

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

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

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
Selezione di formaggi del territorio servita con strudel caldo in pasta fillo, miele, mostarda e giardiniera Selection of mantuan cheeses served with warm pie, honey, mostarda and pickled vegetables	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 funghi porcini Beef fillet with porcini mushrooms	20
Tartare di manzo ai profumi della tradizione servita con pane ai cereali Beef tartare served with grain bread	16
Costolette di agnello al forno lardellate al bacon su crema di ceci Baked lamb ribs with bacon, served with chickpea cream	20
Faraona alla Gonzaga con ripieno agli amaretti Guinea-fowl stufed with amaretto biscuits	16
Grigliata mista di carne (salamella mantovana, coppa, pancetta, agnello, costina di suino) Mixed grilled meat with: mantuan sausage, coppa pork meat, bacon, lamb, spareribs	14
Sogliola alla mugnaia Sole fish "a la meuniere"	16

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

PINSA GOURMET

GOURMET PINSA

APOLLO

Mozzarella di Bufala campana, pomodorini, rucola

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket

CERERE

Lardo di colonnata, brie, noci

Colonnata Lard, brie, walnuts

DIANA

Culatello, burrata

Culatello, burrata

8

NETTUNO

Burrata, alici

Burrata, anchovies

8

9

GIOVE

Squacquerone, rucola

Squacquerone cheese, rocket

8

10

TELLUS

Mozzarella di Bufala campana, prosciutto crudo di Parma

Buffalo mozzarella, Parma ham

9

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

CALZONE FARCITO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes

8

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella

Tomato, mozzarella

6

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmental, grana, gorgonzola

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

7,5

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Tomato, mozzarella, anchovies, organ

6,5

CRUDO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Tomato, mozzarella, ham

8

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

Tomato, mozzarella, anchovies, cappers, organ

7

MANTOVANA

Pomodoro, mozzarella, salamella mantovana

Tomato, mozzarella, mantuan sausage

7,5

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato, mozzarella, cooked ham

7

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

RADICCHIO E GORGONZOLA

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola

Tomato, mozzarella, red chicory, gorgonzola cheese

7,5

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes

8

DELICATA

Mozzarella, mascarpone, speck

Mozzarella, mascarpone cheese, speck

7,5

CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto

Tomato, mozzarella, cooked ham

7

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

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	Nocino	4
media middle	4,5	Limoncello	4
		Grand Marnier	4
BIBITE IN BOTTIGLIA 0,33 l	3,5	Amaretto di Saronno	4
Bottle Drinks		Sambuca Molinari	4
		Liquirizia	4
		Averna	4
		Montenegro	4
		Ramazzotti	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