

MENÙ

RISTORANTE

SÜCAR BRÜSC

magnar e bevar

...qui dove un tempo giaceva un'armeria mantovana.

**/ “NÉ CARNE NÉ PESCE” **

- **Benvenuto** dalla Cucina (oppure su richiesta ed in aggiunta **Caviale Cru Caviar***)
- **Cipolla al gelato**
- **Risotto morenico**
- **Vulcano mantovano**
- **TiramiSücar**

50 a persona, incluso servizio e pani

- Abbinamento 5 calici di vino (opzionale): +34 p. p.
- Abbinamento 5 “non solo vino” (opzionale): +45 p. p.

**/ DEL TERRITORIO **

- **Benvenuto** dalla Cucina (oppure su richiesta ed in aggiunta **Caviale Cru Caviar***)
- **Selezione “Sücar Brüsc”**
- **Bis di Tortelli** (metà di zucca e metà “amari”)
- **Guancialino di maiale** alle ciliegie
- **Sbrisolona** con zabaione

56 a persona, incluso servizio e pani

- Abbinamento 5 calici di vino (opzionale): +34 p. p.
- Abbinamento 5 “non solo vino” (opzionale): +45 p. p.

**/ PERSONALIZZATA **

Create la Vostra degustazione con piatti dalla carta ed i fuori menù, uguali per tutto il tavolo:

- **Benvenuto** dalla Cucina (oppure su richiesta ed in aggiunta **Caviale Cru Caviar***)
- **+3 portate** (2 principali + dolce): **42** p. p.
 - abbinamento 4 calici di vino (opzionale): +25 p. p.
 - abbinamento 4 “non solo vino” (opzionale): +35 p. p.
- **+4 portate** (3 principali + dolce): **59** p. p.
 - abbinamento 5 calici di vino (opzionale): +34 p. p.
 - abbinamento 5 “non solo vino” (opzionale): +45 p. p.
- **+5 portate** (4 principali + dolce): **68** p. p.
 - abbinamento 6 calici di vino (opzionale): +39 p. p.
 - abbinamento 6 “non solo vino” (opzionale): +50 p. p.

* **Caviale Cru Caviar** : richiedete la nostra **Carta dei Caviali** per aggiungere un’incredibile specialità nostrana ed eccellenza nel mondo alla Vostra degustazione!

Servizio e pani sempre inclusi nelle degustazioni; bevande a parte.

Alcune portate sono ridotte rispetto al menù carta per potersi gustare tutti i piatti.

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

**/ ANTIPASTI **

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 Riserva	18
Tartare di storione Cru Caviar all'olio d'alga, petali di rapa rossa e salsa al mojito	19
Millefoglie con patè di fegatini di pollo e nocciole, prugne e riduzione al balsamico	16
Selezione "Sücar Brüsc": i nostri salumi preferiti a rotazione stagionale accompagnati da Grana Padano Riserva e delizie della casa tra cui mostarda di mele, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta e frittatina del giorno (Ogni porzione è consigliata come antipasto per 1 persona, minimo d'ordine 2 porzioni)	16 (A porzione, min 2 porz.)

**/ PRIMI **

Tortelli di zucca fatti a mano all' amaretto e mostarda, al burro artigianale e salvia	16
Tortelli "amari" fatti a mano con l'erba di S. Pietro, al burro artigianale e salvia	16
Bis di Tortelli (metà porzione di zucca e metà "amari"), al burro artigianale e salvia	19
Pappardelle all'uovo con ragù bianco d'anatra, al burro artigianale	16
Spaghetti all'uovo alla chitarra con storione Cru Caviar mantecato e cremoso agli agrumi, salsa di alghe ed alga spirulina in polvere	22
Risotto morenico: Vialone Nano mantecato al burro artigianale al cioccolato bianco e Grana, riduzione al rosato delle colline moreniche, frutta e timo (minimo 2 porz.)	19 (A porzione, min 2 porz.)

**/ SECONDI **

Vulcano mantovano: crema di formaggio acidulato, crumble friabile di grano saraceno, melanzana affumicata, cime di rapa e "lava" di pomodoro	22
Polpa d'anatra con cremoso di piselli, albicocche marinate e fondo al ribes nero	25
Filetto di storione Cru Caviar all'aneto, bottaggio di zucchine preparato con olive e capperi e brodo ristretto di cipolla bruciata	27
Guancialino di maiale alle ciliegie, cotto a bassa temperatura, crema di grano saraceno e radice amara	25

I due menù pranzo "GUSTO in TEMPO"

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

Menù "FILÒS":

3 salumi del giorno, polenta, Grana e mostarda + primo a libera 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 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.

/ DOLCI \

Sbrisolona tipica fatta a mano con mandorle e coppetta di zabaione	7
TiramiSücar : il nostro fresco Tiramisù fatto al momento con crema di mascarpone, savoiardo lievemente inzuppato nel caffè e polvere di salame dolce al cioccolato	8
La mia Mantova : bocciolo di torta delle rose allo zabaione servito tiepido, pera cotta al cioccolato e zuppa di melone	10
Dolce Trio di assaggi: Sbrisolona con zabaione, salame dolce al cioccolato, TiramiSücar (Consigliato per i più 'golós' od in condivisione)	13
Pesche al forno, biscotto di mandorle e crema al mascarpone, servito fresco	8
"Grana e Mostarda" : il nostro Grana Padano Riserva con mostarda di mele fatta in casa	9

/ SELEZIONE VINI DOLCI \

	Bottiglia	Calice 6cl
CANTINA REALE (MN) "Mantopass" Alto Mincio 2021 [500ml] BIANCO Uvaggio: Sauvignon Blanc, Moscato Giallo - 14%	36	6
TENUTA MADDALENA (MN) "Ciòros" Alto Mincio I.G.P. 2019 [375ml] ROSSO Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon - 16%	30	7
CESCONI (TN) "GT" Vigneti delle Dolomiti I.G.T. 2018 [375ml] BIANCO Uvaggio: 100% Gewürztraminer - 14%	34	9
RALLO (TP) "Bugeber" Passito di Pantelleria D.O.C. 2015 [500ml] BIANCO Uvaggio: 100% Zibibbo / Moscato d'Alessandria - 14%	45	8
LA RONCAIA (UD) "Picolit" Colli Orientali del Friuli D.O.C.G. 2019 [375ml] BIANCO Uvaggio: 100% Picolit - 13%	45	10
LA RONCAIA (UD) Ramandolo D.O.C.G. 2020 [375ml] BIANCO Uvaggio: 100% Verduzzo Friulano - 12,5%	34	9
MATTIA VEZZOLA (BS) "PalmArgentina" vino dolce 2024 [500ml] ROSATO Uvaggio: 50% Groppello Gentile, 45% Marzemino, 5% Moscato Rosa	39	7
VINI DOLCI D'ANNATA lista speciale riserva della proprietà	Chiedi allo Staff	

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.