

ANTIPASTI APPETIZERS

Millefoglie di pane carasau e culaccia stagionata DOP servita con mostarda di mele campanine	14
Seasoned culaccia with Carasau bread served with apple mustard	
Tartare di filetto di manzo alla senape rustica di Digione su insalata liquida di finocchio	15
Beef fillet tartare with Dijon mustard served with a fennel liquid salad	
Insalatina di gamberi alla catalana	14
Shrimps salad catalana style	
Fagottino di pasta fillo con asparagi, ricotta e salsa di pecorino	12
Asparagus timbale with ricotta cheese and pecorino sauce	
Insalata di cappone alla Stefani, ricetta Gonzghesca 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, coppa cotta e culaccia stagionata DOP servito con polenta	14
Selection of cured meats served with polenta	
Luccio in salsa alla mantovana con polenta	13
Pike in green sauce with Mantuan polenta	

Masseria

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Garganelli alla carbonara di asparagi su crema d'uovo al pecorino Garganelli pasta with asparagus and Pecorino and egg cream	13
Calamarata con spada, pachino e taggiasche al profumo di limone Calamarata pasta with swordfish, tomato and olives, lemon flavoured	14
Riso Mantovano "alla pilota" con "pesto" di salamella Mantovana Mantuan rice cooking "alla pilota", with Mantuan pork sausage	12
Maccheroncini di nostra produzione con stracotto di manzo alla Mantovana Homemade macaroni with a beef stew sauce	13
Tortelli di zucca mantovani fatti a mano al burro fuso, salvia e Grana Padano Homemade Mantuan Pumpkin tortellini with melted butter, sage and Grana Padano cheese	14
Bigoli di nostra produzione "Isabella D'Este" con ragù di cortile coniglio, faraona e anatra "Isabella D'Este" noodles with rabbit, guinea fowl and duck ragout	13

Masseria

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Medaglione di filetto di manzo alla griglia al pepe di Sichuan servito con asparagi Grilled Beef fillet with Sichuan pepper served with asparagus	22
Calamaro ripieno cotto a bassa temperatura su crema di piselli e menta con crumble di pane al limone Stuffed calamari, cooked at low temperature and served with a peas and mint cream and a bread lemon flavoured crumble	20
Turbante di spigola gratinato alle erbe su crema di zucchine alla scapece Seabass au gratin with herbs served with mint flavoured zucchini	20
Costine di maiale alla birra in doppia cottura con patate arrosto Pork ribs prepared with beer and served with baked potatoes	16
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 Grana Padano cheese served with mantuan apple mustard	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

INSALATONE FARCITE STUFFED SALADS

CAESAR SALAD Insalata con pollo, crostini, Grana a scaglie e salsa Caesar Salad with chicken toasted bread, Grana Padano cheese and Caesar sauce	14
CAPRESE Pomodoro e basilico con mozzarella di bufala Tomatoes and basil with buffalo mozzarella	15
SICILIANA Misticanza con finocchio, arance, noci e olive nere Salad with fennel, orange, nuts and olives	14

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, Culaccia stagionata, burrata di Battipaglia

Mozzarella, Pork Culaccia, burrata

NETTUNO

14

Mozzarella, Burrata di Battipaglia, alici di Sicilia e pachino

Mozzarella, Burrata, Anchovies and tomato

MINERVA

15

Mozzarella, Salmone affumicato, burrata di battipaglia e asparagi

Mozzarella, smoked salmon, burrata, asparagus

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 Pomodoro, origano, aglio Tomato, origan, garlic	5
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella Tomato, mozzarella	6
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomato, mozzarella, anchovies, origan	6,5
ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano Tomato, mozzarella, anchovies, cappers, origan	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
QUATTRO FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, emmental, grana, gorgonzola Tomato, and for 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

Masseria

ORTOLANA	7,5
Pomodoro, mozzarella, misto di verdure Tomato, mozzarella, mixed 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 di bufala di Battipaglia, pomodoro, olio al basilico Buffalo mozzarella, tomato, olive oil basil flavoured	
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
Semifreddo al pistacchio (dolce di nostra produzione) Servito con scaglia di cioccolato fondente Pistacchi mousse with chocolate flakes	6
Tortino al cioccolato (dolce di nostra produzione) <i>Soufflé al cioccolato dal cuore morbido</i> Chocolate soufflé	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

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