



Antipasti

Il salame mantovano con la nostra giardiniera	16,00
La culaccia con la mostarda di campanine	20,00
La crema fredda di pomodoro e basilico con ricotta e crumble di taralli	16,00
Le bruschette con burrata, alici del Cantabrico e pomodorini confit	17,00
Le frittelline di baccalà con vellutata ai peperoni	20,00
L'insalata di calamari in CBT, indivia, arancia, pinoli tostati e carasau	20,00
Il carpaccio di manzo al vino con salsa bernese e asparagi	18,00
Il carpaccio di verdure profumato al basilico, veli di Parmigiano e pinoli tostati	18,00
Il vitello tonnato con polvere di capperi	20,00

Primi Piatti

I tortelli di zucca al burro fuso e salvia	18,50
Il sorbir d'agnoli	17,00
I passatelli con zucca, salsiccia e crema di aceto balsamico	17,00
I tagliolini verdi con coniglio, pinoli e olive	18,00
Il risotto agli asparagi con salmone affumicato e panna acida (min. 2)	cad. 20,00
La zuppa di farro e cannellini	16,00
Gli gnocchi di patate dolci con spinacino, brie e arachidi	18,50
I ravioli di carciofi con bisque e gamberi	20,00
Gli spaghetti al nero di seppia con vongole e zucchine	20,00

*

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 mantovane con polenta	23,00
L'insalatina di cappone alla "Gonzaga"	22,00
La tartara di Angus con sedano e uovo marinato	25,00
La tagliata di manzo alle erbe fini con patate arrosto	30,00
Il filetto di maialino glassato alla senape con crema di carote	28,00
Il polpo rosolato con vellutata di patate, zest di lime e asparagi	28,00
I gamberi crick-crock con salsa sweet-hot	28,00
La coscia di faraona laccata con puré	22,00
Le polpette di verdure su specchio di pomodoro e burrata	21,00

Verdure e formaggi

Le insalate fresche di stagione	9,00
Le verdure al forno	10,00
Le patate arrosto	8,00
Il Grana Padano 30 mesi con mostarda di mele	13,00

Coperto	4,50
---------	------

*

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



Dolci

Il budino belga con crema alla vaniglia	10,00
La sbrisolona al rum	9,00
La coppa del Grifone	10,00
Il cremoso al pistacchio con gelatina ai lamponi	10,00
La crema alla ricotta con caramello salato, scaglie di fondente e Lotus	10,00
Il semifreddo al cioccolato bianco e arachidi caramellate	10,00
La nostra frutta fresca	9,00
Il gelato al caffè bianco con scaglie di fondente	10,00
Dolce del giorno	10,00

*

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