

***Il Piccolo Menu' degustazione dal territorio***

*(Tutto il tavolo)*



*I Tortelli di Zucca con burro aromatizzato alla salvia*

*Il Riso alla Pilota con pesto di Castel D'Ario*

*La Polpa di stinco di maialino da latte al forno con la sua salsa alle verdure*

*Il Cotechino nostrano con purea di patate*

*La Sbrisolona ed il Salame dolce con zabaione al Vino Passito*

*Vino Lambrusco Mantovano doc La Gargotta*

**€ 26.00** (a persona)

***Il Menu' degustazione Slow Food***

*(Tutto il tavolo)*



*La Selezione tra i salumi de La Gargotta*

*accompagnati dai nostri sott'oli*

*I Maccheroncini al torchio con lo stracotto d'asinina in cialda di parmigiano*

*Il Riso morbido con guancialino affumicato e mozzarella affumicata*

*La Tagliata di Punta d'Anca al rosmarino (Consorzio Carni Bovine Italiane) con patate al forno*

*Lo Stracotto di Manzo all'olio extravergine (Ricetta di Rovato rivisitata) con crema di mais*

*Il Tiramisu'*

*Vino Valcalepio Rosso doc Az. Agr. Caminella*

**€ 32.00** (a persona)

## *Il Menu' degustazione dal Mare*



*(tutto il tavolo)*

*La Piccola frittura di calamari e porri*

*Il Carpaccio di Spada affumicato con crostoni al pomodoro*

*Il Tiepido di polpo con insalata di patate e pesto alla Genovese*

*Le Code di gambero con fagioli cannellini e insalata di soncino*

*Le Bavette di Grano Kamut con sughetto alla Polpa di Granseola e rughetta*

*I Ravioli di Spigola con fusione di burro al rosmarino e pepe di Sarawak*

*Il Sorbetto (Proposta variabile dalla cucina)*

*Vino Prosecco doc Az. Agr. Ruggeri*

**€ 36.00** *(a persona)*