

ANTIPASTI APPETIZERS

Insalata di capone dei Gonzaga alla Bartolomeo Stefani Capon salad “Gonzaga style” by Bartolomeo Stefani	12
Luccio in salsa verde alla Mantovana con polenta Pike in green sauce with polenta Mantovana	10
Selezione di salumi nostrani Mantovani con polenta Selection of Mantuan cured meats served with polenta	11
Culaccia stagionata con cotenna servita con Grana Padano e mostarda Mantovana di mele Seasoned “Culatello” ham served with Grana Padano cheese and Mantuan apple mustard	12
Prosciutto crudo di Parma con rosa di melone Parma ham and melon	10
Strudel di verdure in pasta sfoglia servito con crema di formaggi Vegetable strudel in puff pastry served with cream cheese	9
Flan di patate con crema di Parmigiano e basilico Potatoes flan with parmesan cheese cream and basil	8
Bruschetta primavera con dadolata di pomodorini freschi, olive taggiasche e basilico Bruschetta with tomato, olives and basil	6
Cestino di Grana con cuore di porcini e speck Grana cheese timbale with porcini mushrooms and speck	9
Tartare di tonno allo zenzero, capperi e sale rosa dell’Himalaya Tuna fish served with ginger, capers and Himalaya salt	12
Sarde in “saor” Sardines with sweet and sour onions	9

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- Riso Mantovano “alla pilota” con “pesto” di salamella Mantovana** 11
Mantuan rice cooking “alla pilota” with Mantuan pork sausage
- Maccheroncini di nostra produzione con stracotto di manzo** 11
Homemade macaroni with a beef stew sauce
- Tortelli di zucca mantovani fatti a mano al burro 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 e Grana Padano** 12
Homemade Mantuan “Agnoli” filled pasta with melted butter and Grana Padano cheese
- Penne artigianali “in giallo” con zafferano, salamella mantovana e rosmarino** 11
Handcrafted penne “in giallo” with saffron, Mantuan sausage and rosemary
- Tagliatelle “ghiotte” Isabella d’Este con ragù di cortile** 11
coniglio, faraona e anatra
“Isabella d’Este” noodles with rabbit, guinea fowl and duck ragout
- Penne artigianali alla mediterranea con olive, pomodorini, melanzane e fiore di capperio** 10
“Mediterranean” handcrafted penne with olives, cherry tomatoes, eggplants and caper flower
- Rigatoni cacio e pepe** 10
Pasta with Cacio cheese and pepper
- Gnocchi rossi con ragoût bianco di ricciola e mandorle tostate** 12
Gnocchi with ricciola fish ragoût and toasted almonds
- Spaghetti artigianali con tonno fresco e scaglie di bottarga** 14
Spaghetti with tuna fish and bottarga

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Stinco di maialino da latte servito con patate arrosto Baked Pork shin with rosemary potatoes	14
Stracotto di manzo alla Mantovana servito con polenta Mantuan beef stew served with polenta	15
Poker di formaggi “East Lombardy” con abbinamento dello Chef Grana Padano MN, Quartirolo CR, Srachitunt BG, Rubbia BS Poker of “East Lombardy” cheeses: Grana Padano, Quartirolo, Srachitunt, Rubbia	12
Galletto ruspante servito con patate arrosto Grilled chicken with rosemary potatoes	14
Tagliata di filetto di manzo al rosmarino Sliced beef angus rosemary	20
Filetto di manzo con pepe “rouge du Sichuan” flambato al brandy Beef fillet with pepper “rouge du Sichuan” flambéed with brandy	22
Tartare di manzo ai profumi della tradizione servita con pane ai cereali Beef tartare server with grain bread	16
Vitello in salsa tonnata dello chef con fiori di capperi Calf with homemade capers sauce (cold dish)	15
Carpaccio battuto di filetto con rucola, Grana e tartufo estivo Beef carpaccio served with rocket, Grana padano cheese and truffle	18
Filetto di salmone al gratin di pane verde con salsa yogurt Salmon au gratin with bread and yogurt sauce	16
Spiedini alla brace di calamari e gamberi Fish skewer with calamari and prawns	15

