

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

<b>Sorbir di Agnoli mantovani in brodo di cappone</b> Agnoli (homemade filled pasta) soup made with capon broth	<b>10</b>
<b>Insalata di cappone dei Gonzaga con uvetta, pinoli e melograno su misticanza</b> Capon salad "Gonzaga style" by Bartolomeo Stefani	<b>13</b>
<b>Culaccia stagionata servita con Grana Padano e mostarda Mantovana di mele</b> Seasoned "Culaccia" ham served with Grana Padano cheese and Mantuan apple mustard	<b>13</b>
<b>Tagliere di salumi nostrani con salame artigianale da allevamento al pascolo, coppa cotta nel Lambrusco e culaccia serviti con polenta</b> Selection of Mantuan cured meats served with polenta	<b>13</b>
<b>Tartare di cavallo con pepe sale e limone servita con senape di Digione all'antica</b> Horse meat tartare with salt, pepper and lemon served with Dijon mustard in grains	<b>12</b>
<b>Luccio in salsa verde alla Mantovana con polenta</b> Pike in green sauce with Mantuan polenta	<b>12</b>
<b>Passatina di ceci con gamberi saltati e crostini alle erbe aromatiche</b> Chickpeas puree served with shrimps and grilled bread with herbs	<b>12</b>
<b>Fian di radicchio trevigiano con fonduta di gorgonzola e mascarpone</b> Chicory timbale served with Gorgonzola and Mascarpone cheese cream	<b>12</b>

*Masseria*

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

<b>Riso Mantovano “alla pilota” con “pesto” di salamella Mantovana</b>	<b>11</b>
Mantuan rice cooking "alla pilota", with Mantuan pork sausage	
<b>Penne artigianali “in giallo” con zafferano, salsiccia Mantovana e rosmarino</b>	<b>12</b>
Handcrafted penne with saffron, mantuan sausage and rosemary	
<b>Tagliatelle “ghiotte” Isabella D’Este con ragù di cortile</b>	<b>12</b>
coniglio, faraona e anatra	
“Isabella D’Este” noodles with rabbit, guinea fowl and duck ragout	
<b>Maccheroncini di nostra produzione con stracotto di manzo</b>	<b>12</b>
Homemade macaroni with a beef stew sauce	
<b>Tortelli di zucca Mantovani fatti a mano al burro fuso, salvia e Grana Padano</b>	<b>13</b>
Homemade Mantuan Pumpkin tortellini with melted butter, sage and Grana Padano cheese	
<b>Agnoli Mantovani fatti a mano al burro fuso e Grana Padano</b>	<b>13</b>
Homemade Mantuan “Agnoli” filled pasta with melted butter and Grana Padano cheese	
<b>Ravioli di branzino e patate con gamberi, bottarga e pomodorini confit</b>	<b>14</b>
Ravioli filled with seabass and potatoes with shrimps, bottarga and tomatoes	
<b>Bigoli di nostra produzione con Bolognese di tonno</b>	<b>14</b>
Homemade bigoli pasta with tuna fish ragout	
<b>Gnocchetti di zucca con porcini e polvere di culatello</b>	<b>14</b>
Pumpkin gnocchi served with porcini mushrooms and culatello ham flakes	
<b>Vellutata di patate e porri con gnocco alla romana gratinato</b>	<b>11</b>
Potatoes and leek soup served with gnocchi gratin	

