

ANTIPASTI

Coppa cotta all'infusione di vino con Grana Padano Riserva e la nostra mostarda	16
Storione affumicato (Soc. Agr. Naviglio, Goito, MN), lenticchie nere e rabarbaro	16
Cipolla di Sermide caramellata, crumble di sbrisolona salata, polvere di cipolla bruciata e gelato di Grana Padano	17
Sücar Brüsc: accurata selezione di 6 salumi nostrani, Grana Padano Riserva, mostarda, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta e frittatina di stagione (consigliato x2 persone)	22

PRIMI

Tortelli di zucca oppure Tortelli "amari" di Castel Goffredo, fatti a mano e serviti al burro fuso artigianale e salvia / su richiesta Bis di Tortelli di zucca ed amari	14 Bis 16
Pappardelle all'uovo con ragù d'anatra bianco spolpato a mano	15
Carbonara alla mantovana: maccheroncini con crema di zucca, salamella e scaglie di Grana Padano Riserva	16
Risotto mantecato al Grana Padano e pesto mantovano in riduzione di Lambrusco (min. x2)	16

SECONDI

Oca delle nostre cascine , cotta a bassa temperatura con rape cotte, pesche e coulis di mela verde	20
Battuta di scottona (tartare), fragole marinate e peperoni arrostiti, yogurt e riduzione di manzo	21
Manzetta al taglio , patate noisette, bergamotto e fondo di manzo caramellato	21
Guancialino di maiale con le ciliegie, piselli alla menta e porri fritti	22

DOLCI

Sbrisolona tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione	6
TiramiSücar: Tiramisù fatto al momento con fresca crema di mascarpone, savoiardo lievemente inzuppato nel caffè e polvere di salame dolce al cioccolato	8
Budino Belga con ganache di cioccolato e spuma di caffè	8
Dolce Trio di assaggi: Sbrisolona con zabaione, salame dolce al cioccolato, TiramiSücar	11

Acqua Maniva in vetro 75cl 3; Caffè da 1,50; Amari da 4;
Servizio, pani speciali... ed aneddoti mantovani 3.

Per qualsiasi segnalazione o richiesta alimentare lo staff è a disposizione; è disponibile la lista degli allergeni.