

Primo giorno di proposta di questo menu da asporto: Venerdì 04 dicembre 2020

(#) La pasta utilizzata per la preparazione dei primi piatti è lavorata a mano con metodo **artigianale**. Ove non specificato diversamente è da intendersi tutta come pasta all'uovo. Su richiesta possiamo utilizzare **pasta senza glutine**. I dolci vengono preparati a mano con metodo **artigianale**. Alcune materie prime che utilizziamo possono essere state acquistate congelate (*) oppure acquistate fresche e poi da noi abbattute. **Il menu qui sotto elencato indica anche tutti gli allergeni presenti nei vari piatti (la X segnala la presenza di aglio)**. **Non escludiamo comunque la contaminazione tra ingredienti utilizzati durante la lavorazione in cucina. Invitiamo comunque chi avesse intolleranze o allergie varie a farlo presente.** *Le sottolineature vanno ad indicare pietanze tradizionali mantovane oppure rivisitazioni dei nostri cuochi di ricette tipiche della zona oppure ricette preparate prettamente con prodotti locali.*

Solo da Scaldare (o da Mangiare Direttamente...)

4.7-X	Peperoni piquillo e patate lesse serviti con bagna caoda di acciughe del Cantabrico	€ 8,00
9	<u>Cotiche e fagioli</u>	€ 6,50
X	"Delizie al tartufo nero" con (*) funghi chiodini trifolati (Pecorino toscano, prosciutto cotto, mortadella, salame, funghi)	€ 12,00
1.7-X	<u>Gnocco fritto in compagnia di prosciutto crudo di Parma riserva, spalla cotta tipo San Secondo, salame mantovano, stracchino</u>	€ 8,00
3.7	(*) Sformatino di radicchio con fondutina di taleggio	€ 7,00
1.3.4-X	(*) <u>Bigoli alle sardelle dell'Osteria, con acciughe sotto sale, pomodorini semiseccchi, olive nere, pinoli, capperi di Pantelleria, pane tostato</u>	€ 9,00
1.2.3.4.7	(*) Lasagne delicate di mare ai gamberi e ombrina	€ 9,00
1.3.7.9	(*) Maccheroncini al cervo	€ 8,50
1.3.7-X	(*) Passatelli serviti asciutti con radicchio, guanciale stagionato, fonduta di taleggio	€ 9,00
7.9-X	<u>Risotto morbido alla zucca e (*) funghi</u>	€ 8,50
1.3.7.8.10	(*) <u>Tortelli di zucca</u> - <u>conditi con burro e salvia</u> -	€ 9,00
	- spadellati alle pesche sciroppate e scorzetta d'arancia con mandorle tostate -	€ 10,00
X	- <u>conditi con salsiccia mantovana e pomodoro</u> -	€ 10,00
4.7-X (*)	<u>Baccalà con olive nere e contorno di polenta</u>	€ 14,00
4.6.9-X	(*) <u>Luccio in salsa servito con polenta</u>	€ 13,50
X	(*) <u>Lumache in umido con polenta</u>	€ 13,00
9	(*) <u>Stracotto di guancialino di maiale al bardolino con polenta</u>	€ 12,00
7.10	<u>Grana padano servito con mostarde</u>	€ 7,00

7.10	<u>Parmigiano reggiano servito con mostarde</u>	€ 8,00
	Insalata mista	€ 3,00
	Verdure cotte / Verdure grigliate	€ 4,00
X	Carciofini sottolio alla romana / Cipolline borettane in agrodolce al balsamico	€ 4,00
1.3.7	(*) <u>Bigolamisù - Tiramisù alla birra Bigolator</u>	€ 5,00
1.3.7.8	<u>Budino belga con salsa al caramello e granella di sbrisolona</u>	€ 5,00
1.3.7	<u>Crostata ai "maribulan" con crema agli agrumi</u>	€ 5,00
1.3.7.8	<u>Sbrisolona dell'Osteria alle nocciole tostate e farina di carrube con zabaione</u>	€ 5,00
3.7	Semifreddo all'uvetta e marsala con caramello salato e scaglie di fondente	€ 5,00
3	<u>Sugolo di uva fragolina con zabaione</u>	€ 5,00
3.7	Tortino di cioccolato fondente col cuore di frutti di bosco con crema agli agrumi	€ 5,00

Da Cuocere e dalla Dispensa

1.3.7.9	(*) Agnoli di carne	(al kg) € 25,00
1.3.7.8.10	(*) Tortelli di zucca	(al kg) € 20,00
1.3	(*) Bigoli, maccheroncini	(al kg) € 10,00
1.3.7	(*) Passatelli	(al kg) € 15,00
1	Pasta secca di grano duro (fusilli, mezzi rigatoni, pipe rigate, spaghetti) CAVALIER COCCO (500 g)	€ 2,50
1	Pasta secca di grano duro (chitarrelli, linguine) MANCINI (1000 g)	€ 6,00
	(*) Manzo (razza Bruna Alpina frollatura 50 giorni) Costata (300 / 900 g circa); Fiorentina (1000 / 1200 g circa)	(al kg) € 28,00
7	Toma ai fiori (vaccino); Toma al pepe (vaccino); Bra stagionato (vaccino); Sbirro (formaggio alla birra) (vaccino); Testun al Barolo (formaggio al vino) (capra - vaccino) - Piemonte; Monte Veronese d'Alleva (vaccino) - Veneto; <u>Montale stagionato (vaccino - Mantova); Grana Padano (vaccino - Mantova); Verde dell'Alba (capra) - Mantova; Gran Maddalena (tipo grana padano stagionato 50 mesi) (vaccino) - Lombardia; Parmigiano Reggiano (vaccino) - Emilia; Pecorino ai fichi (pecorino), Pecorino al tartufo (pecorino); Pecorino latte crudo (pecorino) - Toscana; Caprino semistagionato (caprino) - Sardegna (tutti porzionati 'giusti' sottovuoto) (a q/tà al kg) € 16,00 / € 34,00</u>	
10	<u>Confetture e mostarde Az. CORTE CASELLA (350 g)</u>	€ 7,50 / € 10,00
X	<u>"Porchetica", porchetta di maiali al pascolo Az. PORC A L'ORA (100 g)</u>	€ 4,50
1..3.6.7.8	Panettone (uvetta alla birra e cioccolato, no canditi) BONIFANTI (1000 g)	€ 20,00/25,00
	Marron glacès BONIFANTI (300 g)	€ 15,00
3.8 / 6.7.8	Amaretti morbidi (14) / Tartufini (16) BONIFANTI	€ 10,00