

LA PASQUA 2025 AL SÜCAR BRÜSC

Pranzo di Domenica 20 Aprile

Doppia proposta speciale per l'occasione:

DEGUSTAZIONE DI PASQUA

oppure

LA CARTA DI PASQUA

MENÙ DEGUSTAZIONE DI PASQUA

— **BENVENUTO DALLA CUCINA** —

— **ANTIPASTO** —

Mosaico di ortaggi e alga nori, acqua di pomodoro concentrato e cialda di riso

— **PRIMO** —

Cannelloni all'uovo ripieni di zucca e coniglio

— **SECONDO** —

Fesa di bufala al giusto rosa, scaglie di cacio mantovano tartufato e crudo di asparagi

— **DOLCE** —

Diplomatico al cacao e gelatina di mango con fiori primaverili ai mirtilli, gocce di cioccolato bianco

Prezzo speciale a persona per la degustazione : **60**

- Carta 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 DI PASQUA

Un benvenuto dalla cucina è sempre incluso

**/ ANTIPASTI **

Flan di zucca mantovana, crudo di broccoletti e brodo di scamorza affumicata

Battuta di scottona al coltello, tuorlo d'uovo confit e radicchio all'infuso di Lambrusco del Viadanese

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)

**/ PRIMI **

Bis di Tortelli (metà porzione di zucca e metà "amari"), al burro artigianale e salvia

Pappardelle all'uovo con ragù d'anatra bianco spolpato a mano, al burro artigianale

Fusillone 'rustico' all'uovo al ragù di storione Cru Caviar e noci tostate

**/ SECONDI **

Sfogliata di pere ed erbe di campo, insalata al vapore, crema di cannellini e yogurt

Polpa di Storione Cru Caviar in olio cottura, polenta di riso mantovano, crema cacio e pepe, polvere di moringa

Guancialino di maiale a bassa temperatura in infuso di ciliegie, crema di grano saraceno e radice amara

**/ DOLCI **

Sbrisolona tipica fatta a mano con mandorle e coppetta di zabaione

TiramiSücar: il nostro fresco Tiramisù fatto al momento con crema di mascarpone, savoiardo lievemente inzuppato nel caffè e polvere di salame dolce al cioccolato

Brownie al cioccolato e noci, marshmallow alla rapa rossa e more al vin brulè

"**Grana e Mostarda**": il nostro Grana Padano Riserva con mostarda di mele fatta in casa

- 2 portate + dolce: **55** a persona
- 3 portate + dolce: **65** a persona
- 4 portate + dolce: **75** a persona

- Carta 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.