

ANTIPASTI APPETIZERS



MUFFIN SALATO 🍷🌱🌿

€ 10

Fatto con crema ceci e olive, accompagnato da insalatina e maionese di soya al pepe rosa

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

BEVR'IN VIN

€ 10

Sorbir d'agnoli servito con l'aggiunta di un goccio di Lambrusco Mantovano

SORBIR D'AGNOLI - OLD MANTUAN SPECIALTY

Meat stuffed Ravioli served in cup of broth with a little bit of red wine

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI 🍷🍷

Tagliere X 2 pers. € 20 / X 4 pers. € 38 / X 8 pers. € 70

serviti con giardiniera in agrodolce fatta in casa

MIXED SELECTION OF CRAFT ITALIAN COLDCUTS SERVED WITH PICKLED VEGETABLES

SALAME

PANCETTA ARROTOLATA

LONZINO AFFUMICATO

LARDO PATA NEGRA (Bellotta 100% Iberico)

COPPA AFFINATA IN AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

LOMBO AFFINATO IN AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG



ZUPPE E PASTA AL TORCHIO TRAFILATA AL BRONZO

SOUP AND HOME MADE PASTA

CREMA DI VERDURE DEL GIORNO 🌱🍷🌿

€ 12 - € 10

servita con rosmarino, polvere di peperoncino e pane croccante

VEGETABLE CREAM OF THE DAY

served with rosemary, hot pepper powder and crunchy bread

MACCHERONI ALL'ITALIANA 🍷🌱

€ 9 - € 8

Maccheroni trafilati al bronzo con il nostro sugo di pomodoro rustico a cottura lenta.

Maccheroni with our tomato sauce

BIGOLI AL SUGO E RICOTTA SALATA 🌱

€ 12

serviti con il nostro sugo di pomodoro rustico, ricotta salata e peperoncino

Homemade thick spaghetti with our tomato sauce, salted ricotta and hot pepper

AGNOLINI DI CARNE

€ 14

serviti con burro nocciolato alla salvia e Grana Padano DOP 24 mesi o in brodo di gallina

AGNOLINI - MANTUAN SPECIALTY-

Meat stuffed Ravioli served with browned butter, sage and Grana Padano or in broth

TORTELLONI RICOTTA E RADICCHIO ROSSO 🌱

€ 14

serviti con burro nocciolato alla salvia, ricotta stagionata affumicata di malga della Lessinia e radicchio rosso fresco

RICOTTA CHEESE AND RED RADICCHIO STUFFED TORTELLI - HOUSE SPECIALTY -

served with browned butter, sage, smoked mature ricotta and red radicchio fresh

BUSINESS LUNCH

MENU A PREZZO SCONTATO VALIDO
DAL MERCOLEDÌ AL VENERDÌ A
PRANZO

PANE, COPERTO,
SERVIZIO E SORRISO ;-)

a Pranzo

€ 2,5 € 1



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

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

AL CIOCCOLATO BELGA € 7

Cioccolato al latte e fondente, servita con coulis di lamponi e crumble di sbrisolona

BAVARESE WITH BELGIAN CHOCOLATES

served with raspberry coulis and crumble

SECONDI E PIATTI UNICI MAIN DISHES



POLPETTE DI BOLLITO AL SUGO

€ 14 - € 12

servite su polenta rustica macinata a pietra (farina di mais e grano saraceno)

Boiled meatballs cooked in tomato sauce, served on rustic soft polenta

TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA (250GR.)

€ 15 - € 14

DA FILIERA CORTA E ALLEVAMENTO AL NATURALE

con sale Maldon, vinaigrette all'aceto balsamico e insalatina mista in accompagnamento

FROM SHORT CHAIN AND NATURAL BREEDING

Grilled chicken breast cut served with Maldon salt, balsamic vinegar vinaigrette

and mixed salad

LUCCIO IN SALSA ALLA MANTOVANA

€ 16

servito su polenta rustica macinata a pietra (farina di mais e grano saraceno)

Pike fish in mantuan green sauce served on rustic polenta Taragna

MANZO ALL'OLIO ALLA ROVATESE

€ 16

Brasato lentamente e servito con la sua salsa di cottura su patata al vapore schiacciata

Slow braised beef served on mashed potato and its cooking sauce

SCOTTONA TREVIGIANA ALLA GRIGLIA

€ 18

DA FILIERA CORTA E ALLEVAMENTO AL NATURALE

Tagliata e servita su spinacino fresco, con sale Maldon e indivia belga cotta a bassa

temperatura sottovuoto in agrodolce

FROM SHORT CHAIN AND NATURAL BREEDING

A good cut of grilled sliced Italian beef served on baby spinach, with Maldon salt and

pickled Belgian endive

TUTTI I VENERDÌ EVERY FRIDAY

GRAN CARRELLO DI ARROSTI E BOLLITI € 24 - € 22

OUR TROLLEY OF BOILED AND BAKED MEAT

accompagnati dalle nostre salse fatte in casa: Pearà, salsa verde,

salsa ai peperoni piccante, cren e mostarda mantovana di mele



CONTORNI SIDE DISHES

VERDURE COTTE DEL GIORNO

€ 5

Cooked vegetables of the day

PATATE AL FORNO CASERECCHE

€ 5

Homemade baked potatoes

INSALATA FRESCA MISTA

€ 5

Mixed salad

PATATA AL FORNO COTTA AL SALE

€ 6

Cotta sottovuoto a bassa temperatura poi rosolata in forno in crosta di sale e servita con maionese allo yogurt greco ed erba cipollina

Jacket potato cooked in salt served with Greek yogurt mayonnaise and chives

BEVANDE DRINKS



ACQUA IN BOTTIGLIA

BOTTLED WATER

0,50lt.

€ 1,5 € 1

0,75lt.

€ 2,5 € 1,5

BIBITA IN LATTINA

€ 3

SOFT DRINKS

Cocacola / Fanta

BIRRA MORETTI 33cl.

€ 3

PER VINI O
BIRRE ARTIGIANALI
IN BOTTIGLIA
CONSULTARE
LA NOSTRA CARTA VINI



FOR OTHER
BOTTLED WINES OR
CRAFT BEERS
PLEASE HAVE A LOOK
AT WINE MENU



AGUST

CAFFETTERIA

TORREFAZIONE ARTIGIANALE BRESCIANA

CAFFÈ ESPRESSO

€ 2 - € 1

CAFFÈ

€ 2 - € 1,5

decaffeinato/macchiato/americano

CAFFÈ ORZO BIOLOGICO

€ 2

CAFFÈ CORRETTO

€ 2,5

CAFFÈ DELLA CASA

€ 2,5

(caffè macchiato in vetro con miele e cannella)

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

- SENZA GLUTINE
- SENZA LATTICINI
- VEGETARIANO
- VEGANO