Del Territorio mantovano, Pecorino e Formaggi stagionati di Località tipiche
Cheese selection from local territory, Pecorino and seasoned Cheese

Il Salame* 🧀 🌾 € 8.00 **550 kcal**

Mantovano macinato grosso con Aglio e Pepe, Mostarda di Cipolle rosse
Mantua's Salami made with Garlic and Pepper and Red Onion Mustard

Prosciutto Crudo di Parma Evolution 🍷 🧀 🌾 € 12.50 **350 kcal**

Con Grana Padano di Latteria Virgilio e tipiche Mostarde di Frutta mista
Raw Parma's Ham with Grana Padano Cheese and mixed Fruit Mustard

Prosciutto di Parma Affumicato 🍷 🧀 🌾 € 12.50 **380 kcal**

Cotto alla Brace, selezione Levoni con Mostarda mantovana e Grana Padano
Smoked Cooked Levoni Ham with Grana Padano Cheese and Mustard

Culatello di Zibello 🧀 € 13.00 **400 kcal**

Selezione Levoni con Grana Padano e Mostarda mantovana
Levoni Selection with Grana Padano Cheese and Mustard

PRIMI PIATTI

Tortello Evolution* 🍷 🧀 🌾 🍅 € 9.00 **255 kcal**

Di Zucca candiotta, Biscotto Amaretto, Mostarda di Mele campanine e Burro fuso
*Pumpkin Tortelli with Butter and Sage**

Agnolini delle Feste 🧀 🌾 🍅 € 10.00 **325 kcal**

In Brodo profumato all'Anice stellato
Ravioli in Star Anise Soup Sa

Passatelli* 🌾 🧀 🍅 € 10.00 **280 kcal**

Spaghettoni di Pane in Brodo al Tartufo Nero del basso mantovano
Bread Spaghettoni in Soup flavored with Black Truffle

Capunsei* 🧀 🌾 🍅 € 8.00 **290 kcal**

Di Solferino con Pagnottone di Farina integrale, al Pomodoro fresco
Traditional Bread and Eggs gnocchi with Tomato Sauce

Risotto* 🧀 € 10.00 **400 kcal**

Con "Pesto" di Salsiccia mantovana con Concia di Sale e Pepe
Risotto with Mantuan Sausage (minimum two person)

min 2 pers



SECONDI PIATTI

Guancia Evolution^{o*}   € 19.00 **375 kcal**

Di Vitellone Irlandese a lenta cottura con Lambrusco mantovano Doc
Irish Veal Cheek cooked with Mantua Lambrusco

Ganassino  € 19.00 **350 kcal**

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

Filetto di manzo  € 20.00 **500 kcal**

Ai ferri con la Salsa di Cottura di Ossa di Manzo Arrosto
Grilled Beef Fillet with Sauce from Cooked Roasted Beef Bones

Cube roll € 22.00  **400 kcal**

250 gr alla Griglia con Aromi dell'Orto, Salsa Barbecue e Patate al Cartoccio
Cube Roll Grilled with Aromas of the Garden, Barbecue Sauce and Baked Potatoes

Chateubrian  € 20.00 **400 kcal**
min 2 pers

Arrosto, laccato al Forno con Salsa all'Amarone della Valpolicella
e Patate al Cartoccio
Roast, lacquered in Kiln with Valpolicella Amarone della Valpolicella Sauce and Baked Potatoes

DESSERT

Sbrisolona*  € 6.00 **300 kcal**

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

Salame di Cioccolato  € 4.50 **325 kcal**

E Frutta secca con Panna fresca montata
Typical Mantuan Chocolate Salami with whipped Cream

Budino Belga Evolution   € 7.00 **190 kcal**

Con Amaretto, Caffè Espresso, Cacao amaro e Salsa al Cioccolato bianco fuso
Belga Pudding with Amaretti and white Chocolate

Frutta di stagione € 8.00
Seasoned Fruit

*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 € 2,50 - Service and Bread € 2,50)

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



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