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalatina mista di stagione Mixed season salad	5
Spadellata di verdure stagionali Mixed vegetables	5
Patate arrosto Baked potatoes	5
Verdure grigliate Grilled vegetables	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
CAESAR SALAD Insalata con pollo, crostini e Grana a scaglie Salad with chicken, toasted bread and Grana Padano cheese	12
CAPRESE Pomodoro e basilico con mozzarella di bufala Tomatoes and basil with buffalo mozzarella	12
NIZZARDA Uova, tonno, fagiolini, patate, pomodorini, olive nere e acciughe Egg, tuna fish, green beans, potatoes, tomato, olives and sardines	12
GRECA Verdure con peperoni, cipolle, cetrioli, feta, origano e olive Vegetables with peppers, onions, cucumbers, feta, olives	12

KINDER MENU

ANTIPASTI

Prosciutto cotto

Cooked ham

5

Prosciutto crudo di Parma

Parma ham

6

PRIMI

Maccheroncini con pomodoro e basilico

Maccheroncini pasta with tomato and basil

6

Tortellini panna e prosciutto

Tortellini filled with meat, served with cream and ham

7

Penne alla parmigiana

Maccheroncini pasta with cheese

6

SECONDI

Cotoletta alla milanese

Milanese cutlet

7

Petto di pollo alla griglia

Grilled breast chicken

7

Paillard di manzo

Beef hamburger

7

PIZZE BABY

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella

5

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi trifolati

Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms

5

WÜRSTEL

Pomodoro, mozzarella e würstel

Tomato, mozzarella and würstel

5

PROSCIUTTO E PATATE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e patate

Tomato, mozzarella, cooked ham and potatoes

5

PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Tomato, mozzarella and cooked ham

5

Masseria

PIZZERIA

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

MARINARA Pomodoro, origano, aglio Tomato, origan, garlic	5	CALZONE Pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomato, mozzarella, cooked ham	7
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella Tomato, mozzarella	6	CALZONE FARCITO Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes	8
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomato, mozzarella, anchovies, origan	6,5	QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, emmental, grana, gorgonzola Tomato, and for cheeses: mozzarella, emmental, parmesan, gorgonzola	7,5
ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano Tomato, mozzarella, anchovies, cappers, origan	7	CRUDO Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato, mozzarella, ham	8
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato, mozzarella, cooked ham	7	MANTOVANA Pomodoro, mozzarella, salamella mantovana Tomato, mozzarella, mantuan sausage	7,5
PROSCIUTTO FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms	7,5	ORTOLANA Pomodoro, mozzarella, misto di verdure grigliate Tomato, mozzarella, mixed grilled vegetables	7,5
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, carciofi, funghi Tomato, mozzarella, cooked ham, olives, artichokes, mushrooms	8	PRIMAVERA Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini Tomato, mozzarella, mozzarella di bufala, cherry tomato	8
QUATTRO STAGIONI Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes	8	TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomato, mozzarella, tuna, onion	7,5

RADICCHIO E GORGONZOLA Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola Tomato, mozzarella, red chicory, gorgonzola cheese	7,5	SAPORITA Mozzarella, brie, bresaola, rucola Mozzarella, brie cheese, bresaola, rocket	8
DELICATA Mozzarella, mascarpone, speck Mozzarella, mascarpone cheese, speck	7,5	SUPER PRIMAVERA Mozzarella, mozzarella di bufala cruda, rucola, pomodorini Mozzarella, buffalo mozzarella, rocket, cherry tomatoes	8,5
STRACCHINO E RUCOLA Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola Tomato, mozzarella, stracchino cheese, rocket	7	PIZZA GONZAGA Mozzarella, zucca, salsiccia Mozzarella, pumpkin, sausage	7,5
MASSERIA Pomodoro, mozzarella, crema di tartufo, funghi freschi Tomato, mozzarella, truffle cream, fresh mushrooms	8	PIZZA VERNINA Mozzarella, gorgonzola, pere Mozzarella, gorgonzola cheese, pears	7
TIROLESE Pomodoro, mozzarella, würstel, speck Tomato, mozzarella, würstel, speck	7,5	PIZZA PISANELLO Mozzarella, brie, noci, speck Mozzarella, brie cheese, walnuts, speck	8
PORCINI Pomodoro, mozzarella, funghi porcini trifolati Tomato, mozzarella, porcini mushrooms	7,5	FUMÈ Pomodoro, mozzarella, prosciutto artigianale cotto alla brace Tomato, mozzarella, grilled ham craft	8
SALAMINO PICCANTE Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Tomato, mozzarella, sharp salami	7	BUFALINA Mozzarella bufalina, pomodoro Buffalo mozzarella, tomato	7
		PIZZA CON FUNGHI CHAMPIGNON Pomodoro, mozzarella, funghi champignon Tomato, mozzarella, mushrooms	7

