

MENU
PAUSA PRANZO



MENU A PREZZO SPECIALE VALIDO DAL MERCOLEDÌ AL VENERDÌ A PRANZO

NON SAI QUALE PIATTINO SCEGLIERE?
I nostri antipasti sono pensati per essere condivisi:
prova più piattini e scopri tutti i sapori
della nostra tradizione. Buon divertimento!

NOT SURE WHICH ONE TO CHOOSE?
Our appetizers are designed to be shared: try several plates and discover all the flavors of our tradition. Enjoy!

FORMAGGI E SALUMI ARTIGIANALI
CHEESES AND COLDCUTS

FORMAGGI € 14
Selezione di 5 formaggi accompagnati da miele, uva e mostarda mantovana di mele senapata
CHEESE SELECTION Selection of 5 cheeses served with honey, grapes and Mantuan apple mostarda (spicy mustard fruit preserve)

SALVA CREMASCO DOP - LOMBARDIA
MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO MEZZANO - LESSINIA
REDIVINO AFFINATURA IN "AMARONE D/ VALPOLICELLA" - LESSINIA
ERBORINATO AFFINATO IN CIOCCOLATO E RUM - LESSINIA
ERBORINATO AFFINATO IN GIN E BACCHE DI GINEPRO - LESSINIA

SALUMI "IL CLASSICO " € 12
serviti con giardiniera in agrodolce fatta in casa
Cured meats selections with homemade pickled vegetables

SALAME Salami
PANCETTA ARROTOLATA AL PEPE Italian cured pork belly
COPPA AFFINATA IN AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
Cured pork neck aged in fine Amarone red wine

SALUMI "IL RUSTICO" € 12
serviti con polenta rustica abbrustolita (mais e saraceno)
Cured meats selections served with toasted rustic polenta (cornmeal and buckwheat flour)

SOPPRESSA VENETA DELLA LESSINIA Soppressa Veneta from Lessinia
GRàS PISTà (Lardo battuto con erbe aromatiche e aglio) Traditional hand-chopped lard with herbs and garlic

SALUMI "IL NOBILE" € 14
serviti con il nostro pan brioche a lunga lievitazione, tostato e burro montato
Cured meats selections served with our toasted brioche bread and whipped butter

LONZINO AFFUMICATO Smoked Lonzino (dry-cured pork loin)
LARDO PATA NEGRA (Bellotta 100% Iberico) Premium cured pork fat
LOMBO AFFINATO IN AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG
Pork loin aged in fine Amarone red wine

ANTIPASTI STARTERS

FRITTATINA DI CIPOLLE € 9
servita con erbette spadellate e Grana padano 24 mesi
ONION OMELETTE
served with sautéed herbs and Grana Padano cheese 24m.

POLPETTE DI BOLLITO AL SUGO € 10
su polenta rustica macinata a pietra (mais e saraceno)
Boiled meatballs cooked in tomato sauce, served with rustic stone-ground polenta (cornmeal and buckwheat flour)

BRUSCHETTA € 10
Pane di semola grigliato, pomodorini, mozzarella di bufala, olive taggiasche e basilico
Grilled semolina bread with cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Taggiasca olives and basil.

PAN BRIOCHE E SARDE € 12
Pan brioche fatto in casa, tostato, con sarde in olio cottura e maionese al prezzemolo e aioli
BRIOCHE BREAD & SARDINES
Our toasted brioche bread, oil-cooked sardines, and two mayonnaises (parsley and aioli)

PRIMI FIRST COURSES

ZUPPE E PASTA AL TORCHIO TRAFILATA AL BRONZO
SOUPS AND HOMEMADE BRONZE-DRAWN PASTA

CREMA DI VERDURE DEL GIORNO € 12
servita con pane bruschettato
VEGETABLE CREAM OF THE DAY served with Grilled bread

MACCHERONI AL SUGO € 12
Maccheroni trafilati al bronzo mantecati con sugo di pomodoro a cottura lenta, burro e Grana padano 24 m.
Bronze-cut maccheroni with slow-cooked tomato sauce, finished with butter and Grana Padano 24m.

