

*Subito...*

4	Salmone marinato all'aneto su misticanza di verdura con salsa al "cren" (rafano)	€ 8,50
4	Sarde in saor all'aceto di mosto cotto con polenta	€ 7,50
1.7	"Dalla Spagna con furore" (Spalla di maiale iberico paleta iberica de bellota Princesan, acciughe anchoa Cantabrico Casa Maisor, peperoni sottolio piquillo, pane nero ai multicereali e semi)	€ 20,00
1.7-X	<u>Gnocco fritto in compagnia di prosciutto crudo di Parma riserva, spalla cotta tipo San Secondo, salame mantovano, coppa, stracchino</u>	€ 10,00
4	Prosciutto di manzo Wagyu con puntarelle condite all'acciuga	€ 12,00
3.7-X	(*) Sformatino ai carciofi e ricotta con salsa alle carote	€ 7,00
3.7-X	(*) Sformatino ai "loartis" e ricotta con fondutina di formaggio Castelbelbo	€ 7,00

*... poi...*

1.3.4-X	(*) <u>Bigoli alle sardelle dell'Osteria</u> (Bigoli, acciughe sotto sale, pomodorini semiseccchi, olive nere, pinoli, capperi di Pantelleria, pane tostato)	€ 9,00
1.2.4.7	(*) Crespelle ai gamberi e asparagi	€ 10,00
1.3.7.9-X	(*) <u>Agnoli di carne serviti asciutti con burro e salvia</u>	€ 9,00
1.3.7	(*) <u>Lasagne ai "loartis" e formaggio Quadratone</u>	€ 8,00
1.3.7.9-X	(*) <u>Passatelli serviti asciutti "al puntel agevolato", con ragù di salsiccia e costine di maiale al pascolo e funghi trifolati</u>	€ 10,00
1.3.7.9	(*) <u>Ravioli al ragù di anatra conditi con burro e salvia</u>	€ 12,00
1.3.7.8.10	(*) <u>Tortelli di zucca</u> - <u>conditi con burro e salvia</u> -	€ 9,00
X	- <u>spadellati alle pesche sciroppate e scorzetta d'arancia con mandorle tostate</u> -	€ 10,00
X	- <u>conditi con salsiccia mantovana e pomodoro</u> -	€ 10,00
	Aggiunta di carpaccio di tartufo nero estivo sottolio su una portata	€ 5,00

... quindi...

4.7-X	(*) <u>Baccalà con olive nere e contorno di polenta</u>	€ 14,00
4	(*) Coda di rospo al forno con pomodorini e basilico e olive nere	€ 13,00
4.6.9-X	(*) <u>Luccio in salsa servito con polenta</u>	€ 13,00
9	(*) Arrosto di cosciotto di agnello al forno con le sue patate	€ 15,00
	<u>Braciola di maiale al pascolo cucinata in padella burro, aglio, salvia con contorno di patate al forno (500 g circa)</u>	€ 15,00
9	(*) Stinchetto di maialino da latte alla birra con crumble di mele	€ 15,00
1.3.7	Strudel salato agli asparagi e patate e formaggio	€ 8,00
X	Insalata mista / Verdure cotte, grigliate, sottolio, in agrodolce	€ 3,00 / € 4,00
7.10	<u>Grana padano servito con mostarde</u>	€ 7,00
7.10	<u>Parmigiano reggiano servito con mostarde</u>	€ 8,00
7.10	Selezione di cinque formaggi accompagnati con dolcezza	€ 13,00

... infine:

1.3.7	(*) <u>Birramisù - Tiramisù alla birra</u>	€ 5,00
1.3.7	Cheese cake alla frutta	€ 5,00
1.3.7.8	<u>Colomba artigianale "Amarenata"</u>	€ 6,00
3.6.7.8	Gran Cremino Piemontese con zabaione	€ 7,00
7.8	Panna cotta al pistacchio con salsa ai lamponi	€ 5,00
1.3.7.8	<u>Sbrisolona dell'Osteria alle nocciole tostate e farina di carrube con zabaione e salsa mu</u>	€ 5,00
3.7.8	Semifreddo al torroncino e marsala con salsa al cioccolato	€ 5,00
3.7	<u>Torta margherita con minibudino al cioccolato</u>	€ 5,00
3.7	(*) Tortino di cioccolato fondente col cuore di amarene servito con zabaione	€ 5,00

## MENU

(#)

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.