DOLCI DELLA CASA

HOUSE DESSERTS

Tiramisù di nostra produzione Homemade Tiramisù	5
Salamino dolce al cioccolato di nostra produzione Sweet chocolate sausage	5
Torta “Sbrisolona” mantovana artigianale con ciupito di grappa (servita a parte) Sbrisolona typical mantuan cake	5
Tortino al cioccolato di nostra produzione con cuore morbido e gelato alla vaniglia di nostra produzione Chocolate soufflé served with vanilla icecream	5
Torta di mele di nostra produzione Homemade apple pie	5
Crostata di nostra produzione con pasta frolla, crema pasticcera e frutta Homemade tart with short pastry, cream and fruit	5
Frutta di stagione Fresh fruit	5
Sorbetto al limone Lemon sorbet	4

IL NOSTRO BAR

DRINKS

Acqua minerale 0,75 l	3	Caffè	2
Mineral water		Coffee	
VINO DELLA CASA ALLA SPINA		Caffè corretto	3
Lambrusco - Prosecco		Laced coffee	
Draught wine "Red Lambrusco"		Caffè decaffeinato	2
or "White Prosecco"		Decaffeinated coffee	
caraffa da 0,25 l	4	Cappuccino	3
caraffa da 0,50 l	6	White coffee	
caraffa da 1,00 l	10	Tea caldo	3
		Hot tea	
BIRRA NAZIONALE "CASTELLO"		Camomilla	3
ALLA SPINA		Chamomile	
CASTELLO NATIONAL BEER			
piccola small	3		
media middle	5	DIGESTIVI	
		HERB LIQUEUR	
BIBITE ALLA SPINA (Coca cola)			
DRAUGHT DRINKS (Coca cola)			
piccola small	3		
media middle	4,5	Nocino	4
		Limoncello	4
BIBITE IN BOTTIGLIA 0,33 l	3,5	Grand Marnier	4
Bottle Drinks		Amaretto di Saronno	4
		Sambuca Molinari	4
		Liquirizia	4
		Averna	4
		Montenegro	4
		Ramazotti	4
		Fernet Branca	4
		Brancamenta	4
		Jagermeister	4
		Unicum	4
		Lucano	4

VINI AL BICCHIERE E APERITIVI WINE IN GLASS AND APERITIF

Bianco dei colli del Garda White wine of Garda hills	3,5
Rosso dei colli del Garda Red wine of Garda hills	3,5
Prosecco Sparkling white wine Prosecco	3,5
Passito Siciliano Sicilian muscatel	4
Crodino Crodino	4
Spritz Aperol, Prosecco, Soda	4
Americano Bitter campari, martini rosso e soda	5

LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLE BEERS

Beck's 0,33 l (5,0°)	5
Castello Rossa 0,33 l (6,5°)	5
Weissbier Swaben Brau 0,50 l (5,0°)	6
Birra Speciale Pedavena 0,50 l (5,9°)	6
BIRRA ARTIGIANALE 0,75 l	15

Birra di Franciacorta

DISTILLATI SPIRITS

Vodka Viboroba	4
Glen Grant 5 anni	4
Laphroaig 10 anni	5
Macallan 12 anni	5
Jack Daniel's	5
StraVecchio Branca	4
Cardinal Mendoza	5
Martell	6
Havana Blanco	4
Havana 3 anni	5
Rum Zacapa 23 anni centenario	6
Grappa Nonino Bianca	4
Grappa Nonino Invecchiata	4
Grappa Moscato Poli	5

Coperto

Cover charge

2,5

Per le proposte della nostra cantina consultare la carta dei vini.

For suggestions from our wine cellar, consult the wine list.

Alcuni dei prodotti utilizzati in questo menù potrebbero essere surgelati.

Some of the products used in this menu are frozen foods.

Non si fanno e incassano conti separati.

Separate bills will not be made out or cashed.

La direzione non è responsabile degli oggetti smarriti o dimenticati.

The management is not responsible for lost or forgotten objects.



www.ristorantemasseria.it



Lascia la tua recensione
su Tripadvisor