

## ANTIPASTI APPETIZERS

- Sorbir di Agnolini tipici Mantovani serviti in brodo di Cappone** 8  
Traditional soup with capon broth and Mantuan “Agnoli” pasta
- Insalata di cappone dei Gonzaga alla Bartolomeo Stefani** 12  
Capon salad “Gonzaga style” by Bartolomeo Stefani
- Luccio in salsa verde alla Mantovana con polenta** 10  
Pike in green sauce with polenta Mantovana
- Selezione di salumi nostrani Mantovani con polenta** 11  
Selection of Mantuan cured meats served with polenta
- Culaccia stagionata servita con Grana Padano e mostarda Mantovana di mele** 12  
Seasoned “Culatello” ham served with Grana Padano cheese and Mantuan apple mustard
- Strudel di verdure in pasta sfoglia servito con crema di formaggi** 8  
Vegetable strudel in puff pastry served with cheese cream
- Rotolo di sfoglia con radicchio al Lambrusco, bacon e salsa al gorgonzola** 8  
Radicchio, red wine and bacon roll with Gorgonzola cheese cream
- Bruschetta primavera con dadolata di pomodorini freschi, olive taggiasche e basilico** 6  
Bruschetta with tomato, taggiasche olives and basil
- Flan di patate e zucca con salsa al Parmigiano ai sentori di curry e amaretti** 9  
Potato and pumpkin flan with Parmigiano sauce with curry and amaretti
- Tartare di tonno allo zenzero, capperi e sale rosa dell’Himalaya** 12  
Tuna fish served with ginger, capers and Himalayan salt

## 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
- Tortelli Amari con burro d’alpeggio, timo e mandorle tostate** 11  
Bitter homemade tortelli with butter, thyme and toasted almonds
- Risotto al Lambrusco al profumo di aceto balsamico** 10  
Rice with Lambrusco red wine and balsamic vinegar
- 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 capperi** 10  
“Mediterranean” handcrafted penne with olives, cherry tomatoes, eggplants and caper flower
- Bigoli dei nostri maestri pastai allo scoglio** 11  
Homemade Bigoli pasta with seafood

<b>Crespella al radicchio brasato nel Cabernet con fonduta di Grana Padano</b>	<b>10</b>
Radicchio stuffed crepe with Grana Padano cream	
<b>Minestra di verdure di stagione</b>	<b>8</b>
Vegetable Soup	
<b>Zuppa di cipolle di Sermide gratinata al forno con crostini</b>	<b>9</b>
Onion soup au gratin served with toasted bread	

## SECONDI PIATTI

### SECOND COURSES

<b>Stinco di maialino da latte servito con patate arrosto</b> Baked Pork shin with rosemary potatoes	<b>14</b>
<b>Stracotto di manzo alla Mantovana servito con polenta</b> Mantuan beef stew served with polenta	<b>15</b>
<b>Selezione di formaggi del territorio servita con strudel caldo in pasta fillo, miele, mostarda e giardiniera</b> Selection of mantuan cheeses served with warm pie, honey, mostarda and pickled vegetables	<b>12</b>
<b>Galletto ruspante servito con patate arrosto</b> Grilled chicken with rosemary potatoes	<b>14</b>
<b>Tagliata di filetto di manzo al rosmarino</b> Sliced beef angus rosemary	<b>20</b>
<b>Filetto di manzo con funghi porcini</b> Beef fillet with porcini mushrooms	<b>20</b>
<b>Tartare di manzo ai profumi della tradizione servita con pane ai cereali</b> Beef tartare served with grain bread	<b>16</b>
<b>Costolette di agnello al forno lardellate al bacon su crema di ceci</b> Baked lamb ribs with bacon, served with chickpea cream	<b>20</b>
<b>Faraona alla Gonzaga con ripieno agli amaretti</b> Guinea-fowl stufed with amaretto biscuits	<b>16</b>
<b>Grigliata mista di carne (salamella mantovana, coppa, pancetta, agnello, costina di suino)</b> Mixed grilled meat with: mantuan sausage, coppa pork meat, bacon, lamb, spareribs	<b>14</b>
<b>Sogliola alla mugnaia</b> Sole fish "a la meuniere"	<b>16</b>

## **CONTORNI**

### SIDE DISHES

<b>Insalatina mista di stagione</b> Mixed season salad	<b>5</b>
<b>Spadellata di verdure stagionali</b> Mixed vegetables	<b>5</b>
<b>Patate arrosto</b> Baked potatoes	<b>5</b>
<b>Verdure grigliate</b> Grilled vegetables	<b>5</b>

