

. LOCANDA dal 1968 .

AVANGUARDIA

TRATTORIA / HOTEL



MENU



Ricette tipiche e cucina casalinga

Typical recipes and Home cooking

www.avanguardia-solferino.it

follow us on



LA NOSTRA FILOSOFIA

OUR PHYLOSOPHY

TRADIZIONE - RICERCA - STAGIONALITÀ - RISPETTO

TRADITION - RESEARCH - SEASONALITY - RESPECT

Mantenendo genuinità e semplicità nelle ricette della nostra tradizione Veneta-mantovana, abbiamo creato menu che seguono la stagionalità dei prodotti, ai quali abbiamo affiancato verdure dell'orto, prodotti 100% nazionali, Biologici e a km Zero. Elementi indispensabili per un'ottima cucina dedicata a conservare i sapori di una volta.

Ci impegniamo ad utilizzare fonti di energia rinnovabili e materiali interamente riciclabili. Per questo motivo i nostri tovaglioli sono ora mono-uso a garanzia di igiene totale e realizzati in cotone 100% compostabile.

Maintaining genuineness and simplicity in the recipes of our tradition, we have created menus that follow the seasonality of the products, to which we have added vegetables from the garden, 100% national products, Biological and Zero km. Essential elements for an excellent cuisine dedicated to preserving the flavors of the past.

We also undertake to use renewable energy sources and entirely recyclable materials. For this reason the napkins are now disposable and made of 100% compostable cotton, to guarantee total hygiene and respect for the environment.

Grazie per aver scelto di essere nostri ospiti.

Thank you for choosing to be our guests.

Staff Avanguardia

Caro ospite, se hai delle allergie o intolleranze alimentari informa lo Staff al momento dell'ordinazione e chiedi pure informazioni sul nostro cibo. Siamo lieti di consigliarti nel migliore dei modi. Elenco allergeni nell'ultima pagina.

Dear visitor, if you have any allergies or intolerances please ask about our food. We are pleased to advise you in the best way. For intolerances or allergies Inform the Staff when ordering.

 GLUTEN FREE

 DAIRY FREE

 VEGETARIAN

 VEGAN

APERITIVI COCKTAIL



CRODINO (ANALCOLICO)
NO ALCOHOLIC

€ 4

CAMPARI SODA

€ 4

SPRITZ APEROL / CAMPARI / HUGO (sciropo di sambuco e menta)

€ 5

AMERICANO

(Martini rosso e Bitter Campari)

€ 6

ARTIGIANALI CRAFT

LAMBRUSCO SPRITZ – MADE IN MANTOVA

(LAMBRUSCO MANTOVANO IGT - APEROL E SELTZ)

€ 7

GUELFO SPRITZ – MADE IN BRESCIA

(AMARO GUELFO, VINO BIANCO FRIZZANTE E SELTZ)

€ 7

NEGRONI PIERO – MADE IN BRESCIA

(GIN PIERO, VERMUT ROSSO E BITTER)

€ 10

VERMUT ROSA & TONIC – MADE IN VALTÈNESI

(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)

€ 9

TZÒA GIN & TONIC – MADE IN LESSINIA

(TZÒA DISTILLED GIN PRODOTTO CON 20 BOTANICHE RACCOLTE A MANO E ACQUA TONICA)

AROMA FRESCO BOTANICO (ginepro, arancia, figlio, sambuco, gemme di pino, basilico, malva, chiodi di garofano)

€ 10

PIERO GIN & TONIC – MADE IN BRESCIA

(DRY GIN E ACQUA TONICA)

MORBIDO E AROMA BALSAMICO, AGRUMATO E FLOREALE NEL FINALE

(GINEPRO, CARDAMOMO, ARANCIA)

€ 10

PIERO OLD TOM & TONIC – MADE IN BRESCIA

(LONDON DRY GIN E ACQUA TONICA)

BOTANICO, AGRUMATO, DOLCE E AMBRATO E FLOREALE NEL FINALE

(GINEPRO, CARDAMOMO, ARANCIA, MAGGIORANA, ZENZERO, CARAMELLO)

€ 12

PIERO 58 GIN & TONIC – MADE IN BRESCIA

(NAVY STRENGTH GIN E ACQUA TONICA)

SECCO E AROMA BALSAMICO E AGRUMATO

(GINEPRO, CARDAMOMO, MAGGIORANA, ARANCIA DOLCE, ZENZERO)

€ 12

ANTIPASTI APPETIZERS

GIARDINIERA 🍅🍆🥒🌿

€ 8

La nostra giardiniera in agrodolce fatta in casa

Pickled vegetables homemade

BRUSCHETTE 🌿

€ 9

Pane di semola grigliato, pomodorini, mozzarella artigianale Km 0 (@Cascina Pedrotti), olive taggiasche, aglio, origano e olio al basilico

Toasted bread with cherry tomatoes, craft mozzarella, olives, garlic, oregano and basil

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

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE? 🍷

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti.