TORTELLONI DI RICOTTA ED ERBETTE € 15
mantecati con burro alla salvia e fondo ristretto di carni arrosto
RICOTTA & HERB TORTELLONI
butter and sage sauce, with a reduced roast meat sauce

BIGOLI CON RAGù DI CORTILE € 15
Bigoli trafilati al bronzo con ragù di cortile bianco, preparato con anatra, faraona, gallina e coniglio e verdure battute a coltello.
Bronze-drawn bigoli with white ragù of duck, guinea fowl, chicken and rabbit, and chopped vegetables.

SECONDI E PIATTI UNICI
MAIN DISHES

CARPACCIO DI LINGUA TONNATA € 16
carpaccio di lingua di vitello su insalatina fresca, capperi e una golosa salsa tonnata
VEAL TONGUE CARPACCIO
Thinly sliced veal tongue with tuna sauce.

LUCCIO IN SALSA ALLA MANTOVANA € 18
servito su polenta rustica macinata a pietra (farina di mais e grano saraceno)
PIKE IN MANTUAN GREEN SAUCE
Served on rustic stone-ground polenta (corn and buckwheat).

SCOTTONA TREVIGIANA ALLA GRIGLIA € 19
DA FILIERA CORTA E ALLEVAMENTO AL NATURALE
Tagliata e servita con sale Maldon e indivia belga cotta a bassa temperatura in agrodolce
A good cut of grilled sliced Italian beef served on baby spinach, with Maldon salt and pickled Belgian endive

TARTARE DI SCOTTONA TREVIGIANA € 20
DA FILIERA CORTA E ALLEVAMENTO AL NATURALE
Battuta al coltello, accompagnata da salsa ai capperi e acciughe, cipolla rossa in agrodolce e polvere di olive nere. Servita con la nostra focaccia calda a lunga lievitazione.
LOCALLY SOURCED, NATURALLY RAISED BEEF
Hand-cut beef tartare served with caper and anchovy sauce, sweet-and-sour red onion, and black olive powder. Accompanied by our warm, slow-risen focaccia.

VENERDÌ
FRIDAY
GRAN CARRELLO DI ARROSTI E BOLLITI ~~€ 25~~ - € 22
OUR TROLLEY OF BOILED AND BAKED MEAT
10 tagli di carne tra bolliti e arrosti
accompagnati dalle nostre tradizionali salse

Menù indicativo:
le nostre proposte
variano ogni settimana

Ti aspettiamo per scoprire
anche le golosità fuori menù

DOLCI FATTI IN CASA
HOMEMADE DESSERTS



SBRISOLONA MANTOVANA € 6
servita con grappa o zabaione al passito delle Colline Moreniche
MANTUAN SPECIALTY
Crumble cake served with grappa or zabaione cream.

TIRAMISù "COME PIACE A NOI!" € 6
crema al mascarpone, savoiardi inzuppati nel caffè e spolverata di cacao amaro
Tiramisu "Our Way!" – Mascarpone cream, coffee-soaked ladyfingers, and a dusting of bitter cocoa.

TORTA DI ROSE (18 ore di lievitazione) € 7
servita con zabaione al passito delle Colline Moreniche
ROSE CAKE - MANTUAN SPECIALTY
served with zabaione cream

BAVARESE AI 3 CIOCCOLATI BELGA € 7
servita con coulis di lamponi e crumble di sbrisolona
BAVARESE WITH THREE BELGIAN CHOCOLATES
served with raspberry coulis and crumble

BEVANDE DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA BOTT. 0,75lt. ~~€ 2,5~~ € 2
BOTTLED WATER SPARKLING AND REGULAR

BIBITA IN LATTINA Cocacola / Fanta € 3
SOFT DRINKS COCACOLA / FANTA

BIRRA MORETTI BOTT. 33cl. € 3
MORETTI BLONDE BEER IN BOTTLE.

BIRRA ARTIGIANALE LUPPOLAJO BOTT. 33cl. € 7
CRAFT BEER IN BOTTLE.

PANE, COPERTO,
SERVIZIO E SORRISO ;-)

a Pranzo

~~€ 2,5~~ - € 1

RIGUARDO INTOLLERANZE O ALLERGIE
CHIEDERE ALLO STAFF PRIMA DELL'ORDINAZIONE.

SENZA GLUTINE
SENZA LATTICINI
VEGETARIANO
VEGANO