. LOCANDA dal 1968 .

AVANGUARDIA

TRATTORIA / HOTEL

MENU







Ricette tipiche e cucina casalinga

Traditional Recipes & Home-Style Cooking

LA NOSTRA FILOSOFIA
OUR PHYLOSOPHY

TRADIZIONE - RICERCA - STAGIONALITÀ - RISPETTO

TRADITION - RESEARCH - SEASONALITY - RESPECT

Cucina mantovano-veneta, stagionale e tradizionale.

Materie prime e prodotti locali, scelti da piccoli produttori e artigiani.

Tutto fatto in casa: pasta fresca trafilata al bronzo, sughi, salse e dolci,

con tecniche moderne, per valorizzare ogni ingrediente, nel rispetto della tradizione.

Energia rinnovabile e materiali riciclabili.

Rispetto per ciò che cuciniamo e per chi è a tavola.

Seasonal Venetian–Mantuan traditional cuisine.

Local ingredients and products, sourced from small producers and artisans.

Everything is homemade: bronze-drawn fresh pasta, sauces and desserts,

using modern techniques to enhance every ingredient while respecting tradition.

Renewable energy and recyclable materials.

Respect for what we cook and for those at the table.

Grazie per aver scelto di essere nostri ospiti.

Thank you for dining with us. Welcome!

Staff Avanguardia

Caro ospite, se hai allergie o intolleranze, informa lo staff al momento dell'ordine.
Saremo felici di consigliarti al meglio. Elenco allergeni: ultima pagina.

Dear Guest, If you have any allergies or intolerances, please let our staff know when ordering.
We'll be happy to guide you. Allergens are listed on the last page.

GLUTEN FREE

DAIRY FREE

VEGETARIAN

VEGAN

APERITIVI COCKTAIL



CRODINO (ANALCOLICO) € 4
NO ALCOHOLIC

SPRITZ APEROL / CAMPARI / HUGO € 5

AMERICANO (MARTINI ROSSO E BITTER CAMPARI) € 6

ARTIGIANALI CRAFT

LAMBRUSCO SPRITZ – MADE IN MANTOVA € 7
(LAMBRUSCO MANTOVANO IGT - APEROL E SELTZ)

GUELFO SPRITZ – MADE IN BRESCIA € 7
(AMARO GUELFO, VINO BIANCO FRIZZANTE E SELTZ)

NEGRONI PIERO – MADE IN BRESCIA € 10
(GIN PIERO, VERMUT ROSSO E BITTER)

VERMUT ROSA & TONIC – MADE IN VALTèNESI € 9
(VERMUT ROSA E ACQUA TONICA)
AROMA AGRUMATO, FRUTTATO, FRESCO E FLOREALE (VINO CHIARETTO VINIFICATO IN ACCIAIO E LEGNO, POI MESSO IN INFUSIONE CON ARANCIA, ANGELICA, ZENZERO, CANNELLA, RIBES, BASILICO E ROSA)

TZòA GIN & TONIC – MADE IN LESSINIA € 10
(TZòA DISTILLED GIN PRODOTTO CON 20 BOTANICHE RACCOLTE A MANO E ACQUA TONICA)
AROMA FRESCO BOTANICO (ginepro, arancia, tiglio, sambuco, gemme di pino, basilico, malva, chiodi di garofano)

PIERO GIN & TONIC – MADE IN BRESCIA € 10
(DRY GIN E ACQUA TONICA)
MORBIDO E AROMA BALSAMICO, AGRUMATO E FLOREALE NEL FINALE
(GINEPRO, CARDAMOMO, ARANCIA)

PIERO OLD TOM & TONIC – MADE IN BRESCIA € 12
(LONDON DRY GIN E ACQUA TONICA)
BOTANICO, AGRUMATO, DOLCE E AMBRATO E FLOREALE NEL FINALE
(GINEPRO, CARDAMOMO, ARANCIA, MAGGIORANA, ZENZERO, CARAMELLO)

ANTIPASTI STARTER

GIARDINIERA € 8
La nostra giardiniera in agrodolce fatta in casa

Pickled vegetables homemade

FRITTATINA DI CIPOLLE € 9
servita calda con erbette spadellate e Grana padano 24 mesi

ONION OMELETTE
served warm with sautéed herbs and 24-month aged Grana Padano cheese

MUFFIN SALATO € 10
Fatto con crema di ceci e olive, accompagnato da insalatina e maionese al pepe rosa

SALTED MUFFIN
Made with chickpea hummus and olive served with mixed salad and pink pepper mayonnaise

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.

