

ANTIPASTI APPETIZERS

Insalata di cappone alla Stefani, ricetta tradizionale con uvetta, pinoli, melograno su misticanza 13
Capon salad "Gonzaga style" by Bartolomeo Stefani with raisin, pine nuts and pomengranate

Tagliere di salumi nostrani con salame artigianale, pancetta e prosciutto crudo di Parma DOP, servito con polenta 13
Selection of cured meats served with polenta

Luccio in salsa alla Mantovana con polenta 13
Pike in green sauce with Mantuan polenta

Tortino d'uovo al vapore su crema di piselli e menta con pane tostato 11
Egg timbale with peas and mint sauce served with toasted bread

Battuto di carpaccio di filetto di manzo con tartufo nero estivo e misticanza 15
Beef fillet carpaccio with black truffle and salad with lemon sauce

Insalatina di gamberi alla catalana 14
Shrimps salad catalana style

Masseria

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 alla Mantovana | 12 |
| Homemade macaroni with a beef stew sauce | |
| Tortelli di zucca mantovani fatti a mano al burro fuso, salvia e Grana Padano | 13 |
| Homemade Mantuan Pumpkin tortellini with melted butter, sage and Grana Padano cheese | |
| Bigoli di nostra produzione “Isabella D’Este” con ragù di cortile | 12 |
| coniglio, faraona e anatra | |
| “Isabella D’Este” noodles with rabbit, guinea fowl and duck ragout | |
| Tagliatelle con nero di seppia, burrata di Battipaglia e lime | 13 |
| Noodles with squid ink, burrata and lime | |
| Calamarata con gamberi, fiori di zucchine e bottarga | 14 |
| Calamarata with shrimps, zucchini flowers and bottarga | |

Masseria

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

| | |
|--|-----------|
| Nodino di vitello alla griglia servito con fagiolini aglio, olio e peperoncino Grilled veal served with green beans with garlic, olive oil and parsley | 16 |
| Costine di maiale alla Mantovana in doppia cottura con patate arrosto Pork ribs served with baked potatoes | 15 |
| Stracotto di manzo alla Mantovana servito con polenta Mantuan beef stew, served with polenta | 16 |
| Filetto di salmone gratinato alle mandorle con insalatina di finocchio alla Dijonnaise Salmon fillet served with fennel salad dijonnaise style | 22 |
| Grana Padano 24 mesi servito con mostarda Mantovana di mele Grana Padano cheese served with mantuan apple mustard and red onion jam | 14 |
| Ribeye di manzo alla griglia Grilled beef ribeye | 20 |
| Filetti di sgombro alla mediterranea con crostone di pane all'olio EVO Mackerel fillet mediterranean style served with olive oil toasted bread | 18 |

Masseria

CONTORNI 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

13

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

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

CAESAR SALAD

13

Insalata con pollo, crostini e Grana a scaglie

Salad with chicken toasted bread and Grana Padano cheese

CAPRESE

14

Pomodoro e basilico con mozzarella di bufala

Tomatoes and basil with buffalo mozzarella

SICILIANA

13

Misticanza con finocchio, arance, noci e olive nere

Salad with fennel, orange, nuts and olives

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 **14**

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

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

CERERE **14**

Mozzarella, speck dell'Alto Adige, crema di zucca e funghi freschi

Mozzarella, speck, pumpkin cream and fresh mushrooms

DIANA **15**

Mozzarella, Culatello, burrata di Battipaglia

Mozzarella, Pork Culatello, burrata

NETTUNO **14**

Mozzarella, Burrata di Battipaglia, alici di Sicilia e pachino semi-dry

Mozzarella, Burrata, Anchovies and semi-dried tomato

MINERVA **15**

Mozzarella, Salmone affumicato, burrata di battipaglia e fagiolini aglio e olio

Mozzarella, smoked salmon, burrata, green beans with olive oil and garlic

TELLUS **15**

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

| | |
|--|------------|
| MARINARA | 5 |
| Pomodoro, origano, aglio | |
| Tomato, organ, garlic | |
| MARGHERITA | 6 |
| Pomodoro, mozzarella | |
| Tomato, mozzarella | |
| NAPOLI | 6,5 |
| Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano | |
| Tomato, mozzarella, anchovies, organ | |
| ROMANA | 7 |
| Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano | |
| Tomato, mozzarella, anchovies, cappers, organ | |
| PROSCIUTTO | 7 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto | |
| Tomato, mozzarella, cooked ham | |
| 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 | |
| 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 | |

Masseria

| | |
|---|------------|
| 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 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, zucca, salsiccia Mozzarella, pumpkin, sausage | |
| BUFALINA | 8 |
| Mozzarella bufalina, pomodoro Buffalo mozzarella, tomato | |
| VITTORIA | 8,5 |
| Pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia, pomodorino semi-dry, profumo di acciuga e origano Tomato sauce, buffalo mozzarella, semi-dried tomatoes, anchovies and oregano | |

Masseria

DOLCI DELLA CASA

HOUSE DESSERTS

| | |
|---|----------|
| Cheesecake (dolce di nostra produzione) <i>Ricetta classica con confettura ai frutti rossi</i> Cheesecake with red berries jam | 6 |
| Tiramisù (dolce di nostra produzione) <i>Il tradizionale, con savoiardi bagnati al caffè, cremosa al mascarpone e cacao</i> Traditional tiramisu with mascarpone cream biscuits with coffee and cocoa powder | 6 |
| Bavarese al cioccolato bianco e mango (dolce di nostra produzione) Milk chocolate bavarese with mango sauce | 6 |
| Tortino al cioccolato (dolce di nostra produzione) <i>Soufflé al cioccolato dal cuore morbido servito con creme fresche di nostra produzione</i> Chocolate soufflé served with fresh homemade cream | 6 |
| Salame dolce (dolce di nostra produzione) <i>pasta di cioccolato fondente e granella di frollini</i> Chocolate sweet sausage | 6 |
| Sbrisolona (dolce di nostra produzione) <i>Torta di pasta frolla con mandorle e servita con chupito di grappa</i> Sbrisolona typical mantuan cake | 5 |
| Frutta fresca Fresh fruit | 5 |
| Sorbetto al caffè Coffee sorbet | 4 |

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 |
| Birra Dolomiti 0,33 l | 4 |
| BIRRE ARTIGIANALI 0,75 l | 15 |
| Birra di Franciacorta | |
| Birra "Briosa" birrifico artigianale viadanese | |

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 Presecco | |
| 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 |
| Havana Blanco | 4 |
| Havana 3 anni | 5 |
| Rum invecchiato | 6 |
| Grappa Bianca | 4 |
| Grappa Invecchiata | 4 |
| Grappa Moscato | 5 |

Masseria