

• 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, DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG, 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 le nostre tovaglie sono ora mono-uso a garanzia di igiene totale e realizzate 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, DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG, 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 tablecloths 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.

Alessandra e Maurizio

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 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.

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

PRE DINNER COCKTAIL



CRODINO / SANBITTER (ANALCOLICO) NO ALCOHOLIC	€ 3,5
CAMPARI SODA	€ 3,5
SPRITZ APEROL / CAMPARI	€ 5
AMERICANO (Martini rosso e Bitter Campari)	€ 6

ARTIGIANALI CRAFT

GUELFO SPRITZ – MADE IN BRESCIA (AMARO GUELFO, VINO BIANCO FRIZZANTE E SELTZ)	€ 6
NEGRONI DEL BAFFO – MADE IN BRESCIA (GIN DEL BAFFO, VERMOUTH ROSSO E BITTER)	€ 8
HÀNTAK TONIC – MADE IN LESSINIA AMARO ARTIGIANALE FATTO CON 20 BOTANICHE E ACQUA TONICA AROMA BALSAMICO	€ 6
VHA.GIN TONIC– MADE IN VERONA (VHA.GIN LONDON GIN – MADE IN VERONA E ACQUA TONICA) AROMA BALSAMICO	€ 9
BAFFO GIN TONIC– MADE IN BRESCIA (GIN DEL BAFFO – MADE IN BRESCIA PREMIUM DRY GIN CON FATTO CON 9 BOTANICHE E ACQUA TONICA) AROMA FRESCO BOTANICO (ginepro, rosmarino, menta, salvia, scorza di limone, cardamomo, pepe rosa, iris e zagara)	€ 9
PIERO GIN TONIC– MADE IN BRESCIA (PIERO DRY GIN – MADE IN BRESCIA E ACQUA TONICA) AROMA BALSAMICO, AGRUMATO E FLOREALE NEL FINALE (GINEPRO, CARDAMOMO, ARANCIA) 2° CLASSIFICATO AL CONCORSO IWSC SILVER 2020 INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION DI LONDRA	€ 9

ANTIPASTI E STUZZICHERIE

APPETIZERS



BEVR'IN VIN

€ 8

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

SORBIR D'AGNOLINI – OLD MANTUAN SPECIALTY-

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

BUDINO SALATO DI ZUCCA

€ 8

con fonduta di Taleggio gratinata, salsa di castagne all'acqua e semi di zucca tostati all'Umeboshi

SALTY PUMPKIN PUDDING

with Taleggio cheese fondue au gratin, chestnut sauce and umeboshi toasted pumpkin seeds

SELEZIONE DI FORMAGGI (consigliato X 2 persone)

€ 18

Accompagnati da miele delle Colline Moreniche, uvetta e mostarda di mele senapata

MIXED SELECTION OF TYPICAL CHEESES SERVED WITH HONEY AND MANTUAN SPICY ONIONS SAUCE

SALVA CREMASCO DOP - LOMBARDIA

MONTE VERONESE DOP D'ALLEVO MEZZANO - LESSINIA

REDIVINO EXTRA DOPPIA 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

GRAN TAGLIERE DI SALUMI X 2 pers. € 18 / X 4 pers. € 32 / X 8 pers. € 60

SERVITO CON LA NOSTRA GIARDINIERA IN AGRODOLCE  

MIXED SELECTION OF TRADITIONAL ITALIAN COLDCUTS SERVED WITH PICKLED VEGETABLES

COPPA DI PARMA IGP **Coppa of Parma IGP**

SALAME ARTIGIANALE **Craft Salami**

PANCETTA ARROTOLATA ARTIGIANALE **Bacon**

LARDO PATA NEGRA (Bellotta 100% Iberico) **Lard**

LONZINO AFFUMICATO **Smoked pork loin**

BACCHUS (LOMBO AFFINATO IN AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG)

Bacchus (Loin refined in Amarone of the Valpolicella DOCG)



ZUPPE SOUP



CREMA DI PORRI E PATATE

€ 10

servita con rosmarino, polvere di peperoncino, porro fritto e pane croccante

LEEKS AND POTATOES CREAM

served with rosemary, hot pepper powder and crunchy bread

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

€ 10

Noodles in broth with or without livers

PASTA AL TORCHIO TRAFILATA AL BRONZO HOME MADE PASTA



MACCHERONI ALL'ITALIANA

€ 9

Maccheroni trafiletti al bronzo con il nostro sugo di pomodoro rustico

MACCHERONI WITH OUR TOMATO SAUCE

TAGLIATELLE CON GRAN RAGÙ AVANGUARDIA

€ 14

Le nostre tagliatelle all'uovo con Gran ragù Avanguardia fatto con carne di Bufala a Km 0, Cabernet delle Colline Moreniche e verdure battute a coltello.

TAGLIATELLE WITH AVANGUARDIA RAGÙ

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

BIGOLI CON LE SARDELLE

€ 14

serviti con pomodorini confit e crumble di focaccia al limone e basilico

BIGOLI WITH SARDELLE

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

PASTA RIPIENA FATTA A MANO

HAND MADE STUFFED PASTA



CAPUNSEI (Gnocchi di pane e spezie della tradizione)

€ 12

con burro nocciolato, salvia e Grana Padano DOP 24 mesi

CAPUNSEI - SOLFERINO SPECIALTY -

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

AGNOLINI DI CARNE MANTOVANI

€ 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 cheese or served in broth

TORTELLONI DI ZUCCA

€ 14

serviti con burro nocciolato alla salvia, cialde di Grana Padano DOP 24 mesi, semi di zucca tostati all'Umeboshi e crumble salato di armelline

PUMPKIN STUFFED TORTELLI - MANTUAN SPECIALTY -

served with browned butter, sage, Grana Padano waffles, toasted pumpkin seeds and salty crumble of kernels

RISOTTO

RISOTTO



RISOTTO DEL GIORNO...

