

ANTIPASTI APPETIZERS

Fagottino di pasta fillo ripieno di ricotta e spinaci su fonduta di Grana Padano Phyllo dough filled with ricotta and spinach, served with Grana Padano cream	13
Baccalà mantecato, crema di polenta e crumble di olive nere Salted codfish with polenta and olives crumble	14
Vellutata di zucca con pioppini, caprino e nocciole tostate Pumpkin soup with mushrooms, goat's cheese and toasted nuts	13
Sorbir di agnoli in brodo di cappone Agnoli (homemade filled pasta) soup made with capon broth	12
Tagliere di salumi nostrani con salame mantovano, pancetta e prosciutto crudo di Parma DOP, servito con polenta Selection of cured meats served with polenta	14
Insalata di cappone alla Stefani con uvetta, pinoli e melograno, su misticanza Capon salad "Gonzaga style" by Bartolomeo Stefani with raisin, pine nuts and pomengranate	13
Luccio in salsa verde alla Mantovana con polenta Pike in green sauce with Mantuan polenta	13

Masseria

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- Busiate di grano antico siciliano “Russello” gratinate, con porri, gorgonzola e castagne** 13
“Busiate” pasta made with ancient grain, au gratin with leeks, gorgonzola and chestnuts
- Gnocchi di patate fatti a mano con vongole veraci e cimette di rapa** 14
Homemade gnocchi with clams and turnip greens
- 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
- Agnoli mantovani fatti a mano con burro fuso, salvia e Grana Padano** 13
Homemade Mantuan “Agnoli” filled pasta with melted butter and Grana Padano cheese
- Bigoli di nostra produzione “Isabella D’Este” con ragù di cortile** 13
coniglio, faraona e anatra
“Isabella D’Este” noodles with rabbit, guinea fowl and duck ragout

Masseria

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Guancia di maiale al lambrusco mantovano e crema di patate Pork cheek stew with Lambrusco wine and served with potatoes cream	16
Tomahawk di maiale alla griglia servito con patate arrosto Grilled pork tomahawk served with baked potatoes	19
Costine di maiale alla Mantovana in doppia cottura con patate arrosto Pork ribs served with baked potatoes	16
Trippa di vitello in umido con fagioli bianchi e crostone di pane Veal tripe served with beans and toasted bread	15
Filetto di manzo angus irlandese al pepe di Sichuan Beef fillet (irish angus) with Sichuan pepper	24
Baccalà gratinato alle nocciole su crema di topinambur Salted codfish with nuts and Jerusalem artichoke cream	20
Calamaro ripieno all'arrabbiata cotto a bassa temperatura Calamari filled with gratin bread, tomato and chili pepper, cooked at low temperature	20
Stracotto di manzo alla Mantovana servito con polenta Mantuan beef stew, served with polenta	16
Grana Padano 24 mesi servito con mostarda Mantovana di mele e composta di mele e pere speziata Grana Padano cheese served with mantuan apple mustard and spicy apple and pears jam	14

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

Zucca al forno

Baked pumpkin

5

INSALATONE FARCITE STUFFED SALADS

WILLIAMS

Insalata verde, pere, emmental, noci e miele

Salad with pears, emmental cheese, nuts and honey

13

CAESAR SALAD

Insalata con pollo, crostini e Grana a scaglie

Salad with chicken toasted bread and Grana Padano cheese

13

CAPRESE

Pomodoro e basilico con mozzarella di bufala

Tomatoes and basil with buffalo mozzarella

14

SICILIANA

Misticanza con finocchio, arance, mandorle e olive nere

Salad with fennel, orange, almonds and olives

13

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, zucca al forno, funghi pioppini e speck dell'Alto Adige

Mozzarella, baked pumpkin, mushrooms and speck

DIANA **15**

Mozzarella, Culaccia stagionata, burrata di Battipaglia

Mozzarella, Pork Culatello, burrata

NETTUNO **14**

Mozzarella, Burrata di Battipaglia, alici di Sicilia e pachino

Mozzarella, Burrata, Anchovies and tomato

MINERVA **15**

Mozzarella, Salsiccia mantovana nostrana, friarielli e scamorza affumicata

Mozzarella, sausage, broccoli, scamorza cheese

TELLUS **15**

Mozzarella, Mozzarella di Bufala di Battipaglia e prosciutto crudo di Parma

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, olio all'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 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, pachino, acciuga e origano Tomato sauce, buffalo mozzarella, 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
Mousse allo zabaione con crumble di amaretto (dolce di nostra produzione) Zabaione mousse with amaretto crumble	6
Crostata della nonna (dolce di nostra produzione) <i>Crostata con crema al limone e pinoli</i> Lemon cream pie with pine nuts	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

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" birrificio 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 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

Ramazotti

Fernet Branca

Brancamenta

Jagermeister

Unicum

Lucano

DISTILLATI | SPIRITS

Vodka Viboroba 4

Glen Grant 5 anni 4

Lagavulin 6

Jack Daniel's 5

Vecchia Romagna 4

Havana 5

Rum Zacapa 23 6

Grappa Bianca 4

Grappa Barricata 4

Grappa Morbida 4

Masseria