

— “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
- **Carciofo a lenta cottura**, purè di topinambur e riso soffiato di patate
- **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, spuma di zucca e fondo di maiale al cioccolato
- **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
- **Cannolo di patate e porri**, fonduta al Grana Padano e cipolla frita
- **Sfoglia di storione** leggermente affumicato, macco di fave ed olio al pomodoro
- **Chitarra artigianale all'uovo**, sardelle, limone ed olio al cacao
- **Cappelletti** di burrata e pistacchio nella loro salsa
- **Maialino da latte** ripieno di castagne, ceci e demiglance di sedano rapa
- **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**