

I Grandi Classici

Primi Piatti

- Tortelli di zucca della tradizione mantovana con burro fuso e spolverata di Grana Padano ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁵⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾ € 14
- Agnoli della tradizione con burro e salvia ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾ € 15
- Lasagnetta emiliana: sfoglio verde su crema di pomodoro confit e Parmigiano grattugiato ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾ € 13

Secondi piatti

- Cappone alla Bartolomeo Stefani con mostarda mantovana, uvetta sultanina, cedro diamante candito, pinoli su un letto di insalatina misticanza e melograno ⁽⁵⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ € 14
- Parmigiana vegana a base di tofu marinato alle erbe, melanzane al forno e pomodoro ripassato ⁽⁶⁾⁽⁸⁾ € 13
- Creazione di verdure con bufala campana e pomodorini confit ⁽⁷⁾ € 12

Per la lista degli allergeni chiedere al personali di servizio.

Non viene garantita la non contaminazione crociata fra prodotti.
Si prega di avvisare il personale di sala in caso di intolleranze gravi.

Menù della Settimana

Piatti Unici

- Creazione di verdure cotte al forno con bufala campana e pomodorini confit ⁽⁷⁾ € 12
- Poke: riso basmati al cardamomo, seppia del mediterraneo al vapore, sedano bianco, carote, pomodorini datterino, olive taggiasche e salsa teriaky ⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁹⁾⁽¹²⁾⁽¹⁴⁾ € 12
- Pinsa romana lievito madre con dolce provolone, crema di zucca di Castelluccio, patate al forno alle erbette ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 13

Primi Piatti

- Calamarata con ragù di tonno e pomodorino giallo confit al timo ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ € 15
- Risotto carnaroli mantecato al Monte Veronese mezzano e radicchio ⁽⁷⁾ € 14

Secondi Piatti

- Tataki di tonno rosso su julienne di verdure agrodolci ⁽²⁾⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾ € 18
- Turnedot di vitellino da latte glassato al porto con pure di zucca ed erbe fini spontanee ⁽⁷⁾⁽¹²⁾ € 15

Contorni

- Patate al forno € 5
- Verdure del giorno al forno € 5

Per la lista degli allergeni chiedere al personali di servizio.

Non viene garantita la non contaminazione crociata fra prodotti.
Si prega di avvisare il personale di sala in caso di intolleranze gravi.

Allergeni

GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)