

ANTIPASTI APPETIZERS

Sorbir di Agnolini tipici Mantovani fatti a mano e serviti in brodo di Cappone	10
Traditional soup with capon broth and homemade Mantuan "Agnoli" filled pasta	
Selezione di salumi tipici Mantovani serviti con cipolline borettane in dolce agro con mandorle e uvetta	12
pancetta di Tabellano, pancetta stufata, salame Mantovano, coppa cotta al forno Selection of Mantuan cured meats	
Spallotto del Po stagionato servito con grana padano 24 mesi e mostarda Mantovana di mele	13
Seasoned "Spalloto del Po" ham served with Grana Padano cheese aged 24 months and Mantuan apple mustard	
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con melone nostrano	14
Seasoned Parma ham with pork rind 24 months served with melon	
Insalata di cappone dei Gonzaga alla Bartolomeo Stefani	14
Capon salad "Gonzaga style" by Bartolomeo Stefani	
Involtini di melanzane ripieni con ricotta e funghi serviti con tris di asparagi gratinati al guanciale e grana	10
Eggplant rolls stuffed with ricotta and mushrooms served with tris asparagus au gratin with bacon and Parmesan	
Piccata di filetto di persico d'acqua dolce al prezzemolo	12
Piccata of freshwater fillet perch with parsley	
Strudel di verdure in pasta sfoglia servito con crema di formaggi	8
Vegetable strudel in puff pastry served with cream cheese	
Bruschetta primavera	5
Bruschetta with tomato and olives	



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Riso Mantovano “alla pilota” con pesto di salamella Mantovana di nostra produzione	10
Mantuan pilaf risotto with Mantuan sausage	
Risotto dei frati Benedettini con asparagi nostrani e grana padano	12
Rice of Benedictine monks with asparagus and grana padano cheese	
Maccheroncini di nostra produzione con stracotto di manzo	10
Homemade macaroni with a beef stew sauce	
Penne artigianali “in giallo” con zafferano, salamella mantovana e rosmarino	11
Handcrafted penne “in giallo” with saffron, Mantuan sausage and rosemary	
Tortelli di zucca mantovani fatti a mano al burro artigianale fuso, salvia e Grana Padano	12
Homemade Mantuan Pumpkin tortellini with melted butter, sage and Grana Padano cheese	
Agnoli mantovani fatti a mano al burro fuso artigianale e Grana Padano	13
Homemade Mantuan “Agnoli” filled pasta with melted butter and Grana Padano cheese	
Tagliatelle “ghiotte” Isabella D’Este con ragù di cortile	12
coniglio, faraona e anatra	
“Isabella D’Este” noodles with rabbit, guinea fowl and duck ragout	
Bigoli al torchio di nostra produzione con sardelle della tradizione “di magro”	10
Bigoli of our production with pilchards	
Gnocchi di patate con spuma di pomodoro al burro artigianale crudo	10
Potato gnocchi with tomato and butter mousse	



SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Grigliata di maiale alla Mantovana (mini hamburger, costine, coppa e pancetta) Grilled pork meat	14
Stracotto di manzo alla mantovana, servito con polenta Mantuan beef stew, served with polenta	16
Medaglioni di filetto di maialino al guanciale e pepe rosa Medallions of pork fillet with bacon and red pepper	16
Petto d'anatra al tegame all'arancia con crema di agrumi Duck breast with orange cream	18
Filetto di manzo Angus irlandese alla griglia Irish Angus Beef fillet grilled	19
Filetto di manzo Angus irlandese al tegame con aceto balsamico, pinoli e uvetta flambato al brandy Pan fried Irish Angus beef fillet with balsamic vinegar, pine nuts and raisins flambéed in brandy	20
Filetto di trota bianca Fario della tradizione Mantovana con salsa tonnata White Trout Fario fillet of Mantua tradition, with tuna sauce	18
Bocconcini di pollo al curry serviti con timballo di riso Curried chicken nuggets served with rice timbale	16
Faraona del Massaro ripiena, servita con crema di prugne Guinea Fowl stuffed, served with combats cream	18
Taglio di manzo brasato alla Gonzaga, affettato e servito con giardiniera artigianale (piatto servito a temperatura ambiente) Cut beef braised Gonzaga, sliced and served with homemade pickles (cold dish)	16
Carpaccio di manzo bollito in salsa verde (piatto servito a temperatura ambiente) Carpaccio of boiled beef with green sauce (cold dish)	16