**Invitiamo chi avesse intolleranze o allergie varie a richiedere il menu con indicati tutti gli allergeni presenti nei vari piatti. Non escludiamo comunque la contaminazione tra ingredienti utilizzati durante la lavorazione in cucina.**

Le sottolineature vanno ad indicare pietanze tradizionali mantovane oppure rivisitazioni dei nostri cuochi di ricette tipiche della zona oppure ricette di nostra creazione preparate prettamente con prodotti locali. A volte purtroppo, in determinati periodi dell'anno, non si riescono a reperire prodotti del luogo per alcuni piatti tipici (vedi le zucche, vedi il luccio, ecc.) e quindi si prova a 'sfruttare' almeno per una volta al meglio il concetto di globalizzazione, sperando che nessuno se ne abbia a male se il luccio arriverà ogni tanto dalla Danimarca o le zucche (buonissime!) dal Senegal... grazie della comprensione.

Primo giorno di proposta di questo menu: 05/04/2021.

Abbiamo fatto spesa, per la realizzazione di questo menù, anche dalle amiche e dagli amici delle seguenti stimate e premiate ditte mantovane ed extramuros:

Agriturismo Corte Casella - Via Gradaro, 21 (Bagnolo San Vito)  
Ali-Service - Via Tagliamento, 8/A (Marmirolo)  
Azienda Agricola Corte Camerlenga - Via Argine Ceriana, 134/B (Viadana)  
Azienda Agricola Forte d'Attila - Via E. De Amicis, 69 (Nosedole)  
Azienda Agrituristiche Il Galeotto - Via Galeotto, 2 (Gazzo Bigarello)  
Birrificio Csteldariense - Via Don Mazzolari, 11/B (Castel d'Ario)  
Cantine Giubertoni - Via Papa Giovanni XXIII (San Nicolò Po)  
C+C Maxigross - Via Einstein, 11/13 (Mottella)  
Davoli Anna Foods - Via G. Matteotti (Castellucchio)  
Formaggi S. Giorgio - Via Caselle, 33 (Caselle)  
Forniture Sanfelici - Via Tadesa, 2/A (San Fermo di Piubega)  
Gelateria La Biancorossa - Via A. Moro, 18 (Mottella)  
Gelateria La Bottega del Gelato - Piazzale della Resistenza, 31 (Bancole)  
Gruppo DEMAR - Via dell'Artigianato, 9 (Roncoferraro)  
L'Alba Allevamento Caprino - Strada Rasega, 15 (San Michele in Bosco)  
L'Albero - Via J. Daino, 1 (Mantova)  
Latteria Mortaretta - Strada Cattanea, 66 (Reggiolo - RE)  
Loatelli Gilberto Commercio e Stagionatura Formaggi e Salumi - Via Don Bergamaschi, 7 (Belforte)  
Macelleria Punto Più - Via Bertani, 23 (Buscoldo)  
Macelleria Siliprandi - Via Verona, 29 (Cittadella)  
MARR - Via Spagna, 20 (Rimini)  
Ortofrutta Moschini Fratelli - Via Mazzini, 3 (Castelbelforte)  
P.AL.MA. - Via Solferino e S. Martino, 26 (Roverbella)  
Panetteria La Bottega di Gaia - Piazza Frassino, 10/A (Frassino)  
Società Agricola Cencio Molle - Via Pilla, 53 (Curtatone)  
Società Agricola Porc a l'Ora - Via C. Battisti, 215 (Villa Garibaldi di Roncoferraro)  
Troiani Gerardo - Strada Roverbella, 1/A (Bancole)  
Villani Salumi - Via Zanasi, 24 (Castelnuovo Rangone - MO)

... e dal Mercato Contadino di Mantova, e dalla dispensa di mamma Ariella e papà Angiolino e dei nonni...

... perché il nostro locale, sia sempre di più il vostro locale, Moreno e le Signore e i Signori della Osteria  
Numero 2