

— DEGUSTAZIONE CLASSICA —

**Sücar Brüsc:** gran selezione di salumi nostrani, Grana Padano Riserva, mostarda di mele, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta, frittatina di stagione

**Bis di tortelli** (mezza porzione di zucca e mezza di "amari") fatti a mano e serviti al burro fuso artigianale e salvia

**Guancialino di maiale** con le ciliegie, carote al burro e salsa al cioccolato speziato

**Sbrisolona** tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione

44 a persona

Percorso degustazione 4 calici (opzionale): 20 a persona

---

— DEGUSTAZIONE PERSONALIZZATA —

**Antipasto - Primo - Secondo - Dolce**

Ogni portata scelta viene servita a tutto il tavolo, a scelta dalla carta o dai fuori menù del giorno

50 a persona

Percorso degustazione 4 calici (opzionale): 22 a persona

---

— DEGUSTAZIONE ESCLUSIVA —

**\*Caviale** di storione (Soc. Agr. Naviglio, Goito, MN) servito con blinis e creme fraiche

**Storione** marinato agli agrumi (Soc. Agr. Naviglio, Goito, MN), sticks di mela verde e rucola selvatica

**Risotto "Fumo e fermento":** Riso Vialone Nano mantecato alla provola mantovana affumicata, uvetta fermentata e polvere di ciccioli

**Coscia di faraona** delle nostre cascine, cavolfiore e salsa di prugne nere

**Dolce a scelta** dalla carta o dai fuori menù del giorno

\*62 a persona con **Caviale Transmontanus** 10gr ogni 2 pers.

\*75 a persona con **Doppietta di Caviale** (Transmontanus e Baerii) tot. 20gr ogni 2 pers.

\*100 a persona con **Verticale di Caviale** (Beluga, Transmontanus, Baerii) tot. 30gr ogni 2 pers.

Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 30 a persona

---

Servizio, pani mantovani e bevande a parte;  
le porzioni sono studiate per farvi gustare al meglio tutte le portate.

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