

# Masseria

**MENÙ ONLINE**



## ANTIPASTI / APPETIZERS

---

<b>Asparagi, uovo al vapore e colatura di Parmigiano</b> Asparagus with steam cooked egg and Parmigiano cheese fondue	13
<b>Tartare di Fassona, mele fondenti e anacardi tostati</b> Beef tartare with apple and toasted cashew nuts	14
<b>Sformatino ai carciofi su fonduta di Taleggio e chips di Grana Padano</b> Artichokes flan with Taleggio cheese fondue and Grana Padano chips	14
<b>Tartare di salmone, riso venere e gazpacho di datterini gialli</b> Salmon tartare with black rice and tomato sauce	16
<b>Insalata di cappone alla Stefani, ricetta Gonzaghessa con uvetta, pinoli, melograno su misticanza</b> Capon salad “Gonzaga style” by Bartolomeo Stefani with raisin, pine nuts and pomengranate	14
<b>Tagliere di salumi nostrani con salame artigianale, coppa cotta e prosciutto crudo di parma servito con polenta</b> Selection of cured meats served with polenta	14
<b>Luccio in salsa alla mantovana con polenta</b> Pike in green sauce with mantuan polenta	14

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

---

<b>Rigatone “Il Cappelli” monograno Felicetti con stracotto di polpo umami</b> Rigatoni with umami octopus ragout	15
<b>Mezzemaniche “Il Cappelli” monograno Felicetti, ragù di fegatini d’anatra, crema di carciofi e crumble al cedro</b> Maccheroni with duck livers sauce, artichokes cream and cedro crumble	14
<b>Gnocchi di patate alla Norma “sbagliata” con crema di melanzane, pomodorini confit al basilico e ricotta salata</b> Gnocchi with aubergine cream, cherry tomatoes with basil and ricotta	14
<b>Tagliatelle monograno Felicetti “Isabella D’Este” con ragù di cortile (coniglio, faraona e anatra)</b> “Isabella D’Este” noodles with rabbit, guinea fowl and duck ragout	14
<b>Riso Mantovano “alla pilota” con “pesto” di salamella mantovana (sgranato, come da tradizione)</b> Mantuan rice cooking “alla pilota” with mantuan pork sausage	13
<b>Maccheroncini di nostra produzione con stracotto di manzo alla mantovana</b> Homemade macaroni with a beef stew sauce	13
<b>Tortelli di zucca mantovani fatti a mano al burro fuso, salvia e Grana Padano</b> Homemade mantuan pumpkin tortellini with melted butter, sage and Grana Padano cheese	14

## SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

---

<b>Costolette di agnello alla scottadito su crema di zucca arrostita e cavolo cappuccio marinato all'aceto di riso</b> Lamb ribs with baked pumpkin sauce and green cabbage marinated with rice vinegar	<b>22</b>
<b>Tagliata di filetto di manzo su letto di carciofi saltati e sale Maldon</b> Grilled beef fillet with artichokes and Maldon salt	<b>22</b>
<b>Triglia gratinata su crema di cavolfiore, pomodorini confit al basilico</b> Goatfish with cauliflower cream, tomatoes with basil	<b>20</b>
<b>Polpo, crema di fave e asparagi</b> Octopus served with fava bean cream and asparagus	<b>20</b>
<b>Filetto di maialino CBT su gel di barbabietola e mele caramellate</b> Pork fillet low-temperature cooking with beet and caramelized apple	<b>18</b>
<b>Stracotto di manzo alla mantovana servito con polenta</b> Mantuan beef stew served with polenta	<b>16</b>
<b>Grana Padano 24 mesi servito con mostarda mantovana di mele</b> Grana Padano cheese served with mantuan apple mustard	<b>15</b>

## CONTORNI / SIDE DISHES

---

<b>Insalatina mista di stagione</b> Mixed season salad	<b>5</b>
<b>Spadellata di carote, zucchine, peperoni, indivia e radicchio</b> Mixed sautéed vegetables	<b>5</b>
<b>Patate arrosto</b> Baked potatoes	<b>5</b>
<b>Spinaci al burro</b> Boiled spinach with butter	<b>5</b>
<b>Erbette di campo saltate in padella</b> Wild herbs sautéed	<b>5</b>