## **INSALATONE FARCITE**

### STUFFED SALADS

<b>BOSCAIOLA</b> <b>Verdure con funghi champignon e scaglie di Grana Padano stagionato 24 mesi</b> Vegetables with mushrooms and shavings of Grana Padano cheese aged 24 months	<b>12</b>
<b>CAESAR SALAD</b> <b>Insalata con pollo, crostini e Grana a scaglie</b> Salad with chicken, toasted bread and Grana Padano cheese	<b>12</b>
<b>CAPRESE</b> <b>Pomodoro e basilico con mozzarella di bufala</b> Tomatoes and basil with buffalo mozzarella	<b>12</b>
<b>NIZZARDA</b> <b>Uova, tonno, fagiolini, patate, pomodorini, olive nere e acciughe</b> Egg, tuna fish, green beans, potatoes, tomato, olives and sardines	<b>12</b>
<b>GRECA</b> <b>Verdure con peperoni, cipolle, cetrioli, feta, origano e olive</b> Vegetables with peppers, onions, cucumbers, feta, olives	<b>12</b>

# 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*

# PINSA GOURMET

## GOURMET PINSA

### CUPIDO

**Mozzarella di Bufala campana, pomodorini**  
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes

8

### APOLLO

**Mozzarella di Bufala campana, pomodorini, rucola, Prosciutto crudo di Parma**  
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket and Parma ham

10

### CERERE

**Pancetta arrotolata, brie, noci**  
Bacon, brie, walnuts

9

### DIANA

**Culatello, burrata**  
Culatello, burrata

10

### NETTUNO

**Burrata, Alici del Cantabrico**  
Burrata, Cantabrico anchovies

8

### GIOVE

**Squacquerone, rucola**  
Squacquerone cheese, rocket

8

### TELLUS

**Mozzarella di Bufala campana, prosciutto cotto alla brace, olive taggiasche**  
Buffalo mozzarella, char-grilled ham, taggiasche olives

9

### TRIVIA

**Pere, gorgonzola**  
Pears, gorgonzola cheese

8

# PIZZERIA

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

## MARINARA

**Pomodoro, origano, aglio**

Tomato, organ, garlic

5

## MARGHERITA

**Pomodoro, mozzarella**

Tomato, mozzarella

6

## NAPOLI

**Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano**

Tomato, mozzarella, anchovies, organ

6,5

## ROMANA

**Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano**

Tomato, mozzarella, anchovies, cappers, organ

7

## PROSCIUTTO

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto**

Tomato, mozzarella, cooked ham

7

## CAPRICCIOSA

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, carciofi, funghi**

Tomato, mozzarella, cooked ham, olives, artichokes, mushrooms

8

## QUATTRO STAGIONI

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi**

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes

8

## CALZONE

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto**

Tomato, mozzarella, cooked ham

7

## CALZONE FARCITO

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi**

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes

8

## QUATTRO FORMAGGI

**Pomodoro, mozzarella, emmental, grana, gorgonzola**

Tomato, and four cheeses: mozzarella, emmenthal, parmesan, gorgonzola

7,5

## CRUDO

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo**

Tomato, mozzarella, ham

8

## MANTOVANA

**Pomodoro, mozzarella, salamella mantovana**

Tomato, mozzarella, mantuan sausage

7,5

## ORTOLANA

**Pomodoro, mozzarella, misto di verdure grigliate**

Tomato, mozzarella, mixed grilled vegetables

7,5

## RADICCHIO E GORGONZOLA

**Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola**

Tomato, mozzarella, red chicory, gorgonzola cheese

7,5

## DELICATA

**Mozzarella, mascarpone, speck**

Mozzarella, mascarpone cheese, speck

7,5

*Masseria*



### **MASSERIA**

**Pomodoro, mozzarella, crema di tartufo,  
funghi freschi**

Tomato, mozzarella, truffle cream, fresh mushrooms

**8**

### **SAPORITA**

**Mozzarella, brie, bresaola, rucola**

Mozzarella, brie cheese, bresaola, rocket

**8**

### **PORCINI**

**Pomodoro, mozzarella, funghi porcini  
trifolati**

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms

**7,5**

### **PIZZA GONZAGA**

**Mozzarella, zucca, salsiccia**

Mozzarella, pumpkin, sausage

**7,5**

### **SALAMINO PICCANTE**

**Pomodoro, mozzarella, salamino piccante**

Tomato, mozzarella, sharp salami

**7**

### **BUFALINA**

**Mozzarella bufalina, pomodoro**

Buffalo mozzarella, tomato

**7**

*Masseria*

## **DOLCI DELLA CASA**

### HOUSE DESSERTS

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

## IL NOSTRO BAR

### DRINKS

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

## VINI AL BICCHIERE E APERITIVI WINE IN GLASS AND APERITIF

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

## LE NOSTRE BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLE BEERS

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

**Birra di Franciacorta**

## DISTILLATI SPIRITS

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

## **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](http://www.ristorantemasseria.it)



Lascia la tua recensione  
su Tripadvisor