

/ ANTIPASTI \

Flan di zucca mantovana , crudo di broccoletti e brodo di scamorza affumicata	17
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	19
Battuta di scottona al coltello, tuorlo d'uovo confit e radicchio all'infuso di Lambrusco del Viadanese	19
Al " Sücar Brüsc ": 6 salumi nostrani (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 (A porzione, min 2 porz.)

/ PRIMI \

Tortelli di zucca fatti a mano con amaretto e mostarda, al burro artigianale e salvia	17
Tortelli "amari" fatti a mano con l'erba di S. Pietro, al burro artigianale e salvia	17
Bis di Tortelli (metà porzione di zucca e metà "amari"), al burro artigianale e salvia	20
Pappardelle all'uovo con ragù d'anatra bianco spolpato a mano, al burro artigianale	17
Fusillone 'rustico' all'uovo al ragù di storione Cru Caviar e noci tostate	19
Risotto "Bianco-Rosso" : Riso Vialone Nano mantecato al burro acido, peperone bianco mantovano e tartare di fragole (minimo 2 porzioni)	18 (A porzione, min 2 porz.)

/ SECONDI \

Sfogliata di pere ed erbe di campo, insalata al vapore, crema di cannellini e yogurt	22
Coscia di faraona al rosmarino, cime di rapa e rapa bianca al miele	26
Polpa di Storione Cru Caviar in olio cottura, polenta di riso mantovano, crema cacio e pepe, polvere di moringa	29
Guancialino di maiale a bassa temperatura in infuso di ciliegie, crema di grano saraceno e radice amara	26

Speciale **MENU PRANZO di PRIMAVERA** (su richiesta, a pranzo dal Lunedì al Venerdì)

2 portate principali a scelta, acqua, caffè e servizio inclusi: 35 a persona

Dolci, vini e ulteriori portate a parte

- 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 4.

Pani, coperto ed il nostro miglior servizio 4; eventuali mezze porzioni, se disponibili, sono considerate all' 80% del prezzo.

Per qualsiasi segnalazione o richiesta alimentare siamo a disposizione anche con la lista degli allergeni.

/ LA CARTA DEI 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	9
Brownie al cioccolato e noci, marshmallow alla rapa rossa e more al vin brulè	8
Il Dolce TRIO di assaggi: Sbrisolona con zabaione, salame dolce al cioccolato, TiramiSücar	12
“Grana e Mostarda” : il nostro Grana Padano Riserva con mostarda di mele fatta in casa	8

/ SELEZIONE VINI DOLCI \

	Bottiglia	Calice 6cl
CANTINA REALE (MN) Mantopass 2021 [500ml] Uvaggio: Sauvignon Blanc, Moscato Giallo - 14%	36	7
CESCONI (TN) “GT” Vigneti delle Dolomiti I.G.T. 2018 [375ml] Uvaggio: 100% Gewürztraminer - 14%	34	10
RALLO (TP) “Bugeber” Passito di Pantelleria D.O.C. 2015 [500ml] Uvaggio: 100% Zibibbo - Moscato d’Alessandria - 14%	45	9
VINI DOLCI D’ANNATA dal 1996	Chiedi allo Staff	

Eventuali mezze porzioni, se disponibili, sono considerate all’ 80% del prezzo.

Per qualsiasi segnalazione o richiesta alimentare siamo a disposizione anche con la lista degli allergeni.