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

FORMAGGI E SALUMI

CHEESES AND COLDCUTS

SELEZIONE DI FORMAGGI 🍷 🌱

(consigliato X 2 pers.) € 20

accompagnati da miele, uvetta e mostarda mantovana di mele senapata

MIXED SELECTION OF CHEESES SERVED WITH HONEY AND MANTUAN SPICY APPLES SAUCE

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



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 TRADITIONAL 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



CON LA SELEZIONE DI SALUMI PUOI AGGIUNGERE

WITH THE SELECTION OF COLDCUTS, YOU CAN ADD

POLENTA RUSTICA 🍷 🍷 🌱 🌱

€ 4

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

Rustic soft polenta

LA NOSTRA PASTA

OUR PASTA



Per darvi una pasta di altissima qualità, ricca di gusto e ad alta digeribilità utilizziamo farine ITALIANE PRIMITIVE DECORTICATE A PIETRA DI TIPO 1 del Molino Dallagiovanna e uova di galline ALLEVATE A TERRA. La pasta al torchio viene trafilata al bronzo mentre quella ripiena viene lavorata A MANO come richiede la più antica delle tradizioni.

To give you a very high quality pasta, rich in taste, with the right amount of fiber and high digestibility, we use ITALIAN PRIMITIVE FLOURS and hens eggs FREE-RANGE.

The press pasta is extruded through bronze while that stuffed is HAND MADE as the oldest of traditions requires.

PASTA AL TORCHIO TRAFILATA AL BRONZO

HOME MADE PASTA

MACCHERONI ALL'ITALIANA 🍝 🌱

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

Maccheroni with our tomato sauce

€ 9

TAGLIATELLE CON GRAN RAGÙ AVANGUARDIA 🍝

Tagliatelle all'uovo con Gran ragù Avanguardia fatto con carne di Bufala e suino a Km 0, Merlot delle Colline Moreniche, verdure battute a coltello e una cottura lenta di almeno 6 ore.

TAGLIATELLE WITH AVANGUARDIA RAGÙ

Avanguardia ragù made with buffalo and pork meat, Merlot of our territory and vegetables knife cut

€ 14

BIGOLI CON LE SARDELLE 🍝

serviti con pomodorini confit e crumble di focaccia al limone e basilico fatta in casa

Homemade thick spaghetti with sardines creamy, cherry tomato confit and toast crumbs with lemon and basil

€ 15

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE? 🍷

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti.

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

PASTA RIPIENA FATTA A MANO

HAND MADE STUFFED PASTA



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

€ 12

CAPUNSEI - SOLFERINO SPECIALTY -

Dumplings made from bread, spices, cheese and broth, served with browned butter and sage

AGNOLINI DI CARNE

€ 14

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 RICOTTA E RADICCHIO ROSSO ♡

€ 14

CON RICOTTA ARTIGIANALE KM 0 @CASCINA PEDROTTI

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

ZUPPE SOUP



CREMA DI VERDURE DEL GIORNO ♡ 🌱 🌿

€ 12

servita con rosmarino, polvere di peperoncino e pane croccante

VEGETABLE CREAM OF THE DAY

served with rosemary, hot pepper powder and crunchy bread

TAGLIOLINI ALL'UOVO IN BRODO DI GALLINA (con o senza fegatini) 🍳

€ 12

Noodles in broth with or without livers

SECONDI E PIATTI UNICI

MAIN DISHES

POLPETTE DI BOLLITO AL SUGO

€ 14

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

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

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

TARTARE DI SCOTTONA TREVIGIANA

€ 18

DA FILIERA CORTA E ALLEVAMENTO AL NATURALE

servita con spinacino fresco, funghetti prataioli, Monte Veronese mezzano, nocciole tostate, vinaigrette all'aceto balsamico e la nostra focaccia tostata

FROM SHORT CHAIN AND NATURAL BREEDING

A good cut of Italian beef served with baby spinach, Champignon mushrooms, slice of Monte Veronese cheese, hazelnuts, vinaigrette with balsamic vinegar and focaccia croutons

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE? 🍷

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti.

