

— “NÉ CARNE NÉ PESCE” —

- **Benvenuto** dalla Cucina
- **“Cipolla al gelato”** : cipolla bianca dolce nostrana al vapore servita con caramello salato su crumble di sbrisolona salata, polvere di cipolla bruciata e fresco gelato al Grana Padano
- **Cappelletti** di burrata e pistacchio fatti a mano e le tre salse di burrata, pistacchio e cacao
- **Carciofo a lenta cottura**, su purè e frittella di topinambur con riso soffiato di patate
- **Sbrisolona** tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione

49 a persona

Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 26 a persona

— DEL TERRITORIO —

- **Benvenuto** dalla Cucina
- **Sücar Brüsc**: selezione di 6 salumi nostrani, Grana Padano Riserva, mostarda di mele, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta e 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, spuma di zucca e fondo di maiale al cioccolato
- **Sbrisolona** tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione

54 a persona

Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 26 a persona

— ESCLUSIVA —

- * **Caviale** di storione (**Cru Caviar** - Soc. Agr. Naviglio, Goito, MN) servito con blinis e creme fraiche
- **Cannolo di patate e porri**, fonduta al Grana Padano e cipolla fritta
- **Sfoglia di storione** nostrano leggermente affumicato, macco di fave ed olio al pomodoro
- **Chitarra artigianale all’uovo**, sardelle, limone ed olio al cacao
- **Cappelletti** di burrata e pistacchio fatti a mano e le tre salse di burrata, pistacchio e cacao
- **Maialino da latte** ripieno di castagne, ceci e demiglance di sedano rapa
- **Strudel di mele** caramellate e gelato alla vaniglia

* 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): 40 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