



## Antipasti

Sorbir d'agnoli in brodo	<b>€ 12</b> *1-3-7-9
Gnocco fritto con squaquerone, prosciutto crudo di Parma,	
mortadella Bonfatti di Cento, salame mantovano e coppa di Parma	<b>€ 15</b> *1-5-7
Lumache in umido di "Nonna Carolina" su pane grigliato	<b>€ 13</b> *1-9#
Zuppetta di legumi, zucca, cavolo nero, patate e crumble di semola	€ 13 *1
Tortino di carciofi in pasta sfoglia su fonduta di Grana Padano 36 m.	€ 12 *1-3-7#
Lumache in umido di "Nonna Carolina" su pane grigliato Zuppetta di legumi, zucca, cavolo nero, patate e crumble di semola	€ 13 *1-9# € 13 *1

## Primi Piatti

Tortelli di zucca al burro e salvia	<b>€ 15</b> *1-3-7-8
Risotto alla pilota	€ 12 *7
Maccheroni con stracotto di cavallo	<b>€ 12</b> *1-3-12#
Bigoli al torchio con guanciale, pecorino ed aceto balsamico	<b>€ 13</b> * <sub>1-3-7</sub>
Gnocchi di zucca con Porcini, Finferli e crema di formaggio di Malga	
	<b>€ 15</b> *1-3-7
Pappardelle di grano saraceno con verze, patate,	
Speck di Saurise Bettelmatt	<b>€ 14</b> *1-3-7

## Secondi Piatti

Stracotto di cavallo con polenta	<b>€ 16</b> *1-12#
Costata di manzo con patate al forno	€ 21 *7
Luccio in salsa mantovana con polenta	€ 16 *4#
Bollito misto (cappello del prete, testina di vitello, lingua di bue,	
cotechino e cappone) con salsa verde, mostarda mantovana e pearà	<b>€</b> 20 *1-3-4-7#
Terracotta gratinata con carciofi e cipolla rossa brasati,	
patate e taleggio	€ 18 *7#
Stinchetto di maialino da latte in confit con purè di patate	
e verdure di stagione al forno	€ 18 *7
Baccalà mantecato con polenta fritta	<b>€ 18</b> *1-4-7#
Fritto di rane con verdure pastellate	€ 18 *1-4#

\* Allergeni # Alcuni prodotti potrebbero essere congelati