

# I Grandi Classici

## Primi Piatti

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

## Secondi Piatti

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

Coperto

€ 2

---

Per la lista degli allergeni chiedere al personale 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 <sup>(7)</sup> € 12
- Pinsa romana lievito madre con prosciutto crudo di Parma , mozzarella di bufala campana e pomodoro rosso datterino confit <sup>(1)(7)</sup> € 13
- Croque monsieur: pane in cassetta di nostra produzione farcito con formaggio francese, prosciutto cotto, leggera glassatura di besciamella e insalatina fresca <sup>(1)(7)</sup> € 14
- Uova alla benedict: pan brioches di nostra produzione con bacon croccante, formaggio francese, uovo alla benedict e patate al forno <sup>(1)(7)</sup> € 15
- Uova alla benedict con salmone: pan brioches di nostra produzione con salmone affumicato, formaggio spalmabile, avocado, salsa olandese, uovo alla benedict e patate al forno <sup>(1)(4)(7)</sup> € 15

## Poke

- Poke: riso basmati, tonno tataky, germogli di soia, guacamole, olive nere kalamata, pomodori confit e semi di lino <sup>(4)(6)(10)(12)</sup> € 13

## Insalate

- Insalata sfiziosa: radicchio, insalata gentile, pomodori, carote, mais, tonno e clorofilla di basilico <sup>(2)(4)</sup> € 13
- Insalata alla greca: pomodori ramati, pomodorini ciliegino, feta, cipolle rosse, cetrioli, olive nere greche, aceto di vino bianco, olio evo, pepe nero, origano secco <sup>(7)(12)</sup> € 12

## Primi Piatti

- Risotto con asparagine, mantecato al fior di crescenza e mimosa di uovo <sup>(3)(7)</sup> € 15
- Tortelloni di sfoglia verde con ripieno di mortadella IGP e ricotta di vaccino su delicata crema di parmigiano e granella di pistacchio <sup>(1)(3)(7)(8)(9)</sup> € 14

## Secondi Piatti

- Turbante di branzino con tapenade di olive e pomodorini schiacciati <sup>(2)(4)(9)(12)</sup> € 16
- Capocollo di maialino cotto a bassa temperatura, scottato con il suo fondo bruno, servito su una delicata crema di patate affumicate <sup>(7)(9)(12)</sup> € 14

## Contorni

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

Coperto € 2

---

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 SO<sub>2</sub> - 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: arrostiti, salamini, farine e similari)

## MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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