

– DEGUSTAZIONE CLASSICA –

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, carote al burro e salsa al cioccolato speziato

Sbrisolona tipica fatta a mano con mandorle e crema di zabaione

44 a persona

Percorso degustazione 4 calici (opzionale): 20 a persona

– DEGUSTAZIONE PERSONALIZZATA –

Antipasto - Primo - Secondo - Dolce

Ogni portata scelta viene servita a tutto il tavolo, a scelta dalla carta o dai fuori menù del giorno

50 a persona

Percorso degustazione 4 calici (opzionale): 22 a persona

– DEGUSTAZIONE ESCLUSIVA –

***Caviale** di storione (Soc. Agr. Naviglio, Goito, MN) servito con blinis e creme fraiche

Storione marinato agli agrumi (Soc. Agr. Naviglio, Goito, MN), sticks di mela verde e rucola selvatica

Risotto “Fumo e fermento”: Riso Vialone Nano mantecato alla provola mantovana affumicata, uvetta fermentata e polvere di ciccioli

Coscia di faraona delle nostre cascine, cavolfiore e salsa di prugne nere

Dolce a scelta dalla carta o dai fuori menù del giorno

*62 a persona con **Caviale Transmontanus** 10gr ogni 2 pers.

*75 a persona con **Doppietta di Caviale** (Transmontanus e Baerii) tot. 20gr ogni 2 pers.

*100 a persona con **Verticale di Caviale** (Beluga, Transmontanus, Baerii) tot. 30gr ogni 2 pers.

Percorso degustazione 5 calici (opzionale): 30 a persona

Servizio e pani mantovani inclusi, bevande a parte;
le porzioni sono studiate per farvi gustare al meglio tutte le portate.

Per la vostra bottiglia saremo lieti di mostrarVi la nostra carta dei vini