

ANTIPASTI

<b>Tartare di pomodoro</b> affumicato, mousse di melanzane, crema di bufala e gelato alle olive	16
<b>Storione</b> affumicato (Soc. Agr. Naviglio, Goito, MN), lenticchie nere e rabarbaro	16
<b>Cipolla di Sermide</b> caramellata, crumble di sbrisolona salata, polvere di cipolla bruciata e gelato di Grana Padano	17
<b>Sücar Brüsc:</b> accurata selezione di 6 salumi nostrani, Grana Padano Riserva, mostarda, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta e frittatina di stagione (consigliato x2 persone)	22

PRIMI

<b>Tortelli di zucca</b> fatti a mano e serviti al burro fuso artigianale e salvia	14
<b>Tortelli "amari"</b> di Castel Goffredo, fatti a mano e serviti al burro fuso artigianale e salvia	14
<b>Bis di Tortelli</b> di zucca ed amari	16
<b>Pappardelle</b> all'uovo con ragù d'anatra bianco spolpato a mano	15
<b>Carbonara alla mantovana:</b> maccheroncini con crema di zucca, salamella e scaglie di Grana Padano Riserva	16

SECONDI

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

DOLCI

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