## INSALATONE FARCITE / STUFFED SALADS

---

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

<b>MARINARA</b>	<b>6</b>
Pomodoro, origano, aglio	
Tomato, organ, garlic	
<b>MARGHERITA</b>	<b>6</b>
Pomodoro, mozzarella	
Tomato, mozzarella	
<b>NAPOLI</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Tomato, mozzarella, anchovies, organ	
<b>ROMANA</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
Tomato, mozzarella, anchovies, cappers, organ	
<b>PROSCIUTTO</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Tomato, mozzarella, cooked ham	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>9</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, carciofi, funghi	
Tomato, mozzarella, cooked ham, olives, artichokes, mushrooms	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	<b>9</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, emmental, grana, gorgonzola	
Tomato, and four cheeses: mozzarella, emmenthal, parmesan, gorgonzola	
<b>CRUDO</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi	
Tomato, mozzarella, Parma ham aged 24 months	
<b>MANTOVANA</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, salamella mantovana	
Tomato, mozzarella, mantuan sausage	
<b>ORTOLANA</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, misto di verdure	
Tomato, mozzarella, mixed vegetables	
<b>RADICCHIO E GORGONZOLA</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola	
Tomato, mozzarella, red chicory, gorgonzola cheese	
<b>DELICATA</b>	<b>8</b>
Mozzarella, mascarpone, speck dell'Alto Adige	
Mozzarella, mascarpone cheese, speck	
<b>MASSERIA</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, crema di tartufo, funghi freschi	
Tomato, mozzarella, truffle cream, fresh mushrooms	
<b>PORCINI</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini trifolati	
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms	
<b>SALAMINO PICCANTE</b>	<b>8</b>
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
Tomato, mozzarella, sharp salami	
<b>SAPORITA</b>	<b>8</b>
Mozzarella, brie, bresaola, rucola	
Mozzarella, brie cheese, bresaola, rocket	
<b>PIZZA GONZAGA</b>	<b>8</b>
Mozzarella, zucca, salsiccia	
Mozzarella, pumpkin, sausage	
<b>BUFALINA</b>	<b>8</b>
Mozzarella bufalina, pomodoro	
Buffalo mozzarella, tomato	
<b>VITTORIA</b>	<b>9</b>
Pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia	
pomodorini, acciuga e origano	
Tomato sauce, buffalo mozzarella, tomatoes, anchovies and oregano	

## PINSA GOURMET / GOURMET PINSA

---

<b>APOLLO</b> Mozzarella, mozzarella di Bufala di Battipaglia, pomodorini, rucola, olio al basilico Mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket, basil oil	15
<b>CERERE</b> Mozzarella, speck dell'Alto Adige, crema di zucca e funghi freschi Mozzarella, speck, pumpkin cream and fresh mushrooms	15
<b>DIANA</b> Mozzarella, Culatello, burrata di Battipaglia Mozzarella, Culatello ham, Battipaglia burrata	15
<b>NETTUNO</b> Mozzarella, Burrata di Battipaglia, alici di Sicilia e pomodori pachino Mozzarella, Burrata, anchovies and tomato	15
<b>MINERVA</b> Mozzarella, salsiccia mantovana nostrana, friarielli e scamorza affumicata Mozzarella, mantuan sausage, broccoli, smoked scamorza cheese	15
<b>TELLUS</b> Mozzarella, mozzarella di Bufala di Battipaglia, prosciutto crudo di Parma 24 mesi Mozzarella, buffalo mozzarella, Parma ham	15
<b>VENERE</b> Mozzarella, burrata di Battipaglia, mortadella di Bologna e granella di pistacchi di Sicilia Mozzarella, burrata, mortadella and pistachios	15

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 10 ore.

## DOLCI DELLA CASA / HOUSE DESSERT

---

<b>Cheesecake (dolce di nostra produzione)</b> <i>Ricetta classica con confettura ai frutti rossi</i> Cheesecake with red berries jam	6
<b>Tiramisù (dolce di nostra produzione)</b> <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
<b>Semifreddo di pesca bianca con crumble di amaretto</b> Peach Semifreddo with amaretto crumble	6
<b>Bavarese alla NUTELLA® con polvere di biscotto e cocco rapé</b> NUTELLA® bavarese with biscuits poudre and coconut flakes	6
<b>Salame dolce (dolce di nostra produzione)</b> <i>Pasta di cioccolato fondente e granella di frollini</i> Chocolate sweet sausage	6
<b>Sbrisolona artigianale (dolce di nostra produzione)</b> <i>Torta di pasta frolla con mandorle e servita con chupito di grappa</i> Sbrisolona typical mantuan cake	6
<b>Frutta fresca</b> Fresh fruit	5
<b>Sorbetto al caffè</b> Coffee sorbet	4

