

— “NÉ CARNE NÉ PESCE” —

- **Benvenuto** dalla Cucina
- **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
- **Tortelli di ricotta e ribes,** burro ai mirtili ed aria di mele
- **Melanzana alla parmigiana** al nostro modo con tricolore di salse al Grana Padano, pomodoro e crema di basilico
- **TiramiSücar**

50 a persona

Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 30 a persona

— DEL TERRITORIO —

- **Benvenuto** dalla Cucina
- **Sücar Brüsc:** gran selezione di 6 salumi nostrani, Grana Padano Riserva, mostarda di mele, giardiniera, cipolla in agrodolce, polenta e frittatina di stagione
- **Bis di Tortelli** (metà porzione di zucca e metà “amari”), al burro artigianale e salvia
- **Guancialino di maiale** a bassa temperatura, ciliegie, crema di riso mantovano, albicocche essiccate e salsa bordolese
- **Sbrisolona** tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione

58 a persona

Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 30 a persona

— ESCLUSIVA —

- \* **Caviale** di storione (**Cru Caviar** - Soc. Agr. Naviglio, Goito, MN) servito con blinis e creme fraiche
- **Insalata di coniglio** di cascina, polvere di olive nere e maionese al prezzemolo
- **Battuta di scottona al coltello,** ciliegie, spuma di fiordilatte e salsa all’aglio nero
- **Risotto del Maglio:** Riso Vialone Nano mantecato al burro affumicato, piselli, foglia di gelatina di storione e scaglie di caviale essiccato
- **Tortelli di ricotta e ribes,** burro ai mirtili ed aria di mele
- **Storione a lenta cottura,** maionese allo yogurt, nero di seppia, prezzemolo, pomodoro e broccolo romanesco
- **Viaggio ai tropici:** crumble di banana, carpaccio d’ananas, panna cotta al cocco e sorbetto al mango

\* 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): 42 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**