

— “NÉ CARNE NÉ PESCE” —

- Benvenuto dalla Cucina
- **Cipolla di Sermide** al vapore e caramellata, crumble di sbrisolona salata, polvere di cipolla bruciata e fresco gelato di Grana Padano
- **Cappelletti** di burrata e pistacchio nella loro salsa
- **Parmigiana di melanzane** in cannolo croccante, crema di fiordilatte e polvere di semi di zucca
- **Sbrisolona** tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione

44 a persona

Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 25 a persona

— DEL TERRITORIO —

- Benvenuto dalla Cucina
- **Sücar Brusc:** gran selezione di salumi nostrani, Grana Padano Riserva, mostarda di mele, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta, 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 e purè di sedano rapa
- **Sbrisolona** tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione

50 a persona

Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 25 a persona

— ESCLUSIVA —

- * **Caviale** di storione (Soc. Agr. Naviglio, Goito, MN) servito con blinis e creme fraiche
- **Tartare di pomodoro** affumicato, crema di bufala, terra di cacao e Grana verde
- **Battuto di storione bianco** al lime, prosciutto di anguria e caviale essiccato
- **Chitarra alle erbe amare**, ragù di storione bianco e bisque di saltarei
- **Cappelletti** di burrata e pistacchio nella loro salsa
- “**Tonno di maiale**”, cipolla rossa caramellata, pomodori essiccati e taccole mangiatutto
- **Strudel di mele** caramellate e gelato alla vaniglia

* 80 a persona con **Caviale Royal** 10gr ogni 2 pers.

* 94 a persona con **Doppietta di Caviale** (Royal ed Imperial) tot. 20gr ogni 2 pers.

* 120 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