ESTATE
Summer

il trovatore

IL TERRITORIO

ASSAGGI DEL TERRITORIO

Culaccia di Parma Artigianale "Azienda Siri di Felino" con melone mantovano IGP — 1-8 — 1/2 **12 € / 8 €**

Artisanal Parma culaccia with PGI Mantuan melon

Paccheri alla "Norma" con fonduta di pomodorini Pachino, polpa di melanzane abbrustolite, menta fresca e scaglie di ricotta affumicata — 1-7 — **12 €**

Paccheri "Norma-style" with cherry tomatoes fondue, grilled aubergine pulp, fresh mint and smoked ricotta cheese

Roast-beef di manzo all'inglese con insalatina novella, fonduta di Grana Padano, pomodori in confit e crostini alle olive — 1-7 — **14 €**

Roast-beef with fresh salad, Grana Padano cheese fondue, confit cherry tomatoes and olives bread croutons

Tagliata finissima di controfiletto con pomodoro fresco, rucola, scaglie di Pecorino Romano — 1-7 — **18 €**

Thinly sliced sirloin beef with fresh tomato, arugula, Pecorino Romano flakes

consigliato con Sangiovese Rubicone IGT - Borgo Fulvia

recommended with Sangiovese Rubicone IGT - Borgo Fulvia

lo sapevi che?

did you know that?

alivu

OLIO ALIVU

"Alivu" è un olio extra vergine d'oliva di qualità superiore, che si è insignito della denominazione D.O.P. Val Di Mazara.
È una produzione ottenuta esclusivamente da Olive Biancolilla. Il colore caratteristico giallo-oro, screziato di verde intenso, l'aroma e il gusto avvolgente e fruttato, fanno di quest'olio un prodotto d'eccellenza.

"Alivu" is an extra virgin olive oil of superior quality, which has been given the name D.O.P. Val Di Mazara.
It is a production obtained exclusively from Olive Biancolilla. The characteristic yellow-gold color, mottled with intense green, the aroma and the enveloping taste fruity, make this oil a product of excellence.

DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO

Culaccia di Parma "Azienda Siri di Felino" con melone mantovano

Parma culaccia with Mantuan melon

Paccheri alla "Norma" con fonduta di pomodorini Pachino, polpa di melanzane abbrustolite, menta fresca e scaglie di ricotta affumicata

Paccheri “Norma-style” with cherry tomatoes fondue, grilled aubergine pulp, fresh mint and smoked ricotta cheese

Roast-beef di manzo all'inglese con insalatina novella, fonduta di Grana Padano, pomodori in confit e crostini alle olive

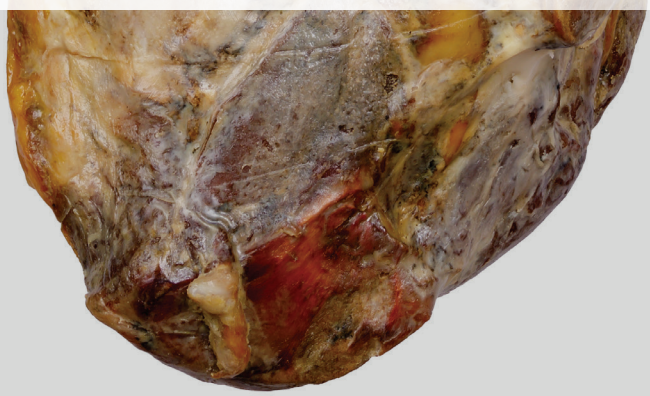
Roast-beef with fresh salad, Grana Padano cheese fondue, confit cherry tomatoes and olives bread croutons

Delizia dalla cucina

Delight of the kitchen

25 €*

*bevande esluse / drinks not included



MANTOVA

ASSAGGI DI MANTOVA

Luccio in salsa, salame nostrano al coltello, crostone con ragout di anatra* *1-4-7-8-9-10-13* **12 €**

Pike in green sauce, traditional salami, bread crouton with duck ragout*

Tortelli artigianali di zucca alla mantovana con burro, salvia croccante e Grana Padano* *1-3-7-9* *1/2* **12 € / 9 €**

Artisanal pumpkin tortelli with butter, crispy sage and Grana Padano cheese

SUITABLE FOR VEGETARIANS

consigliato con Lambrusco - Cantina Virgili

recommended with Lambrusco - Cantina Virgili

Riso alla Pilota tradizionale con tastasale, Grana Padano e rosmarino *1-7-10* **9 €**

Traditional "Alla Pilota" rice with tastasale (Mantuan typical sausage), Grana Padano cheese and rosemary

Stracotto di manzo a bassa temperatura brasato al Lambrusco con polentina morbida di mais *8-10* **14 €**

Beef braised in Lambrusco wine served with corn polenta

Luccio al vapore alla Gardesana con verdure e polentina al nero di seppia* *4-9-10-13* **16 €**

Steamed pike in Mantuan sauce with vegetables and polenta with cuttlefish ink*

lo sapevi che?
did you know that?