POLPETTE DI BOLLITO AL SUGO € 10
servite su polenta rustica macinata a pietra (farina di mais e grano saraceno)

Boiled meatballs cooked in tomato sauce, served with rustic stone-ground polenta (cornmeal and buckwheat flour)

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)

BEVR'IN VIN € 10
Sorbir d'agnoli servito con l'aggiunta di un goccio di Lambrusco Mantovano

SORBìR D'AGNOLI - OLD MANTUAN SPECIALTY
Meat stuffed Ravioli served in cup of broth with a little bit of red wine

NON SAI QUALE PIATTINO SCEGLIERE?
I nostri antipasti sono pensati per essere condivisi.
Scegli 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!

SELEZIONI DI 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 DELLA VALPOLICELLA DOCG" - LESSINIA
ERBORINATO AFFINATO IN CIOCCOLATO, RUM E FOGLIE DI TABACCO - LESSINIA
ERBORINATO AFFINATO IN GIN E BACCHE DI GINEPRO - LESSINIA



SALUMI "IL CLASSICO " € 12
SALAME Salami
PANCETTA ARROTOLATA Italian cured pork belly
COPPA AFFINATA IN AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Cured pork neck aged in Amarone red wine

serviti con giardiniera in agrodolce fatta in casa
Cured meats selections served with homemade pickled vegetables

SALUMI "IL RUSTICO" € 12
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

serviti con polenta rustica abbrustolita (farina di mais e grano saraceno)
Cured meats selections served with toasted rustic polenta (cornmeal and buckwheat flour)

SALUMI "IL NOBILE" € 14
LONZINO AFFUMICATO Smoked Lonzino (traditional 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 Italian red wine

serviti con il nostro pan brioche a lunga lievitazione, tostato e burro montato
Cured meats selections served with our toasted brioche bread and whipped artisanal butter

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

LA NOSTRA PASTA
OUR PASTA



Pasta di altissima qualità, gustosa e digeribile.
Farine italiane primitive tipo 1 del Molino Dallagiovanna, macinate a pietra,
e uova di galline allevate a terra.
Al torchio, trafilata al bronzo; la pasta ripiena è lavorata a mano secondo tradizione.

High-quality pasta, flavorful and easy to digest.
Made with Italian Type 1 primitive flours from Molino Dallagiovanna, stone-milled, and free-range eggs.
Extruded pasta is bronze-cut; filled pasta is handmade following traditional methods.

PASTA AL TORCHIO TRAFILATA AL BRONZO
TORCH-PRESSED PASTA - AUTHENTIC TASTE

MACCHERONI AL SUGO € 12
Maccheroni trafilati al bronzo mantecati con sugo di pomodoro a cottura lenta, burro e Grana padano DOP 24 mesi.

Bronze-drawn maccheroni with slow-cooked tomato sauce, butter and 24-month aged Grana Padano DOP.

BIGOLI AL 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 a white ragù of duck, guinea fowl, chicken and rabbit, with finely chopped vegetables.

TAGLIATELLE CON GRAN RAGù AVANGUARDIA € 15
Tagliatelle all'uovo con Gran ragù Avanguardia di bufala e suino a Km 0, Merlot delle Colline Moreniche, verdure battute a coltello e cottura lenta.

Egg Tagliatelle with "Gran Ragù Avanguardia" made with buffalo and locally sourced pork, Merlot from the Morainic Hills, hand-chopped vegetables, and a slow cooking.

INDECISO SUL VINO?
Chiedi al nostro staff, troveremo insieme l'abbinamento ideale.

UNSURE ABOUT WINE?
Ask our staff – we'll find the ideal pairing together.

PASTA FATTA A MANO E RIPIENA
HANDMADE STUFFED PASTA



CAPUNSEI € 12
Gnocchi di pane e spezie della tradizione, serviti con burro nocciolato, salvia e Grana Padano DOP 24 mesi

CAPUNSÈI - SOLFERINO SPECIALTY -
Dumplings made from bread, spices, cheese and broth, served with browned butter and sage

AGNOLINI DI CARNE € 15
serviti con burro nocciolato alla salvia e Grana Padano DOP 24 mesi oppure in brodo di gallina

AGNOLINI - MANTUAN SPECIALTY-
Meat stuffed Ravioli served with browned butter, sage and Grana Padano cheese or served in broth

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

ZUPPE SOUP



CREMA DI VERDURE DEL GIORNO € 12
servita con pane bruschettato

DAILY VEGETABLE CREAM SOUP
served with Grilled bread

TAGLIOLINI IN BRODO € 12
Tagliolini all'uovo serviti in brodo di gallina

Egg noodles served in chicken broth

SECONDI E PIATTI UNICI
MAIN DISHES

BRASATO DI SEDANO RAPA E CARDONCELLI € 16
Sedano rapa brasato con miso, servito con funghi cardoncelli su polenta rustica macinata a pietra (farina di mais e grano saraceno)

Braised celeriac and chanterelle mushrooms served on rustic soft polenta and its cooking sauce

CARPACCIO DI LINGUA TONNATA € 16
carpaccio di lingua di vitello su insalatina fresca con capperi e una golosa salsa tonnata

VEAL TONGUE CARPACCIO WITH TUNA SAUCE
Thin slices of veal tongue served on fresh salad with capers and creamy tuna sauce.

