

## Menù

### Per iniziare - Starters

La vellutata di zucca mantovana con crostone di pane ai cereali  
e semi di zucca croccanti € 12,00

*Mantua pumpkin soup with toasted multi-grain bread and crunchy pumpkin seeds*

\* 1-11

La polenta grigliata con ragù di cinghiale in umido € 12,00

*Grilled polenta with wild boar ragù*

\* 9

Il salmone marinato al pepe rosa con insalatina, maionese al limone  
fatta in casa e mandorle tostate € 15,00

*Pink pepper marinated salmon with salad, homemade lemon mayonnaise and toasted almonds*

\* 2-3-4-8-14

Il carciofo di Montelupone in pastella con fonduta di parmigiano 36 mesi

*Montelupone artichoke in batter with Parmesan fondue 36 months*

€ 10,00

\* 1-3-7

Il prosciutto crudo selezione "Suino della Marca" con mozzarella  
di bufala campana DOP € 14,00

*'Suino della Marca' selection of cured ham with Campania buffalo mozzarella PDO*

\* 7

Il plateau di formaggi agricoli autunnali con marmellata  
di cipolla rossa di Suasa € 15,00

*Autumn farmhouse cheese platter with Suasa red onion marmalade*

\* 7

## *Per continuare - First courses*

Tutte le proposte di pasta fresca sono fatte in casa - All fresh pasta offerings are homemade

- La zuppa vegetale del giorno con olio extra vergine d'oliva  
*Vegetable soup of the day with extra virgin olive oil* € 10,00  
\* 9
- Le tagliatelle artigianali di Camerino al ragù di carni nazionali € 14,00  
*Artisanal Camerino tagliatelle with a Italian meat ragù*  
\* 1-3-9
- Il fusillone con crema di broccoli, calamari spillo e pane tostato  
aromatizzato alle erbe € 15,00  
*Fusillone pasta with broccoli cream, calamari and aromatic herb toast*  
\* 1-2-3-4-14
- I tagliolini ai funghi porcini di Cantiano e fonduta morbida di parmigiano  
*Tagliolini pasta with Cantiano porcini mushrooms and soft parmesan fondue* € 15,00  
\* 1-3-7
- Gli spaghetti artigianali di pasta "Mancini" con salsa di pomodoro e basilico  
*Artisanal 'Mancini' spaghetti with tomato and basil sauce* € 12,00  
\* 1-3
- Il raviolo ripieno agli scampi con tartare di gambero rosso e bisque € 16,00  
*Langoustine-filled ravioli with red prawn tartare and bisque*  
\* 1-2-3-4-14

## *Per concludere - Main Courses*

- Il filetto di salmone norvegese al forno con broccoli saltati, uvetta e pinoli  
*Oven-baked fillet of Norwegian salmon with sautéed broccoli, sultanas and pine nuts* € 18,00  
\* 2-4-8-14
- Il fritto di calamari, gamberi e verdure € 22,00  
*Fried squid, prawns and vegetables*  
\* 2-4-14
- Il pollo alla cacciatora della tradizione con pomodoro e olive taggiasche  
"Cacciatore" chicken stew in a rich tomato sauce with wine, herbs  
and Taggiasca olives € 18,00
- La tagliata di manzo nazionale con fiocchi di sale Maldon e rosmarino  
*Italian sliced beef steak with Maldon salt flakes and rosemary* € 20,00
- Le costole d'agnello alla scottadito € 18,00  
*Grilled "scottadito" lamb chops*
- La bistecca di cavolfiore al forno con salsa prezzemolata € 16,00  
*Baked cauliflower steak with parsley sauce*

## *I contorni - Side dishes*

L'insalata mista di stagione <i>Mixed seasonal salad</i>	€ 5,00
L'insalatina verde di stagione <i>Green salad</i>	€ 4,00
I broccoli saltati, uvetta e pinoli <i>Sautéed broccoli, sultanas and pine nuts</i> * 8	€ 6,00
Le patate al forno <i>Roast potatoes</i>	€ 5,00
La zucca mantovana al forno <i>Baked Mantua pumpkin</i>	€ 6,00

## *In Dolcezza - Desserts*

La panna cotta ai frutti di bosco <i>Panna cotta with forest fruits</i> * 7	€ 6,00
Il semifreddo al croccantino con salsa al caramello <i>Peanut brittle parfait with caramel sauce</i> * 3-7-8	€ 6,00
La sfogliatina con crema al mascarpone e frutti rossi <i>Puff pastry with mascarpone cream and red berries</i> * 1-3-7	€ 6,00
Il tiramisù fatto in casa <i>Homemade tiramisù</i> * 1-3-7	€ 6,00
I cantucci con Vin Santo <i>Traditonal Italian cantucci biscuits with vinsanto</i> * 1-3	€ 6,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.  
*Information on the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available to staff on duty.*