I Grandi Classici

Primi Piatti

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

Secondi Piatti

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

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 [7] — € 12
- Pinsa con prosciutto cotto alle erbe, carciofi, Comté, feta e pomodorino fresco [1][7] — € 12
- Croque-monsieur: pane in cassetta di nostra produzione farcito con formaggio francese, prosciutto cotto, leggera glassatura di besciamella e insalatina fresca [1][3][7] — € 14
- Uova alla benedict: pan brioche di nostra produzione con bacon croccante, formaggio francese, uovo e patate al forno [1][3][7] — € 15
- Uova alla benedict con salmone: pan brioche di nostra produzione con salmone affumicato, formaggio spalmabile, avocado, salsa olandese, uovo e patate al forno [1][3][4][7] — € 15

Poke

- Poke con riso Venere, gamberi, formaggio spalmabile, zucchina romanesca, carote, granella di pistacchio e salsa teriyaki [1][2][6][7][8] — € 12

Primi Piatti

- Vellutata di patate e porri [9] — € 13
- Risotto con escalivada di melanzane, julienne di pomodoro secco, scaglie di ricotta salata e carbone di olive nere [7] — € 14
- Tortelloni di sfoglia verde con ripieno di mortadella IGP e ricotta vaccina su delicata crema di Parmigiano e granella di pistacchio [1][3][7][8][9] — € 14

Secondi Piatti

- Nido di polenta morbida con seppia cotta a bassa temperatura e piselli [4][7][14] — € 16
- Hamburger di pulled chicken con cavolo cappuccio marinato e salsa verde [1][3][7][8][11] — € 15

Contorni

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

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.

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_2 - 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...)