

I menù degustazione hanno un costo di 25€ a persona e comprendono: antipasto, primo, secondo, acqua, caffè e coperto

MENÙ PESCE

*Sautè di cozze con pomodoro
fresco e prezzemolo*

*Scialatelli freschi ai frutti di
mare e pescato del giorno*

*Involtini di pesce spada su
crema di zucca mantovana
con melanzane al funghetto*

Acqua

Caffè

Coperto

MENÙ CARNE

*Tagliere di salumi con gnocco
fritto*

*Ravioli d'oca artigianali
"Cascina Madonnina" in brodo
vegetale con colatura di
burrata DOP e battuto di erbe*

*Tagliata di controfiletto di
manzo con funghi porcini e
scaglie di parmigiano reggiano*

Acqua

Caffè

Coperto

MENÙ VEGETARIANO

*Flan di zucca mantovana e
patate con porri e crema di
provone*

*Risotto carnaroli "Cascina
Resentera" alla zucca
mantovana con Castelmagno e
granella di nocciole d'Alba*

*Torretta di polenta bianca
trentina croccante e radicchio
brasato al vino rosso su
fonduta di Asiago DOP*

Acqua

Caffè

Coperto

I menù degustazione sono disponibili per minimo due persone, qualunque variazione non è inclusa nel prezzo

The tasting menu costs 25 € for people and includes: starter, first, second, water, coffee and covered charge

FISH MENU

Mussel sauté

*Scialatelli pasta with seafood
and fresh fish*

*Swordfish rolls with pumpkin
cream and aubergine*

Water

Coffee

Cover charge

MEAT MENU

*Platter of cold meats with
homemade fried dumpling*

*Goose ravioli with cream of
burrata cheese on vegetable
consommè and herbs*

*Beef steak with porcini
mushrooms and parmigiano
reggiano shaves*

Water

Coffee

Cover charge

VEGETARIAN MENU

*Flan of pumpkin and potatoes
with leeks and provolone
cream*

*Pumpkin risotto with
castelmagno cheese and
hazelnut grains*

*Tower of polenta and braised
radicchio with red wine on
Asiago cheese fondue*

Water

Coffee

Cover charge

The tasting menus are available for a minimum of two people, any change was not included in the price