

— “NÉ CARNE NÉ PESCE” —

- **Benvenuto** dalla Cucina (oppure su richiesta ed in aggiunta **Caviale Cru Caviar***)
- **Flan di zucca** mantovana, crudo di broccoletti e brodo di scamorza affumicata
- **Tortelli di zucca**, mantecati al burro di caffè e polvere di capperi fritti
- **Carciofo confit**, crema e sformato di topinambur, sfogliatina con cardi spadellati e salsa al Cynar
- **TiramiSücar**

55 a persona

Percorso deg. 5 calici (opzionale): +30 a pers.

— DEL TERRITORIO —

- **Benvenuto** dalla Cucina (oppure su richiesta ed in aggiunta **Caviale Cru Caviar***)
- Al “**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 in agrodolce e crema di mais all’erba cipollina
- **Sbrisolona** tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione

58 a persona

Percorso deg. 5 calici (opzionale): +30 a pers.

— PERSONALIZZATA —

Create la Vostra miglior degustazione per tutto il tavolo con i **piatti della carta ed i fuori menù!**

- **Benvenuto** dalla Cucina (oppure su richiesta ed in aggiunta **Caviale Cru Caviar***)
- **+3 portate** (2 principali + dolce): 50 a persona - percorso deg. 4 calici (opzionale): +25 a pers.
- **+4 portate** (3 principali + dolce): 60 a persona - percorso deg. 5 calici (opzionale): +30 a pers.
- **+5 portate** (4 principali + dolce): 70 a persona - percorso deg. 6 calici (opzionale): +35 a pers.

* **Caviale Cru Caviar** : richiedete la nostra **Carta dei Caviali** per aggiungere una specialità nostrana ed eccellenza nel mondo alla Vostra degustazione!

Servizio, pani mantovani e altre bevande a parte

Le porzioni sono servite a tutti i commensali del tavolo e studiate per farle gustare al meglio.

Per la vostra bottiglia saremo lieti di mostrarVi la nostra Carta dei Vini