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

LA NOSTRA SPECIALITÀ DAL 1968

OUR SPECIALTY SINCE 1968



GRAN CARRELLO DI BOLLITI E ARROSTI 🍷🍴

€ 24

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 (non sempre disponibile)

ARROSTI:

Reale di vitello arrotolato

Stinco di maiale

Coppa

Prosciutto affumicato

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, miola (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.

NEL PERIODO AUTUNNO/INVERNO/PRIMAVERA È DISPONIBILE VENERDÌ, SABATO E DOMENICA

IN AUTUMN/WINTER/SPRING AVAILABLE ON FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAY

CONTORNI

SIDE DISHED

POLENTA RUSTICA 🍷 🍷 🍷 🍷 € 4

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

Rustic soft polenta

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

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

LA PEARÀ - salsa tipica veneta € 5

nel periodo autunno/inverno/primavera è disponibile venerdì, sabato e domenica

TYPICAL VERONESE SAUCE

Made with breadcrumbs, meat broth, bone marrow, Grana Padano cheese, extra virgin olive oil and lots of black pepper, slow cooked for at least 4 hours on a very low flame

in autumn/winter/spring available on friday, saturday and sunday

MENU VEGETALE *è GRADITA LA PRENOTAZIONE

VEGAN MENU *ON RESERVATION



ANTIPASTO APPETIZER

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

ZUPPA SOUP

CREMA DI VERDURE DEL GIORNO 🌱 🌿 🌱

€ 12

servita con rosmarino, polvere di peperoncino e pane croccante

VEGETABLE CREAM OF THE DAY

served with rosemary, hot pepper powder and crunchy bread

SECONDO MAIN DISH

BRASATO DI SEDANO RAPA E CARDONCELLI 🌱 🌿 🌱

€ 16

Brasato con fermentato di ceci e orzo, servito su polenta rustica macinata a pietra (farina di mais e grano saraceno) con il suo sughetto di cottura

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

DOLCE FATTO IN CASA DESSERT

VEG TIRAMISÙ 🌱 🌿 🌱

€ 7

VEG TIRAMISU

NON SAI QUALE VINO SCEGLIERE? 🍷

Il nostro Staff ti aiuterà nella scelta del giusto vino da abbinare ai piatti scelti.

DON'T KNOW WHAT WINE TO CHOOSE?

Our Staff will gladly help you choose the right wine to pair with your chosen dishes.

DOLCI FATTI IN CASA

HOMEMADE DESSERTS



SBRISOLONA MANTOVANA

servita con grappa oppure zabaione al passito delle Colline Moreniche

MANTUAN SPECIALTY

crumble cake served with grappa or zabaione cream

€ 6

TIRAMISÙ DELLA CASA

CLASSIC TIRAMISU

€ 6

SCODELLA DI ZABAIONE

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, Savoiaro cookie and cocoa powder

€ 6

TORTA DI MELE

servita tiepida con gelato alla panna, miele e cannella

APPLE CAKE

served lukewarm with cream ice-cream, honey and cinnamon

€ 6

BAVARESE AL CIOCCOLATO BELGA

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

BAVARESE WITH BELGIAN CHOCOLATES

served with raspberry coulis and crumble

€ 7

TORTA DI ROSE

(18 ore di lievitazione)

servita con zabaione al passito delle Colline Moreniche

ROSE CAKE - MANTUAN SPECIALTY

served with zabaione cream

€ 7

IN ABBINAMENTO AI NOSTRI DOLCI CONSIGLIAMO

Passito bianco o rosso - Bertagna



€ 6

RECOMMEND TO PAIR WITH OUR DESSERTS

Passito wine, white or red - Bertagna

LE BEVANDE DRINKS



ACQUA IN BOTTIGLIA

0,50lt. € 1,5 - 0,75lt. € 2,5

BOTTLED WATER SPARKLING AND REGULAR

BIBITA IN LATTINA

€ 3

SOFT DRINKS COCACOLA / FANTA

BIRRA MORETTI IN BOTTIGLIA 33 CL.

€ 3

BLONDE BEER IN BOTTLE 0,33L. MORETTI

**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



PANE, COPERTO, SERVIZIO E SORRISO ;-)

€ 2,5

BREAD, COVERED, SERVICE & SMILE ;-)
(Local Service Charge per person)