

I Grandi Classici

Primi Piatti

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

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 romana lievito madre con pomodoro rosso confit e burrata di bufala campana e olio al basilico ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 13
- Prosciutto crudo di Parma DOP con melone mantovano e crostone di pane ⁽¹⁾ € 14
- Croque monsieur: pane in cassetta di nostra produzione farcito con formaggio francese, prosciutto cotto, leggera glassatura di besciamella e insalatina fresca ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 14
- Uova alla benedict: pan brioches di nostra produzione con bacon croccante, formaggio francese, uovo alla benedict e patate al forno ⁽¹⁾⁽⁷⁾ € 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 ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾ € 15

Poke

- Poke: riso basmati con polletto saltato alla soia, mandorle tostate, carote, pomodorino ciliegino e salsa teriaky ⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾ € 13

Insalate

- Caesar salade: lattuga iceberg, petto di pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano, acciughe sottolio, dressing di formaggio ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ € 13
- Insalata mista, iceberg, radicchio, pomodorini, carote, mais € 10

Primi Piatti

- Orecchietta con pomodoro giallo confit e polvere olive nere e clorofilla basilico ⁽¹⁾⁽⁹⁾ € 12
- Risotto mantecato al profumo di cipolla rossa di Tropea sfumato al franciacorta con burro al rosmarino ⁽⁷⁾⁽¹²⁾ € 14

Secondi Piatti

- Gamberoni scottati e sfumati al brandy con cicorietta di campo al pizzico ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹⁴⁾ € 16
- Girello di vitellino da latte al punto rosa con salsa tonnata e frutto del capperio su insalata croccante ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹²⁾ € 17

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 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: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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