

# *Insalatone*

## INSALATONE

**Caesar** | 12

Lattuga fresca, Petto di Pollo Grigliato, Uovo Sodo, Crostini, Scaglie di Parmigiano e Salsa Caesar, Pomodorini

**Tonno** | 12

Lattuga fresca, Pomodori, Cipolla Rossa, Olive e Tonno, Cetrioli

### MENU BAMBINI

**Maccheroncini al Pomodoro** | 10

Maccheroncini artigianali con sugo di pomodoro e basilico fresco

**Cotoletta con Patatine Fritte** | 12

Cotoletta di Pollo Fritta accompagnata da Patatine



*Napoleone*  
~BISTROT~

### MENU CUCINA



*Napoleone*  
~BISTROT~

Piazzetta Napoleone, 3 - 37036, San Martino Buon Albergo  
+39 045 23 76 868

I prezzi sono espressi in Euro

# *Antipasti*

## ANTIPASTI

**Tagliere Misto di Salumi e Formaggi** | 18

Selezione di Salumi e Formaggi locali,  
accompagnati da Miele e Mostarda

**Capesante con crema di melanzane  
e Taccole tostate** | 14

Delicate capesante scottate servite su una vellutata crema  
di melanzane, accompagnate da taccole tostate per un  
tocco croccante e aromatico

# *Primi*

## PRIMI

**Ravioli di Zucca al Burro e Salvia** | 10

Ravioli artigianali ripieni di zucca mantovana, serviti con burro  
fuso e profumati alla salvia croccante

**Bigoli al ragù di Cortile** | 13

Bigoli artigianali con ragù di Faraona, Coniglio,  
Anatra e Pollo

**Gnocchetti al Gorgonzola** | 12

Morbidi gnocchetti di patate avvolti in una cremosa  
salsa al Gorgonzola DOP

**Risotto ai porcini** | 14 a persona  
(min per 2 pers)

Classico risotto mantecato con funghi porcini freschi,  
profumato al burro e Parmigiano Reggiano.  
Un piatto cremoso e avvolgente, dal sapore autentico di bosco

# *Secondi*

## SECONDI

**Tagliata di Manzo con Patate al Forno** | 19

Tagliata di Manzo fresca (circa 250gr) con patate al forno

**Galletto CBT con Patate al Forno** | 18

Galletto cotto a bassa temperatura, ripassato in forno,  
accompagnato da patate

**Tatacoli di Polpo** | 19

Tentacoli di polpo arrostiti, puree di patate cremoso,  
burrata, pomodori di Pachino confit

# *Contorni*

## CONTORNI

**Patate Arrosto** | 5

Patate cotte al forno con Rosmarino e un filo di Olio  
Extravergine

**Caponata di verdure** | 5

Verdure di stagione, condite con Olio Extravergine

**Insalata Mista** | 5