Il riso alla pilota, è un tradizionale piatto popolare mantovano, caposaldo della cucina locale, che deve il suo nome agli operai che erano addetti alla pilatura del riso, chiamati appunto "piloti".

The rice "alla Pilota" is a traditional popular Mantuan dish, cornerstone of the local cuisine, which owes its name to the workers who were responsible for the rice husking, called "Piloti".

DEGUSTAZIONE MANTOVANA

Luccio in salsa

Pike in sauce

Salame nostrano al coltello

Local salami cut with knife

Crostone con ragout di anatra

Bread crouton with duck ragout

Riso alla Pilota Tradizionale con Tastasale,
Grana Padano e Rosmarino

Traditional "Alla Pilota" rice with tastasale (Mantuan typical sausage),
Grana Padano cheese and rosemary

Stracotto di manzo alla Mantovana
con polenta morbida di mais

Beef braised in Lambrusco wine served with corn polenta

Assaggio di Sbrisolona

Taste of Sbrisolona cake

25 €*

***bevande esluse / drinks not included**

MEDITERRANEO

ASSAGGI DI MARE

Gazpacho di pomodoro maturo e basilico con pane tostato, burratina pugliese e acciughe del Cantabrico — 2 — 15 €

Fresh tomato and basil gazpacho with toasted bread, Apulian burrata and Cantabrian anchovies

Maccheroncini alla carbonara con gamberi scottati, olive taggiasche, pomodori in confit e basilico fresco — 1-4 — 12 €

Maccheroncini "alla carbonara" with grilled shrimps, Taggiasche olives, confit tomatoes and fresh basil

Filettino di branzino alla mediterranea con fili di verdure all'extravergine di oliva — 1-4 — 16 €

Mediterranean sea bass fillet with crispy vegetables with extravirgin olive oil

consigliato con Spumante Brut metodo classico - Borgo Fulvia

recommended with Spumante Brut metodo classico - Borgo Fulvia

Trancio di tonno alla piastra con crema di basilico, patate al vapore e pomodorini — 1-4 — 18 €

Grilled tuna steak with basil sauce, steamed potatoes and cherry tomatoes

lo sapevi che?
did you know that?

La "dieta mediterranea" è da considerare come un'indicazione di sana alimentazione senza per questo farne una schematica regola fissa poiché il cibo è la risultante di una evoluzione storica dei vari popoli che si sono culturalmente incontrati e che hanno trasformato nel tempo il loro modo di alimentarsi.

The "Mediterranean diet" is to be considered as an indication of healthy eating without making it a schematic fixed rule since food is the result of a historical evolution of the various peoples who have culturally met and who have transformed over time their way to feed.

DEGUSTAZIONE DI MARE

Crostone con pomodoro fresco e alici del Cantabrico

Bread crouton with fresh tomato and Cantabrian anchovies

Maccheroncini alla carbonara con gamberi scottati, olive taggiasche, pomodori in confit e basilico fresco

Maccheroncini "alla carbonara" with grilled shrimps, Taggiasche olives, confit tomatoes and fresh basil

Filettino di branzino alla mediterranea con misticanza aromatica

Mediterranean sea bass fillet with salad

Delizia dalla cucina

Delight of the kitchen

25 €*

*bevande esluse / drinks not included

EkO è una giovane azienda nata dall'idea di quattro ragazzi di Sermide (MN), con lo scopo di aggregare i produttori locali per valorizzare la filiera corta e ridurre la distanza tra la campagna e il consumatore. Per garantire genuinità e stagionalità dei prodotti, questa piattaforma online si affida ad aziende agricole locali e a cooperative agricole biologiche certificate che coltivano la terra con passione e dedizione è in grado di fornire prodotti salubri a 360°.

EkO is a young company born from the idea of four guys from Sermide (MN) with the purpose of aggregating local producers to enhance the short supply chain and reduce the distance between the countryside and the consumer. For guaranteeing genuineness and seasonality of the products this online platform relies on local farms and certified organic agricultural cooperatives that cultivate the land with passion and dedication provide 360 ° healthy products.

