



La Nostra Cucina

“Non si può proporre ciò che non si ama”



Gli Antipasti

La nostra selezione di formaggi e mostarde mantovane (10, 7)
(Erborinato di capra, Parmigiano Reggiano 36 mesi, Bagoss estivo, Caciottina di capra e Pecorino Sardo)

€ 16

Tartare di manzo allevato nelle nostre colline con foglia di cipolla di Tropea, maionese al pepe rosa, capperi e cialda di pane (10, 7, 1)

€ 14

Flan con verdura di stagione su fonduta di caprino (7)

€ 12

Cubotti di tonno in crosta panko con salsa al mango e lime (1, 3, 4)

€ 16

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di riconoscere i prodotti da evitare.



Gli Affettati

Selezione di salumi misti del Ducato, torta fritta e giardiniera nostrana
(Prosciutto crudo di Parma San Nicola 30 mesi, Pancetta piacentina Peveri 18 mesi, Salame piacentino Savi di San Polo, Salame felino di Langhirano, Coppa piacentina Peveri 12 mesi)

€ 14

Tagliere di Spalla cotta di San Secondo con bocconcini di Parmigiano
Reggiano Caseificio Butteri 30 mesi (7)

€ 12

Spalla cruda del salumificio Dallatana (Busseto)

€ 15

Culatello “Spigaroli” stagionato 24 mesi con riccioli di burro (7)

€ 18



I Primi

Pisarei della Peppina (1)

€ 11

Tortellini del plin all'anatra e cipolla croccante (1, 3)

€ 13

Mezze maniche integrali con datterini gialli, mandorle e scaglie di cacio del Po su crema di piselli (1, 7, 8)

€ 13

Anolini in crema di Parmigiano Reggiano (3, 7)

€ 12

Tagliatelle al culatello e porro croccante (1, 3, 7)

€ 14

Bigoli aglio e peperoncino con tartare di gamberi su crema di zenzero e Parmigiano Reggiano (2, 7)

€ 16



I Secondi

Vitello tonnato alla piemontese cotto a bassa temperatura (3, 4, 10)

€ 14

Pancia di maialino da latte cotta a bassa temperatura con purea di mele (4)

€ 16

Roast beef di controfiletto di cavallo

€ 15

Rollé di coniglio alle olive taggiasche e pinoli (8)

€ 14

Diaframma di manzo alle erbe aromatiche, acciughe, miele e pepe rosa (4)

€ 18

Contorni assortiti € 4



I Dolci

Tiramisù (1, 3, 7)	€ 6
Crema catalana (3, 7)	€ 6
Zuppa inglese (1, 3, 7)	€ 6
Sbrisolona mantovana con zabaione (1, 3, 7, 8)	€ 6
Rivisitazione di tacos (1, 3, 7, 8) (con lamelaka al frutto della passione e caramello salato)	€ 7
Torte della casa (1, 3, 7, 8)	€ 6