## IL NOSTRO BAR / DRINKS

---

<b>Acqua minerale 0,75 lt</b> Mineral water	<b>3</b>
<b>VINO DELLA CASA ALLA SPINA</b> <b>Lambrusco - Prosecco</b> Draught wine 'Red Lambrusco' or 'White Prosecco'	
<b>caraffa da 0,25 lt</b>	<b>5</b>
<b>caraffa da 0,50 lt</b>	<b>7</b>
<b>caraffa da 1,00 lt</b>	<b>12</b>
<b>BIRRA NAZIONALE "CASTELLO" ALLA SPINA</b> "CASTELLO" NATIONAL BEER	
<b>piccola</b> small	<b>3</b>
<b>media</b> middle	<b>5</b>
<b>BIBITE ALLA SPINA (Coca Cola)</b> DRAUGHT DRINKS (Coca Cola)	
<b>piccola</b> small	<b>3</b>
<b>media</b> middle	<b>4,5</b>
<b>BIBITE IN BOTTIGLIA 0,33 l</b> Bottle drinks 0,3 lt	<b>4</b>
<b>Caffè</b> Coffee	<b>2</b>
<b>Caffè corretto</b> Laced coffee	<b>3</b>
<b>Caffè decaffeinato</b> Decaffeinated coffee	<b>2</b>
<b>Cappuccino</b> White coffee	<b>3</b>
<b>Tea caldo e camomilla</b> Hot tea and camomill	<b>3</b>

## BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLE BEER

---

<b>Birra Dolomiti 0,33 lt (5,9°)</b>	<b>4</b>
<b>Castello Rossa 0,33 lt (6,5°)</b>	<b>5</b>
<b>Weissbier Swaben Brau 0,50 lt (5,0°)</b>	<b>6</b>
<b>Birra Speciale Pedavena 0,50 lt (5,9°)</b>	<b>6</b>
<b>Birre artigianali Riviera</b>	
<b>Pils 0,50 lt (4,9°)</b>	<b>8</b>
<b>Blanch 0,50 lt (4,5°)</b>	<b>8</b>
<b>Doppelbock, rossa doppio malto 0,50 lt (7,0°)</b>	<b>8</b>
<b>Birrificio di Franciacorta - Birra Artigianale 0,75 lt</b>	<b>16</b>
<b>Birrificio Artigianale Viadanese - Birra Briosa 0,75 lt</b>	<b>16</b>

## VINI AL BICCHIERE / WINE IN GLASS

---

<b>Bianco dei colli del Garda</b> White wine of Garda hills	4
<b>Rosso dei colli del Garda</b> Red wine of Garda hills	4
<b>Prosecco</b> Sparkling white wine Presecco	4
<b>Passito Siciliano</b> Sicilian muscatel	4

## APERITIVI / APERITIF

---

<b>Crodino</b>	4
<b>Spritz</b> Aperol, Prosecco,	4
<b>Americano</b> Bitter Campari, Martini rosso e soda	5

## DIGESTIVI / HERB LIQUEUR

---

<b>Nocino</b>	4
<b>Limoncello</b>	4
<b>Grand Marnier</b>	4
<b>Amaretto di Saronno</b>	4
<b>Sambuca Molinari</b>	4
<b>Liquirizia</b>	4
<b>Averna</b>	4
<b>Montenegro</b>	4
<b>Ramazotti</b>	4
<b>Fernet Branca</b>	4
<b>Brancamenta</b>	4
<b>Jagermeister</b>	4
<b>Unicum</b>	4
<b>Lucano</b>	4

## DISTILLATI / SPIRITS

---

<b>Vodka Viboroba</b>	4
<b>Glen Grant 5 anni</b>	4
<b>Laphroaig 10 anni</b>	5
<b>Macallan 12 anni</b>	5
<b>Jack Daniel's</b>	5
<b>Stravecchio Branca</b>	4
<b>Havana Blanco</b>	4
<b>Havana 3 anni</b>	5
<b>Rum invecchiato</b>	6
<b>Grappa Bianca</b>	4
<b>Grappa Invecchiata</b>	4
<b>Grappa Moscato</b>	5

**Coperto e servizio 3**  
Cover charge and service

Alcuni dei prodotti utilizzati in questo menù potrebbero essere surgelati.  
Some of the products used in this menu are frozen foods.

Vi preghiamo di comunicare eventuali intolleranze o allergie alimentari al personale di sala.  
Please notify us of any food allergies or intolerances to staff.

[www.ristorantemasseria.it](http://www.ristorantemasseria.it)