CONTORNI SIDE DISHES

Insalata mista di stagione

Mixed season salad

5

Patate arrosto

Baked potatoes

5

Spadellata di verdure stagionali

mixed vegetables

5

Patate al vapore

Boiled potatoes

5

Spinaci al burro e grana

Spinach with butter and Grana Padano cheese

5

INSALATONE FARCITE STUFFED SALADS

BOSCAIOLA

Verdure con funghi champignon e scaglie di Grana Padano stagionato 24 mesi

Vegetables with mushrooms and shavings of Grana Padano cheese aged 24 months

12

MASSERIA

Verdure con straccetti di pollo e maionese

Vegetables with thinly sliced chicken and mayonnaise

12

FRUTTATA

Verdure con frutta fresca

Vegetables with fresh fruit

12

CAPRESE

Pomodoro e basilico con mozzarella di bufala

Tomatoes and basil with buffalo mozzarella

14



KINDER MENU

ANTIPASTI

Prosciutto cotto

Cooked ham

4

Prosciutto crudo di Parma

Parma ham

5

PRIMI

Maccheroncini con pomodoro e basilico

5

Maccheroncini pasta with tomato and basil

Pastina in brodo vegetale

Pastina with vegetable broth

5

Penne alla parmigiana

Maccheroncini pasta with cheese

5

Tortellini panna e prosciutto

Tortellini filled with meat, served with cream and ham

6

SECONDI

Paillard di manzo alla griglia

Beef paillard grilled

7

Cotoletta alla milanese

Milanese cutlet

7

Hamburger di maiale

Pork hamburger

6

Petto di pollo alla griglia

Grilled breast chicken

6

PIZZE BABY

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella

4

WÜRSTEL

Pomodoro, mozzarella e würstel

Tomato, mozzarella and würstel

5

PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Tomato, mozzarella and cooked ham

5

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi trifolati

Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms

5

PROSCIUTTO E PATATE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e patate

Tomato, mozzarella, cooked ham and potatoes

5



PIZZERIA

PIZZA

Usiamo solo polpa di pomodoro naturale Mutti di Parma e mozzarella fior di latte Spinelli di Brescia

MARINARA	5
Pomodoro, origano, aglio	
Tomato, origan, garlic	
MARGHERITA	5,5
Pomodoro, mozzarella	
Tomato, mozzarella	
NAPOLI	6,5
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Tomato, mozzarella, anchovies, origan	
ROMANA	7
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
Tomato, mozzarella, anchovies, cappers, origan	
PROSCIUTTO	7
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Tomato, mozzarella, cooked ham	
FUME'	8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto artigianale cotto alla brace	
Tomato, mozzarella, grilled ham craft	
PROSCIUTTO FUNGHI	7,5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms	
CAPRICCIOSA	8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, carciofi, funghi	
Tomato, mozzarella, cooked ham, olives, artichokes, mushrooms	
QUATTRO STAGIONI	8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes	



CALZONE	7
Pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomato, mozzarella, cooked ham	
CALZONE FARCITO	8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes	
QUATTRO FORMAGGI	7,5
Pomodoro, mozzarella, emmental, grana, gorgonzola Tomato, and for cheeses: mozzarella, emmenthal, parmesan, gorgonzola	
CRUDO	8
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato, mozzarella, ham	
MANTOVANA	7,5
Pomodoro, mozzarella, salamella mantovana Tomato, mozzarella, mantuan sausage	
ORTOLANA	7,5
Pomodoro, mozzarella, misto di verdure grigliate Tomato, mozzarella, mixed grilled vegetables	
PRIMAVERA	8
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini Tomato, mozzarella, mozzarella di bufala, cherry tomato	
TONNO E CIPOLLA	7,5
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomato, mozzarella, tuna, onion	
RADICCHIO E GORGONZOLA	7,5
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola Tomato, mozzarella, red chicory, gorgonzola cheese	
DELICATA	7,5
Mozzarella, mascarpone, speck Mozzarella, mascarpone cheese, speck	
STRACCHINO E RUCOLA	7
Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola Tomato, mozzarella, stracchino cheese, rocket	



MASSERIA	8
Pomodoro, mozzarella, crema di tartufo, funghi freschi Tomato, mozzarella, truffle cream, fresh mushrooms	
SALMONE	9
Mozzarella, salmone, mascarpone, rucola Mozzarella, salmon, mascarpone cheese, rocket	
TIROLESE	7,5
Pomodoro, mozzarella, würstel, speck Tomato, mozzarella, würstel, speck	
PORCINI	7,5
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini trifolati Tomato, mozzarella, porcini mushrooms	
SALAMINO PICCANTE	7
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Tomato, mozzarella, sharp salami	
SAPORITA	8
Mozzarella, brie, bresaola, rucola Mozzarella, brie cheese, bresaola, rocket	
SUPER PRIMAVERA	8,5
Mozzarella, mozzarella di bufala cruda, rucola, pomodorini Mozzarella, buffalo mozzarella, rocket, cherry tomatoes	
PIZZA GONZAGA	7,5
Mozzarella, zucca, salsiccia Mozzarella, pumpkin, sausage	
PIZZA VERNINA	7
Mozzarella, gorgonzola, pere Mozzarella, gorgonzola cheese, pears	
BUFALINA	7
Mozzarella bufalina, pomodoro Buffalo mozzarella, tomato	
PIZZA CON FUNGHI CHAMPIGNON	7
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon Tomato, mozzarella, mushrooms	