€ 14

RISO CARNAROLI NUVOLA DI CASTEL D'ARIO MN – 100% NATURALE E ITALIANO

RISOTTO OF THE DAY...

SECONDI E PIATTI UNICI

MAIN DISHES



POLPETTE DI BOLLITO AL SUGO

€ 12

servite su polenta taragna macinata a pietra

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

LUCCIO IN SALSA ALLA MANTOVANA 🍷 🍴

€ 15

servito con polenta taragna macinata a pietra

PIKE FISH IN MANTUAN GREEN SAUCE

served on rustic polenta Taragna

MANZO ALL'OLIO ALLA ROVATESE 🍷 🍴

€ 15

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

slow braised beef served on mashed potato and its cooking sauce

TARTARE DI SCOTTONA TREVIGIANA

€ 15

DA FILIERA CORTA E ALLEVAMENTO AL NATURALE

servita con spinacino fresco, champignon, 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

SCOTTONA TREVIGIANA ALLA GRIGLIA 🍷

€ 18

DA FILIERA CORTA E ALLEVAMENTO AL NATURALE

servita con sale Maldon e accompagnata da indivia belga in agrodolce e da patata al forno cotta al sale con maionese allo yogurt greco e erba cipollina del nostro orto

FROM SHORT CHAIN AND NATURAL BREEDING

A good cut of grilled sliced Italian beef served with Maldon salt, pickled Belgian endive and baked potato cooked in salt with Greek yogurt mayonnaise and chives from our garden

*LA NOSTRA SPECIALITÀ

*OUR SPECIALTY



GRAN CARRELLO DI BOLLITI E ARROSTI 🚫🍴

€ 22

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

***NEL PERIODO INVERNALE DISPONIBILE VENERDI, SABATO E DOMENICA.**

***IN WINTER AVAILABLE ON FRIDAY, SATURDAY AND SUNDAY.**

*La Pearà contiene glutine e latticini

*La salsa verde contiene glutine e uova

CONTORNI

SIDE DISHED



VERDURE COTTE DEL GIORNO 🚫🍴🌱🌿
Cooked vegetables of the day

€ 5

PATATE AL FORNO CASERECCE 🚫🍴🌱🌿
Homemade baked potatoes

€ 5

PATATA AL FORNO COTTA AL SALE 🚫🌱

Cotta sottovuoto a bassa temperatura e servita con maionese allo yogurt greco e erba cipollina del nostro orto

baked potato cooked in salt served with Greek yogurt mayonnaise and chives from our garden

€ 6

INSALATA FRESCA MISTA 🚫🍴🌱🌿
Mixed salad

€ 5

*MENU VEGANO

*è GRADITA LA PRENOTAZIONE

*VEGAN MENU

*ON RESERVATION

ANTIPASTI APPETIZER

MUFFIN SALATO 🌱🍷🌿

€ 8

Muffin salato di hummus di ceci e olive servito con misticanza e maionese di soya al pepe rosa

SALTED MUFFIN

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

ZUPPE E RISOTTI SOUP AND RISOTTO



CREMA DI PORRI E PATATE 🌱🍷🌿

€ 10

servita con rosmarino, polvere di peperoncino, porro fritto e pane croccante

LEEKS AND POTATOES CREAM

served with rosemary, hot pepper powder and crunchy bread

VEG RISOTTO DEL GIORNO... 🌱🍷🌿

€ 14

RISO CARNAROLI NUVOLA DI CASTEL D'ARIO MN – 100% NATURALE E ITALIANO

VEG RISOTTO OF THE DAY...

SECONDI MAIN DISH

GULASH DI VERDURE, CECI, PATATE E FUNGHI 🌱🍷🌿

€ 12

servito su polenta taragna macinata a pietra con il suo sughetto di cottura

POTATO AND MUSHROOM GOULASH

served on rustic polenta Taragna and its cooking sauce

DOLCI FATTI IN CASA DESSERT

VEG TIRAMISÙ 🌱🍷🌿

€ 6

VEG TIRAMISU

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

SALAME DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE SALAMI

€ 6

TIRAMISÙ DELLA CASA

TIRAMISU

€ 6

SCODELLA DI ZABAIONE

Zabaione al Passito delle Colline Moreniche servito con scaglie di cioccolato, 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

TORTA DI ROSE (18 ore di lievitazione)

servita con zabaione al passito delle Colline Moreniche

ROSE CAKE - MANTUAN SPECIALTY

served with zabaione cream

€ 6

LE BEVANDE DRINKS



ACQUA IN BOTTIGLIA
BOTTLED WATER SPARKLING AND REGULAR

0,50lt. € 1,5 - 0,75lt. € 2,5

BIBITA IN LATTINA
SOFT DRINKS COCACOLA / FANTA / TEA PEACH OR LEMON

€ 3

BIRRA MORETTI IN BOTTIGLIA 33 CL.
BLONDE BEER IN BOTTLE 0,33L. MORETTI

€ 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



PANE, COPERTO, SERVIZIO E SORRISO ;-)
BREAD, COVERED, SERVICE & SMILE ;-)
(Local Service Charge per person)

€ 2