Le DEGUSTAZIONI di stagione (servite a tutto il tavolo)

SÜCAR BRÜSC
magnar e bevar

— "NÉ CARNE NÉ PESCE" —

- **Benvenuto** dalla Cucina
- **L'orto in autunno:** crema di sedano rapa, terra al cacao, erbetta di Grana verde ed ortaggi di stagione
- **Risotto Delica**: Riso Vialone Nano mantecato alla zucca, capperi fritti, semi di zucca ed alghe tostate
- **Carciofo confit** in pastasfoglia con paté di olive e finto orto di cavolfiore giallo e viola
- **TiramiSücar**

50 a persona — Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 30 a persona

---

— DEL TERRITORIO —

- **Benvenuto** dalla Cucina
- **Sücar Brüsc**: gran selezione di 6 salumi nostrani, Grana Padano Riserva, mostarda di mele, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta e frittatina di stagione
- **Bis di Tortelli** (metà porzione di zucca e metà "amari"), al burro artigianale e salvia
- **Guancialino di maiale** a bassa temperatura, ciliegie in agrodolce e crema di mais all'erba cipollina
- **Sbrisolona** tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione

58 a persona — Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 30 a persona

---

— ESCLUSIVA —

- *** Caviale** di storione (**Cru Caviar** - Soc. Agr. Naviglio, Goito, MN) servito con blinis e creme fraiche
- **Storione marinato all'arancia,** radicchio rosso al forno, lenticchie e polvere d'alga
- **Cipolla al gelato**: cipolla bianca dolce nostrana al vapore, caramello salato, crumble di sbrisolona salata, polvere di cipolla bruciata e fresco gelato al Grana Padano
- **Mezze maniche all'uovo,** riduzione di spinaci, storione affumicato e riso soffiato di patate
- **Risotto Delica**: Riso Vialone Nano mantecato alla zucca, capperi fritti, semi di zucca ed alghe tostate
- **Guancia di manzo** con il suo fondo, quenelle di patate alla triestina e rafano fresco
- **Viaggio ai tropici:** crumble di banana, carpaccio d'ananas, panna cotta al cocco e sorbetto al mango

***** **86** a persona con **Caviale Royal** 10gr ogni 2 pers.

***** **99** a persona con **Doppietta di Caviale** (Royal ed Imperial) tot. 20gr ogni 2 pers.

***** **124** a persona con **Verticale di Caviale** (Beluga, Royal, Imperial) tot. 30gr ogni 2 pers.

Percorso degustazione 7 calici (opzionale): 42 a persona

Servizio, pani mantovani e bevande a parte;
le porzioni sono servite a tutti i commensali del tavolo e studiate per farvi gustare al meglio tutte le portate.

Per la vostra bottiglia saremo lieti di mostrarVi la nostra Carta dei Vini