DOLCI DELLA CASA

HOUSE DESSERTS

Tiramisù di nostra produzione con crema di mascarpone alle fragole Tiramisù of our production with strawberries mascarpone soft cream cheese	6
Crema d'amaretti al rum Amaretto cream with Rum	6
Salamino dolce al cioccolato Chocolate sweet sausage	6
Anello di san Luigi Gonzaga servito con budino bianco Typical mantuan cake served with white chocolate pudding	6
Torta "sbrisolona" Mantovana Sbrisolona typical mantuan cake	5
Crostata di pasta frolla con marmellata alle spezie Tarte with jam of spice	5
Zuppa inglese tradizionale di nonna Adele Liqueur - soaked sponge with a filling of cream and chocolate	6
Frutta di stagione Fresh fruit	6
Sorbetto al limone Lemon sorbet	4



IL NOSTRO BAR DRINKS

Acqua minerale 0,75 l 2,5
Mineral water

VINO DELLA CASA ALLA SPINA

Lambrusco - Prosecco

Draught wine "Red Lambrusco" or "White Prosecco"

caraffa da 0,25 l 4

caraffa da 0,50 l 6

caraffa da 1,00 l 10

BIRRA NAZIONALE "PEDAVENA" ALLA SPINA

PEDAVENTA NATIONAL BEER

piccola small 3

media middle 5

BIBITE ALLA SPINA (Pepsi cola)

DRAUGHT DRINKS (Pepsi cola)

piccola small 3

media middle 4,5

BIBITE IN LATTINA 0,33 l

Can drinks

Caffè 1,5

Coffee

Caffè corretto 2

Laced coffee

Caffè decaffeinato 2

Decaffeinated coffee

Cappuccino 3

White coffee

Tea caldo e camomilla 3

Hot tea and camomilla

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLE BEERS

Beck's 0,33 l (5,0°) 5

Dolomiti pils 0,33 l (4,9°) 5

Castello Rossa 0,33 l (6,5°) 5

Dolomiti doppio malto 0,33 l (6,0°) 5

Birra analcolica 0,33 l (0,3°) 5

Weissbier Swaben 6

Brau 0,50 l (5,0°)

Birra Speciale Pedavena 0,50 l (5,9°) 6

BIRRE ARTIGIANALI 0,75 l 15

Birra di Franciacorta

Birra del Trentino

Birra dei Fondatori Franciscus chiara

Birra dei Fondatori Flavius blanche

Birra dei Fondatori Francus rossa

VINI AL BICCHIERE WINE IN GLASS

Bianco dei colli del Garda 3

White wine of Garda hills

Rosso dei colli del Garda 3

Red wine of Garda hills

Prosecco 3

Sparkling white wine Prosecco

Moscato siciliano passito 4

Sicilian muscatel



APERITIVI | APERITIF

Martini Bianco	4
Martini Rosso	4
Aperol	4
Crodino	3
Bitter Campari	3

Spritz	4
Aperol, prosecco e soda	
Gin tonic	5
Gin e acqua tonica	
Mojito	5
Rum bianco, menta, lime, zucchero e soda	
Martini Royale white	5
Martini bianco, prosecco e lime	
Negroni "sbagliato"	5
Bitter campari, martini rosso e prosecco	
Americano	5
Bitter campari, martini rosso e soda	

DIGESTIVI HERB LIQUEUR

Nocino	4
Limoncello	
Grand Marnier	
Amaretto di Saronno	
Sambuca Molinari	
Liquirizia	
Averna	
Montenegro	
Ramazzotti	
Fernet Branca	
Brancamenta	
Jagermeister	
Unicum	

Lucano DISTILLATI | SPIRITS

Vodka Viboroba	4
Grappa Moscato Poli	4
Glen Grant 5 anni	4
Laphroaig 10 anni	5
Macallan 12 anni	5
Talisker 10 anni	6
Lagavulin 16 anni	6
Jack Daniel's	5
Hendrick's	4
Stravecchio Branca	4
Cardinal Mendoza	5
Martell	6
Courvaisier	6
Jaanneau 5 anni	6
Havana Blanco	4
Havana 3 anni	5
Pampero anniversario	5
Rum Zacapa 23 anni centenario	6
Grappa Nonino Bianca	4
Grappa Nonino Invecchiata	4
Grappa Nonino Moscato	5