*Masseria*

## SECONDI PIATTI

### SECOND COURSES

<b>Filetto di maiale in crosta di pancetta con patate arrosto</b>	<b>16</b>
Pork fillet with bacon crust served with baked potatoes	
<b>Costine di maiale alla mantovana in doppia cottura con crauti</b>	<b>14</b>
Pork ribs served with sauerkraut	
<b>Stracotto di manzo alla mantovana servito con polenta</b>	<b>16</b>
Mantuan beef stew, served with polenta	
<b>Bocconcini di pollo al curry serviti con riso pilaf</b>	<b>16</b>
Chicken with curry cream served with rice timbale	
<b>Tagliata di controfiletto argentino al rosmarino e fiocchi di sale su misticanza</b>	<b>20</b>
Sliced beef steak with rosemary and salt flakes served with misticanza salad	
<b>Filetto di manzo ai porcini dell'appennino Tosco - Emiliano</b>	<b>22</b>
Beef fillet with porcini mushrooms	
<b>Grigliata mista di carne Mantovana</b>	<b>16</b>
Mixed grilled meat	
<b>Filetto di salmone gratinato ai pistacchi servito con cipolle rosse marinate all'aceto di riso</b>	<b>22</b>
Salmon fillet with pistacchi gratin served with red onions marinated with rice vinegar	
<b>Zuppetta di polpo con crostini all'olio EVO e origano</b>	<b>16</b>
Octopus soup served with grilled bread olive oil and oregano	
<b>Cinghiale brasato con rosti di patate e ristretto ai frutti di bosco</b>	<b>18</b>
Piatto commemorativo Giulio Romano Braised boar meat with wild berries sauce and puree	
<b>Grana Padano 24 mesi servito con mostarda Mantovana di mele e composta artigianale</b>	<b>14</b>
Grana Padano cheese served with mantuan apple mustard and jam	

CONTORNI

*Masseria*

## SIDE DISHES

### **Insalatina mista di stagione**

Mixed season salad

**5**

### **Patate arrosto**

Baked potatoes

**5**

### **Spadellata di verdure stagionali**

Mixed sautéed vegetables

**5**

### **Spinaci al burro**

Boiled spinach with butter

**5**

### **Zucchine trifolate**

Zucchini cooked in olive oil, parsley and garlic

**5**

## INSALATONE FARCITE STUFFED SALADS

### **BOSCAIOLA**

#### **Verdure con funghi champignon e scaglie di Grana Padano**

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**

### **SICILIANA**

#### **Misticanza con finocchio, arance, noci e olive nere**

Salad with fennel, orange, nuts and olives

**12**

*Masseria*

# PINSA GOURMET

---

Dall'incontro tra innovazione e tradizione nasce la **Pinsa**, eccellenza italiana dell'arte bianca.

La sua miscela esclusiva con farina di frumento di alta qualità, farina di soia, farina di riso, pasta acida di frumento essiccata, l'alta idratazione e i lunghi tempi di lievitazione garantiscono un prodotto unico e gustoso.

La Pinsa è **leggera**, grazie all'alta idratazione dell'impasto, circa l'80%; **gustosa**, soffice all'interno, croccante all'esterno e **ad alta digeribilità** perché la lievitazione dell'impasto dura almeno dieci ore.

---

## APOLLO 11

**Mozzarella, Mozzarella di Bufala di Battipaglia, pomodorini rucola e olio al basilico**

Mozzarella, Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket and basil oil

## CERERE 12

**Mozzarella, speck dell'Alto Adige, scamorza affumicata e funghi freschi**

Mozzarella, speck, and smoked scamorza cheese

## DIANA 14

**Mozzarella, Culatello, burrata di Battipaglia**

Mozzarella, Pork Culatello, burrata

## NETTUNO 12

**Mozzarella, Burrata di Battipaglia, alici di Sicilia e pachino semisecco**

Mozzarella, Burrata, Anchovies and semi-dried tomato

## MINERVA 12

**Mozzarella, Friarielli, salsiccia nostrana, scamorza e pachino semisecco**

Mozzarella, broccoli, sausage, scamorza cheese and semi-dried tomato

## TELLUS 14

**Mozzarella, Mozzarella di Bufala di Battipaglia e prosciutto crudo di Parma 24 mesi**

Mozzarella, Buffalo mozzarella, Parma ham

*Masseria*

# PIZZERIA

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

<b>MARINARA</b>	<b>5</b>
<b>Pomodoro, origano, aglio</b> Tomato, organ, garlic	
<b>MARGHERITA</b>	<b>6</b>
<b>Pomodoro, mozzarella</b> Tomato, mozzarella	
<b>NAPOLI</b>	<b>6,5</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</b> Tomato, mozzarella, anchovies, organ	
<b>ROMANA</b>	<b>7</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</b> Tomato, mozzarella, anchovies, cappers, organ	
<b>PROSCIUTTO</b>	<b>7</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</b> Tomato, mozzarella, cooked ham	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>8</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, carciofi, funghi</b> Tomato, mozzarella, cooked ham, olives, artichokes, mushrooms	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	<b>8</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi</b> Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes	
<b>CALZONE</b>	<b>7</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</b> Tomato, mozzarella, cooked ham	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>7,5</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, emmental, grana, gorgonzola</b> Tomato, and for cheeses: mozzarella, emmenthal, parmesan, gorgonzola	
<b>CRUDO</b>	<b>8</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi</b>	

