

ANTIPASTI

APPETIZERS

| | |
|---|-----------|
| Crema di pane, broccoli croccanti e acciughe del Cantabrico Bread cream, broccoli and anchovy | 13 |
| Fagottino di pasta fillo ripieno di ricotta e finferli con colatura di provola affumicata Filo dough filled with ricotta and mushrooms served with a provola cheese cream | 13 |
| Potage parmentier, crostini all'erba cipollina e panna acida Potage parmentier, toasted bread with chive and sour cream | 13 |
| Battuta di piemontese a coltello su specchio di cacio e pepe e caviale al tartufo Beef tartare with cheese and pepper cream served with truffle flavored caviar | 16 |
| Insalata di cappone alla Stefani, ricetta Gonzaghesca con uvetta, pinoli, melograno su misticanza Capon salad "Gonzaga style" by Bartolomeo Stefani with raisin, pine nuts and pomengranate | 14 |
| Tagliere di salumi nostrani con salame artigianale, coppa cotta e prosciutto crudo di Parma servito con polenta Selection of cured meats served with polenta | 14 |
| Luccio in salsa alla mantovana con polenta Pike in green sauce with Mantuan polenta | 14 |

Masseria

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

| | |
|--|-----------|
| Spaghettoni “il Cappelli” monograno Felicetti, salsa di porri, tartare di gambero rosa e nocciole tostate | 15 |
| Spaghetti with leek sauce, prawn tartare and toasted nuts | |
| Rigatini di farro monograno Felicetti gratinati con zucca, finferli e gorgonzola | 14 |
| Spelt pasta au gratin with pumpkin, mushrooms and gorgonzola cheese | |
| Gnocchi di patate alla Norma “sbagliata” con crema di melanzane, pomodorini confit al basilico e ricotta salata | 14 |
| Gnocchi with aubergine cream, cherry tomatoes with basil and ricotta | |
| Tagliatelle monograno Felicetti “Isabella D’Este” con ragù di cortile | 14 |
| coniglio, faraona e anatra | |
| “Isabella D’Este” noodles with rabbit, guinea fowl and duck ragout | |
| Riso Mantovano “alla pilota” con “pesto” di salamella Mantovana | 13 |
| Mantuan rice cooking "alla pilota", with Mantuan pork sausage | |
| Maccheroncini di nostra produzione con stracotto di manzo alla Mantovana | 13 |
| Homemade macaroni with a beef stew sauce | |
| Tortelli di zucca mantovani fatti a mano al burro fuso, salvia e Grana Padano | 14 |
| Homemade Mantuan Pumpkin tortellini with melted butter, sage and Grana Padano cheese | |

Masseria

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

| | |
|--|-----------|
| Costolette di agnello alla scottadito su crema di zucca arrostita e cavolo cappuccio marinato all'aceto di riso | 22 |
| Lamb ribs with baked pumpkin sauce and green cabbage marinated with rice vinegar | |
| Tagliata di filetto di manzo, radicchio tardivo CBT in agrodolce e sale Maldon | 22 |
| Grilled Beef fillet with sweet and sour radicchio low-temperature cooking and Maldon salt | |
| Triglia scottata, cremoso di patata vitellotte e finferli saltati | 20 |
| Goatfish with purple potato cream and mushrooms | |
| Tapas di baccalà CBT su crema di topinambur e chips di guanciale | 20 |
| Salted codfish low-temperature cooking with Jerusalem artichoke sauce and jowl bacon | |
| Guancialetti di maialino brasati al Lambrusco alla Mantovana su crema di polenta | 18 |
| Cheek lard braised with Lambrusco wine with polenta | |
| Stracotto di manzo alla Mantovana servito con polenta | 16 |
| Mantuan beef stew, served with polenta | |
| Grana Padano 24 mesi servito con mostarda Mantovana di mele | 15 |
| Grana Padano cheese served with mantuan apple mustard | |

Masseria

CONTORNI SIDE DISHES

| | | | |
|--|----------|--|----------|
| Insalatina mista di stagione Mixed season salad | 5 | Patate arrosto Baked potatoes | 5 |
| Spadellata di carote, zucchine, peperoni, indivia e radicchio Mixed sautéed vegetables | 5 | Spinaci al burro Boiled spinach with butter | 5 |
| Zucca CBT ripassata al forno Pumpkin low-temperature cooking and baked | 5 | Erbette di campo saltate In padella Wild herbs sautéed | 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 15

