Le DEGUSTAZIONI di stagione (servite a tutto il tavolo)

SÜCAR BRÜSC
magnar e bevar

— "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
- **Risotto del polirone:** Riso Vialone Nano mantecato alle pere, yogurt e polvere di liquirizia
- **Melanzana alla parmigiana**, salsa di Grana Padano, pomodoro e crema di basilico
- **TiramiSücar**

49 a persona — Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 30 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** a bassa temperatura, ciliegie, crema di riso, albicocche essiccate e salsa bordolese
- **Sbrisolona** tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione

56 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
- **Pollo alla Stefani,** fermentato di ceci e cialda di melograno
- **Storione in salsa,** insalata novella e polenta bianca abbrustolita
- **Chitarra ai sentori d'arancia,** alici sott'olio e popcorn di maiale
- **Risotto del polirone:** Riso Vialone Nano mantecato alle pere, yogurt e polvere di liquirizia
- **Fesa di manzo** al giusto rosa e tiepida, finocchi alla liquirizia ed olio alle erbe aromatiche
- **Pera al passito**, il suo sorbetto, spuma di cioccolato e croccantino di nocciole

***** **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