*Masseria*

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

**RADICCHIO E GORGONZOLA** 7,5

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

Tomato, mozzarella, red chicory, gorgonzola cheese

**DELICATA** 7,5

**Mozzarella, mascarpone, speck dell'Alto Adige**

Mozzarella, mascarpone cheese, speck

**MASSERIA** 8

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

Tomato, mozzarella, truffle cream, fresh mushrooms

**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

**PIZZA GONZAGA** 7,5

**Mozzarella, crema di zucca, salsiccia nostrana**

Mozzarella, pumpkin, sausage

**BUFALINA** 8

**Mozzarella di bufala di Battipaglia, pomodoro, olio al basilico**

Buffalo mozzarella, tomato, basil oil

**VITTORIA** 8,5

*Masseria*

**Pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia, pomodorino semi secco, profumo di acciuga e origano**

Tomato sauce, buffalo mozzarella, semi-dried tomatoes, anchovies and oregano

## **DOLCI DELLA CASA**

### **HOUSE DESSERTS**

**Cheesecake (dolce di nostra produzione)**

**6**

*Ricetta classica con confettura ai frutti rossi*

Cheesecake with red berries jam

**Tiramisù espresso (dolce di nostra produzione)**

**6**

*Il tradizionale, con savoiardi bagnati al caffè, cremosa al mascarpone e cacao, fatto al momento*

*Traditional tiramisu with mascarpone cream biscuits with coffee and cocoa powder*

**Torta delle rose (dolce di nostra produzione)**

**6**

*Tradizionale mantovana, torta di pasta soffice a base di burro e zucchero*

*Typical mantuan soft pastry made with butter and sugar*

**Tortino al cioccolato (dolce di nostra produzione)**

**6**

*Soufflé al cioccolato dal cuore morbido servito con creme fresche di nostra produzione*

*Chocolate soufflé served with fresh homemade cream*

**Salame dolce (dolce di nostra produzione)**

**6**

*pasta di cioccolato fondente e granella di frollini*

Chocolate sweet sausage

**Sbrisolona artigianale**

**5**

*Torta di pasta frolla con mandorle e servita con chupito di grappa*

Sbrisolona typical mantuan cake

**Frutta fresca**

**5**

Fresh fruit

**Sorbetto al caffè**

**4**

Coffee sorbet

*Masseria*



## IL NOSTRO BAR DRINKS

**Acqua minerale 0,75 l** 3  
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 "CASTELLO" ALLA SPINA

CASTELLO NATIONAL BEER

**piccola** small 3

**media** middle 5

### BIBITE ALLA SPINA (Coca Cola)

DRAUGHT DRINKS (Coca Cola)

**piccola** small 3

**media** middle 4,5

**BIBITE IN BOTTIGLIA 0,33 l** 3,5

Bottle drinks

**Caffè** 2

Coffee

**Caffè corretto** 3

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

**Castello Rossa 0,33 l (6,5°)** 5

**Weissbier** 6

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

**BIRRE ARTIGIANALI 0,75 l** 15

Birra di Franciacorta

## VINI AL BICCHIERE WINE IN GLASS

**Bianco dei colli del Garda** 3,5

White wine of Garda hills

**Rosso dei colli del Garda** 3,5

Red wine of Garda hills

**Prosecco** 3,5

Sparkling white wine Prosecco

**Passito Siciliano** 4

Sicilian muscatel

*Masseria*

## APERITIVI | APERITIF

**Crodino** 4

**Spritz** 4

Aperol, prosecco e soda

**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

**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

*Masseria*

*Masseria*