





Antipasti

- Sorbir d'agnoli in brodo
- Trippa in umido con verdure
- Insalatina di carciofi crudi con olive taggiasche, pomodorini e speck artigianale di Sauris
- Tortino di Parmigiano con crema di pomodoro (TorreGuaceto)  al profumo di peperone e zucca fritta
- Fritto di rane fresche (possibile tempo d'attesa 15 min)
- Culatello  con mostarda mantovana

Primi Piatti

- Tortelli di zucca al burro fuso e salvia
- Risotto alla pilota
- Bigoli al torchio con guanciale, pecorino ed aceto balsamico
- Gnocchi di patate integrali con verze, patate, speck e bitto
- Crema di ceci con lardo di montagna
- Pasta al kamut con verdure saltate in padella e trota salmonata
- Mezze maniche con carciofi e luganega

Secondi Piatti

- Terracotta con patate, cipolla di Tropea, scarola, taleggio e pancetta arrotolata
- Stinco alla birra con patate fritte (Birrificio Dugal)
- Stracotto di cavallo con polenta
- Costata d'Angus Irlandese alla griglia con patate rosolate
- Bollito misto (manzo, gallina, lingua vitello, cotechino) con salsa verde, pearà e mostarda di mele
- Luccio in salsa mantovana con polenta