

Siamo lieti ed onorati di essere stati scelti dall'**Azienda Agricola Naviglio** (Goito, MN) come primo ristorante di Mantova a proporre a tavola il loro Caviale, l'oro nero della gastronomia, fra gli alimenti più pregiati al mondo, orgogliosi che questa eccellenza internazionale sia proveniente dal territorio nostrano; qui per Voi la possibilità di degustare uno o più Caviali guidati dal nostro Staff.

Ogni Caviale è servito in porzione da **10g** ed al completo con blinis, creme fraiche e cucchiaini in madreperla per il massimo del rendimento di gusto al palato

**Beluga** 64

Provenienza: Italia; nome della specie: Huso Huso; vive **dai 20 ai 24 anni** per produrre il suo miglior caviale; è allevato nelle acque mantovane da più di 30 anni; il suo sapore è **pieno, corposo e cremoso**.

**Royal** 34

Provenienza: Italia; nome della specie: Acipenser Transmontanus; Vive **dai 12 ai 15 anni** per produrre il suo miglior caviale; è allevato nelle acque mantovane da più di 40 anni; il suo sapore è **morbido, pulito, immediatamente sapido, ma dissolvente**.

**Imperial** 34

Provenienza: Italia; nome della specie: Acipenser Baerii; Vive **dagli 8 ai 10 anni** per produrre il suo miglior caviale; è allevato nelle acque mantovane da più di 40 anni; il suo sapore è **deciso, impattante e persistente**.

**Degustazioni in doppietta (2 Caviali) o verticale completa (3 Caviali)**

Doppietta **Beluga - Royal** (tot 20g) 90

Doppietta **Beluga - Imperial** (tot 20g) 90

Doppietta **Royal - Imperial** (tot 20g) 60

Verticale completa **Beluga - Royal - Imperial** (tot 30g) 110

Siamo a Vostra disposizione... e buona "esperienza Caviale"!

We are pleased and honored to have been chosen by **Azienda Agricola Naviglio** (Goito, MN) as the first restaurant in Mantua to offer their Caviar at the table, the “black gold” of gastronomy, among the finest foods in the world, proud that this excellence international is coming from our territory; here for you the opportunity to taste one or more Caviars guided by our staff.

Each Caviar is served in **10g** portions and complete with blinis, creme fraiche and pearl spoons for the maximum flavor yield on the palate

**Beluga** 64

Origin: Italy; species name: Huso Huso; lives **20 to 24 years** to produce its best Caviar; it has been bred in the Mantuan waters for more than 30 years; its flavor is **full-bodied and creamy**.

**Royal** 34

Origin: Italy; species name: Acipenser Transmontanus; It lives **12 to 15 years** to produce its best Caviar; it has been bred in the Mantuan waters for more than 40 years; its taste is **soft, clean, immediately sapid, but dissolving**.

**Imperial** 34

Origin: Italy; species name: Acipenser Baerii; It lives **8 to 10 years** to produce its best caviar; it has been bred in the waters of Mantua for more than 40 years; its flavor is **decisive, impactful and persistent**.

**Double tasting (2 Caviars) or complete vertical tasting (3 Caviar)**

Double tasting **Beluga - Royal** (tot 20g) 90

Double tasting **Beluga - Imperial** (tot 20g) 90

Double tasting **Royal - Imperial** (tot 20g) 60

Complete vertical tasting **Beluga - Royal - Imperial** (tot 30g) 110

We are at your disposal... and enjoy your Caviar experience!