Mosaico di verdure KM0 alla griglia con olio extravergine di oliva del Mediterraneo e pinoli tostati — SUITABLE FOR VEGETARIANS — 9 €

Mix of grilled vegetables with Mediterranean extravirgin olive oil and toasted pine nuts — *14*

Parmigiana di melanzane con salsa di pomodoro San Marzano, basilico e crema di gorgonzola — SUITABLE FOR VEGETARIANS — 12 €

Aubergine parmigiana with San Marzano tomato sauce, basil and gorgonzola cream — *1-3-7*

Burratina fresca con insalatina di pomodori Pachino e pane tostato — SUITABLE FOR VEGETARIANS — 11 €

Fresh burrata with cherry tomato salad and toasted bread — *1-7*

il piatto dello chef Andrea Gavezzoli

Riso Vialone nano mantecato al gorgonzola dolce Dop e melone mantovano — SUITABLE FOR VEGETARIANS — 12 €

Vialone Nano rice creamed with PDO gorgonzola cheese and melon — *1-7-13*

consigliato con Spumante Rosè - Borgo Fulvia

recommended with spumante Rosè - Borgo Fulvia

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA

Bruschetta con pomodoro fresco basilico e olive leccino

Bread bruschetta with fresh tomato, basil and Leccino olives

Riso Vialone nano mantecato
al gorgonzola dolce Dop e melone mantovano

Vialone Nano rice creamed
with PDO gorgonzola cheese and melon

Millefoglie di verdure gratinata con pomodoro san Marzano,
basilico e Grana Padano DOP

Grilled vegetables mille-feuille with tomato, basil and PDO Grana Padano cheese

Delizia dalla cucina

Delight of the kitchen

25 €*

***bevande esluse / drinks not included**

ANGOLO GOURMET

HAMBURGER GOURMET

Hamburger di manzo 200 gr, pane al sesamo tostato, guanciale croccante, pomodoro fresco, crema al gorgonzola DOP e lattuga romana, accompagnato con patate al forno* 1-7 — 16 €

200 gr beef buger, toasted seasame bread, crispy guanciale, fresh tomato, PDO gorgonzola cheese sauce and romaine lettuce, served with baked potatoes

INSALATA DI CESARE

Insalata verde, uovo sodo, pomodoro, bacon croccante, crostini di pane, olive verdi, Pecorino Romano e petto di pollo alla piastra con salsa Caesar 1-3-7-15 — 1/2 14 € / 9 €

Green lettuce, hard-boiled egg, tomato, crispy bacon, bread croutons, green olives, Pecorino Romano cheese and grilled chicken breast with Caesar dressing

PIZZA ARTIGIANALE GOURMET

Pizza bianca croccante con burrata pugliese a crudo, culaccia di Parma, basilico fresco e pomodorini appassiti 1-7 — 14 €

Crispy focaccia with Apulian burrata, Parma culaccia, fresh basil and dried tomatoes

TAPAS ITALIANE

Bruschette di pane tostato con pomodoro fresco, basilico e olio extravergine 1 — 7 €

Grilled bread bruschetta topped with fresh tomato, basil and extravirgin olive oil

SUITABLE FOR VEGETARIANS

Arancino di riso alla siciliana al sugo ripieno di carne, piselli e mozzarella 1-7 — 8 €

Sicilian rice arancino (filled with tomato sauce, minced meat, peas and mozzarella)

BEVERAGE

Acqua minerale naturale / Acqua minerale gassata — 3 €

Still water / Sparkling water

Bibite — 4 €

Soft drink

Caffè gourmet — 2 €

Caffè gourmet

Coperto — 3 €

Cover charge

Percorriamo le tradizioni della ***cucina Italiana*** attraverso un viaggio nei sapori e nelle ***tradizioni gastronomiche***

A journey through the flavours, ***traditions*** and gastronomic culture of ***Italian cuisine***

Lista allergeni / Allergens list

1. *Cereali contenenti glutine* / *Cerealscontaininggluten*
2. *Crostacei* / *Crustaceans*
3. *Uova* / *Eggs*
4. *Pesce* / *Fish*
5. *Arachidi* / *Peanuts*
6. *Soia* / *Soy*
7. *Latte e prodotti a base di latte* / *Milk and milk-basedproducts*
8. *Sedano* / *Celery*
9. *Senape* / *Mustard*
10. *Solfiti* / *Sulfites*
11. *Sesamo* / *Sesameseeds*
12. *Lupini* / *Lupines*
13. *Frutta a guscio* / *Nuts*
14. *Molluschi* / *Mollusc*
15. *Salse: chiedere al personale* / *Sauces: ask the staff*

Menù no glutine a disposizione / *Gluten-free menu available*

Menù per bambini a disposizione / *Children's menu available*

Km 0 · GLUTEN FREE · DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA · INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA · BIO · SUITABLE FOR VEGETARIANS

Gentile Ospite, la invitiamo a far presente al personale di sala qualsiasi intolleranza alimentare e/o allergia. In questo modo possiamo consigliarvi alcuni piatti e avvertire lo Chef delle vostre richieste. Buon appetito!

Dear Guest, we kindly invite you to let us know if you have any food intolerance or allergies.In this way we can suggest you some of our dishes and warn our Chef about your requests. Enjoy your Meal!

* I Prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati all'origine / ** Food indicated with a star key are frozen*