LUCCIO IN SALSA ALLA MANTOVANA € 18
servito su polenta rustica macinata a pietra (farina di mais e grano saraceno)

Pike fish in Mantuan green sauce served on rustic polenta Taragna

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

LOCALLY SOURCED, NATURALLY RAISED BEEF
Sliced and served with Maldon sea salt and slow-cooked sweet-and-sour 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.

NON SEI SICURO DEL VINO?
Il nostro staff è a disposizione per consigliarti l'abbinamento migliore.

NOT SURE WHICH WINE TO PICK?
Our staff is here to help you choose the best pairing.

LA NOSTRA SPECIALITà DAL 1968
OUR SPECIALTY SINCE 1968

GRAN CARRELLO DI BOLLITI E ARROSTI € 25
serviti direttamente al tavolo con le nostre salse tipiche:
*Pearà, *salsa verde, salsa di peperoni piccante, cren e mostarda mantovana di mele

BOLLITI:
Cappello del prete
Cotechino
Testina
Lingua naturale
Lingua salmistrata
Gallina

ARROSTI:
Reale di vitello arrotolato
Stinco di maiale
Coppa
Prosciutto affumicato su legno di .....

OUR TROLLEY OF BOILED AND BAKED MEAT
accompanied by a selection of sauces:
Green sauce, sauce of red peppers, horseradish and Mantuan spicy fruit sauce.

BOILED MEAT:
Beef
Sousages
Head of beef
2 types of tongue
Chicken

ROASTED MEAT:
Veal
Pork shank
Pork bowl
Smoked ham

*La Pearà contiene glutine e latticini
*La salsa verde contiene glutine e uova

SUA MAESTà LA PEARà

Salsa tipica della cucina veneta
da gustare in accompagnamento ai bolliti... o anche da sola!

La prepariamo con pangrattato, brodo di carne, mìola (midollo dell'osso),
Grana Padano dop 24 mesi, un goccio di olio extravergine d'oliva e tanto pepe
con una cottura lenta di almeno 4 ore a fiamma bassissima.

DISPONIBILE DA VENERDì A DOMENICA, ESCLUSI I MESI DI LUGLIO E AGOSTO.

AVAILABLE FROM FRIDAY TO SUNDAY, EXCLUDING JULY AND AUGUST

DOLCI FATTI IN CASA
HOMEMADE DESSERTS



SBRISOLONA MANTOVANA € 6
Servita con grappa oppure 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!" – Creamy mascarpone, coffee-soaked ladyfingers, and a dusting of bitter cocoa.

SCODELLA DI ZABAIONE € 6
Zabaione al Passito delle Colline Moreniche servito con scaglie di cioccolato fondente, biscotto savoiardo e cacao amaro

EGGNOG CREAM WITH PASSITO WINE
Served with chocolate flave, Savoiardo cookie and cocoa powder

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

TORTA DI MELE € 6
servita tiepida con gelato alla panna, miele e cannella

APPLE CAKE
served lukewarm with cream ice-cream, honey and cinnamon

TORTA DI ROSE € 7
(18 ore di lievitazione)
servita con zabaione al passito delle Colline Moreniche

ROSE CAKE - MANTUAN SPECIALTY
served with zabaione cream

DA NON PERDERE CON I NOSTRI DOLCI € 6
Passito bianco o rosso - Bertagna

BEST ENJOYED WITH OUR DESSERT
Passito wine, white or red - Bertagna

I SAPORI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

DA PORTARE A CASA TUA

Nella nostra bottega, accanto alla cassa, puoi trovare
una selezione di prodotti del territorio e della nostra cucina.
Prodotti scelti da piccoli artigiani e preparazioni
realizzate ogni giorno nella nostra cucina.
Tra questi: la pasta trafilata al bronzo, il gran ragù Avanguardia,
la giardiniera in agrodolce e la sbrisolona mantovana.







Tutti i prodotti sono disponibili anche per l’asporto.

LOCANDA AVANGUARDIA

Una tradizione all’avanguardia