

— “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
- **Flan di pastinaca** in oliocottura, pera acidulata e le sue bucce fritte
- **TiramiSücar**: Tiramisù fatto al momento con fresca crema di mascarpone, savoiardo lievemente inzuppato nel caffè e polvere di salame dolce al cioccolato

49 a persona

Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 26 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** con le ciliegie in agrodolce, crema di patate dolci e zenzero
- **Sbrisolona** tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione

54 a persona

Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 26 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
- **Pancia croccante di maialino da latte**, cubo di radicchio e salsa agrodolce
- **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): 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**