



Antipasti

Il budino di zucca con bacon croccante e aceto balsamico	17,00
La cipolla fondente con spuma di yogurt e sbrisolona salata	17,00
L'insalatina di cappone alla Gonzaga	17,00
La tartara di tonno rosso con salsa hot sweet	20,00
La culaccia con crostini e burro di malga	20,00
Il salame mantovano con mostarda di campanine	16,00
La selezione di formaggi italiani con mostarda, miele e composta di frutta	18,00
La millefoglie di salmone affumicato con zucchine marinate e burrata	20,00
La polentina morbida con fonduta e funghi di sottobosco	20,00

Primi Piatti

I tortelli di zucca al burro versato	18,50
Gli agnoli in brodo di cappone	18,50
I ravioli d'anatra su vellutata di lenticchie rosse e mandorle tostate	18,00
Le mezzemaniche con ragù di guanciaie iberico e funghi freschi	18,00
Le linguine con acciughe fresche, finocchio, uvetta e arance	18,00
I passatelli asciutti con chiodini e speck cotto	18,00
Il riso alla zucca e vellutata all'Amarone (min. 2)	18,00
I paccheri con polpo e olive	20,00
Gli spaghetti alla carbonara	18,50

*

Le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Secondi Piatti

Il luccio in salsa di verdure con polenta	23,00
Il filetto di trota iridea scottato con finocchio saltato e maionese allo zafferano	25,00
Il polpo arrosto con hummus di ceci al sentore di basilico e zeste di limone	28,00
L'arancino vegetariano con mousse di melanzane alla brace e cialda al carbone vegetale	16,00
Il guanciale brasato al Valpolicella con polenta	23,00
La tartare di Angus con insalatina di soncino, zucca marinata, olive taggiasche e aria di latticello	25,00
Il carré di maialino iberico con scaloppa di cavolfiore, mix di semi tostati e salsa marmorizzata	28,00
Il filetto di Angus affumicato alle erbe aromatiche, patate a fisarmonica e salsa al Porto	28,00
Il piccione laccato con spinacino scottato e il suo fondo	30,00

Verdure e formaggi

Il Grana Padano con mostarda	12,00
Le insalate miste	9,00
Le verdure al forno	10,00
Le erbette al burro	9,00
Le patate al forno	10,00

Pane e Coperto	4,50
----------------	------

*

Le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



Dessert

La cheesecake al biscotto Lotus	10,00
La crostata nel bicchiere con i mirtilli	10,00
Il semifreddo allo zabaione con popcorn al cioccolato	10,00
Il budino belga con salsa alla vaniglia	10,00
La spuma di ricotta con miele e pere	10,00
La coppa del Grifone	10,00
La sbrisolona al rum	10,00
L'ananas al naturale o con grand-maznier	9,00
Il gelato	10,00

*

Le informazioni riguardanti la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.