

**/ ANTIPASTI \**

<b>Flan di zucca mantovana</b> , crudo di broccoletti e brodo di scamorza affumicata	16
<b>Cipolla al gelato</b> : cipolla bianca dolce nostrana al vapore, caramello salato, crumble di sbrisolona salata, polvere di cipolla bruciata e fresco gelato al Grana Padano Riserva	18
<b>Battuta di scottona</b> al coltello, crema di tuorlo d'uovo, finocchio marinato e polvere di liquiriza	18
Selezione " <b>Sücar Brüsc</b> ": 6 salumi (salame, lonzino, pancetta salamata, coppa, pancetta, culatta), Grana Padano Riserva e delizie della casa tra cui mostarda di mele, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta e frittatina di stagione (Ogni porzione è consigliata come antipasto per 1 persona, minimo d'ordine 2 porzioni)	16 <small>(A porzione, min 2 porz.)</small>

**/ PRIMI \**

<b>Tortelli di zucca</b> fatti a mano con amaretto e mostarda, al burro artigianale e salvia	16
<b>Tortelli "amari"</b> fatti a mano con l'erba di S. Pietro, al burro artigianale e salvia	16
<b>Bis di Tortelli</b> (metà porzione di zucca e metà "amari"), al burro artigianale e salvia	19
<b>Pappardelle</b> all'uovo con ragù bianco d'anatra, al burro artigianale	16
<b>Fusillone</b> all'uovo con ragù di storione Cru Caviar e il suo crudo alla paprika dolce	22
<b>Risotto "Bianco-Rosso"</b> : Riso Vialone Nano mantecato al burro acido, peperone bianco mantovano e tartare di fragole (minimo 2 porzioni)	18 <small>(A porzione, min 2 porz.)</small>

**/ SECONDI \**

<b>Sfogliata di pere</b> ed erbe di campo, insalata al vapore, crema di cannellini e yogurt	22
<b>Coscia di faraona</b> al rosmarino, cime di rapa e rapa bianca al miele	25
<b>Polpa di Storione</b> Cru Caviar in olio cottura, polenta di riso mantovano, crema al Grana e pepe, polvere di moringa	27
<b>Guancialino di maiale</b> a bassa temperatura in infuso di ciliegie, crema di grano saraceno e radice amara	25

**Menù "PRANZO di PRIMAVERA"**

su richiesta all'ordinazione, due proposte a pranzo dal Lunedì al Venerdì (escluso festivi):

**Menù "Filòs":**

3 salumi (salame, coppa, culatta), polenta, Grana e mostarda + primo a scelta + sbrisolona con zabaione: 30

**Menù "Presiós":**

Due portate principali a scelta: 35

**Servizio, acqua, caffè inclusi;** dolci, vini e ulteriori portate a parte. Prezzi per persona.

**- Carta dei Dolci, dei Vini e dei Caviali sempre a disposizione -**

Acqua Nat. / Frizz. 75cl 3; Panna o S. Pellegrino 75cl 4; caffè Molinari Xelecto da 2; amari e grappe da 5.

Il nostro miglior servizio e pani 4; eventuali mezze porzioni, se disponibili, sono considerate all' 80% del prezzo.

Per segnalazioni o richieste alimentari siamo a disposizione anche con la lista degli allergeni.