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

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

CERERE 15

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 15

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 24 mesi

Mozzarella, Buffalo mozzarella, Parma ham

VENERE

Mozzarella, burrata di Battipaglia, mortadella di Bologna e granella di pistacchi di Sicilia 15

Mozzarella, burrata, mortadella and pistachios

Masseria

PIZZERIA

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

| | |
|---|----------|
| MARINARA | 6 |
| Pomodoro, origano, aglio Tomato, organ, garlic | |
| MARGHERITA | 6 |
| Pomodoro, mozzarella Tomato, mozzarella | |
| NAPOLI | 8 |
| Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano Tomato, mozzarella, anchovies, organ | |
| ROMANA | 8 |
| Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano Tomato, mozzarella, anchovies, cappers, organ | |
| PROSCIUTTO | 8 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato, mozzarella, cooked ham | |
| CAPRICCIOSA | 9 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, carciofi, funghi Tomato, mozzarella, cooked ham, olives, artichokes, mushrooms | |
| QUATTRO STAGIONI | 9 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes | |
| QUATTRO FORMAGGI | 8 |
| Pomodoro, mozzarella, emmental, grana, gorgonzola Tomato, and for cheeses: mozzarella, emmenthal, parmesan, gorgonzola | |
| CRUDO | 8 |
| Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomato, mozzarella, ham | |
| MANTOVANA | 8 |
| Pomodoro, mozzarella, salamella mantovana Tomato, mozzarella, mantuan sausage | |

Masseria

| | |
|--|----------|
| ORTOLANA | 8 |
| Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni | |
| Tomato, mozzarella, mixed vegetables | |
| RADICCHIO E GORGONZOLA | 8 |
| Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola | |
| Tomato, mozzarella, red chicory, gorgonzola cheese | |
| DELICATA | 8 |
| Mozzarella, mascarpone, speck | |
| Mozzarella, mascarpone cheese, speck | |
| MASSERIA | 8 |
| Pomodoro, mozzarella, crema di tartufo, funghi freschi | |
| Tomato, mozzarella, truffle cream, fresh mushrooms | |
| PORCINI | 8 |
| Pomodoro, mozzarella, funghi porcini trifolati | |
| Tomato, mozzarella, porcini mushrooms | |
| SALAMINO PICCANTE | 8 |
| Pomodoro, mozzarella, salamino piccante | |
| Tomato, mozzarella, pepperoni | |
| SAPORITA | 8 |
| Mozzarella, brie, bresaola, rucola | |
| Mozzarella, brie cheese, bresaola, rocket | |
| PIZZA GONZAGA | 8 |
| 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 | 9 |
| 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 |
| Tortino al cioccolato (dolce di nostra produzione) <i>Soufflé al cioccolato dal cuore morbido</i> Chocolate soufflé | 6 |
| Mousse allo zabaione con crumble di amaretto (dolce di nostra produzione) Zabaione mousse with amaretto crumble | 6 |
| Salame dolce al cioccolato (dolce di nostra produzione) <i>pasta di cioccolato fondente e granella di frollini</i> Chocolate sweet sausage | 6 |
| Sbrisolona Mantovana (dolce di nostra produzione) <i>Torta di pasta frolla con mandorle e servita con chupito di grappa</i> Sbrisolona typical mantuan cake | 6 |
| 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 5

caraffa da 0,50 l 7

caraffa da 1,00 l 12

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 5

BIRRE ARTIGIANALI 0,75 l 16

Birra di Franciacorta

Birra "Briosa" birrificio artigianale viadanese

VINI AL BICCHIERE WINE IN GLASS

Bianco dei colli del Garda 4

White wine of Garda hills

Rosso dei colli del Garda 4

Red wine of Garda hills

Prosecco 4

Sparkling white wine Prosecco

Passito Siciliano 4

Sicilian muscatel

Masseria

APERITIVI | APERITIF

Crodino 4

Spritz 5

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