

Masseria

ANTIPASTI / APPETIZERS

Sorbir di Agnoli mantovani Soup with mantuan “Agnoli”, homemade filled pasta	€ 12	1, 3, 7, 8
Tartare di Fassona, mele fondenti e anacardi tostati Beef tartare with apple and toasted cashew nuts	€ 15	5, 9, 13
Fagottino di pasta fillo ripieno di zucchine e menta su specchio di stracchino Filo dough filled with mint and zucchini with stracchino cheese cream	€ 14	1, 3, 7
Tartare di salmone, riso venere e gazpacho di datterini gialli Salmon tartare with black rice and tomato sauce	€ 16	4, 6
Insalata di cappone alla Stefani, ricetta gonzaghessa con uvetta, pinoli, melograno su misticanza Capon salad “Gonzaga style” by Bartolomeo Stefani with raisin, pine nuts and pomegranate	€ 15	8, 13
Tagliere di salumi nostrani con salame artigianale, coppa cotta e prosciutto crudo di Parma servito con polenta Selection of cured meats served with polenta	€ 15	1, 6
Luccio in salsa alla mantovana con polenta Pike in green sauce with mantuan polenta	€ 15	1, 3, 4, 6, 8

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Rigatoni “Il Cappelli” monograno Felicetti con battuto di triglia alla mediterranea e crumble di pane al cedro Rigatoni pasta with goatfish, cherry tomatoes, olives, capers and bread crumble cedro flavoured	€ 15	1, 4, 7, 8
Mezzemaniche “Il Cappelli” monograno Felicetti con crema di zucchine salmone scottato e mandorle tostate Maccheroni with zucchini cream, grilled salmon and toasted almonds	€ 15	1, 4, 7, 8, 13
Gnocchi di patate alla Norma “sbagliata” con crema di melanzane, pomodorini confit al basilico e ricotta salata Gnocchi with aubergine cream, cherry tomatoes with basil and ricotta	€ 14	1, 3, 7, 8
Tagliatelle monograno Felicetti “Isabella D’Este” con ragù di cortile (coniglio, faraona e anatra) “Isabella D’Este” noodles with rabbit, guinea fowl and duck ragout	€ 15	1, 3, 7, 8
Riso Mantovano “alla pilota” con “pesto” di salamella mantovana (sgranato, come da tradizione) Mantuan rice cooking “alla pilota” with mantuan pork sausage	€ 14	1, 7
Maccheroncini di nostra produzione con stracotto di manzo alla mantovana Homemade macaroni with a beef stew sauce	€ 14	1, 3, 6, 7, 8, 13
Tortelli di zucca mantovani (con amaretti) fatti a mano al burro fuso, salvia e Grana Padano Homemade mantuan pumpkin tortellini with melted butter, sage and Grana Padano cheese	€ 15	1, 3, 7, 9, 13

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Costolette di agnello alla scottadito su crema di melanzane e cenere di olive nere Lamb ribs with aubergine cream and olives flakes	€ 22	1, 8
Tagliata di filetto di manzo con caponatina di verdure e sale Maldon Grilled beef fillet with sauté vegetables and Maldon salt	€ 24	8
Turbante di spigola gratinato al timo, crema di patata affumicata e cavolo cappuccio marinato all'aceto di riso Seabass au gratin with thyme, smoked potatoes cream and green cabbage marinated with rice vinegar	€ 22	1, 4
Polpo CBT, mousse di ricotta di bufala, pomodorini confit al lime e polvere di capperi Octopus low-temperature cooking, buffalo ricotta soft cream, cherry tomatoes lime flavored and capers flakes	€ 24	1, 4, 7, 14
Filetto di maialino CBT su gel di barbabietola e mele caramellate Pork fillet low-temperature cooking with beet and caramelized apple	€ 18	7, 9
Stracotto di manzo alla mantovana servito con polenta Mantuan beef stew served with polenta	€ 18	1, 6, 7, 8, 13
Grana Padano 24 mesi servito con mostarda mantovana di mele Grana Padano cheese served with mantuan apple mustard	€ 16	9, 10

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalatina mista di stagione Mixed season salad	€ 6	
Spadellata di verdure Mixed sautéed vegetables	€ 6	
Patate arrosto Baked potatoes	€ 6	
Spinaci al burro Boiled spinach with butter	€ 6	7
Erbette di campo saltate in padella Wild herbs sautéed	€ 6	

INSALATONE FARCITE / STUFFED SALADS

CAESAR SALAD Insalata con pollo, crostini, Grana Padano a scaglie e salsa Caesar Salad with chicken toasted bread, Grana Padano cheese and Caesar sauce	€ 16	1, 3, 4, 7, 9, 10
CAPRESE Pomodoro e basilico con mozzarella di bufala Tomatoes and basil with buffalo mozzarella	€ 16	7
SICILIANA Misticanza con finocchio, arance, noci e olive nere Salad with fennel, orange, nuts and olives	€ 16	13

PIZZERIA / PIZZA

Usiamo solo mozzarella Fior di latte Spinelli di Brescia

MARINARA	€ 6
Pomodoro, origano, aglio	
Tomato, organ, garlic	
MARGHERITA	€ 8
Pomodoro, mozzarella	
Tomato, mozzarella	
NAPOLI	€ 9
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Tomato, mozzarella, anchovies, organ	
ROMANA	€ 9
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
Tomato, mozzarella, anchovies, cappers, organ	
PROSCIUTTO	€ 9
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	€ 9
Pomodoro, mozzarella, emmental, grana, gorgonzola	
Tomato, and four cheeses: mozzarella, emmenthal, parmesan, gorgonzola	
CRUDO	€ 9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	
Tomato, mozzarella, ham	
MANTOVANA	€ 9
Pomodoro, mozzarella, salamella mantovana	
Tomato, mozzarella, mantuan sausage	
ORTOLANA	€ 9
Pomodoro, mozzarella, misto di verdure	
Tomato, mozzarella, mixed vegetables	
RADICCHIO E GORGONZOLA	€ 9
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola	
Tomato, mozzarella, red chicory, gorgonzola cheese	
DELICATA	€ 9
Mozzarella, mascarpone, speck	
Mozzarella, mascarpone cheese, speck	
MASSERIA	€ 9
Pomodoro, mozzarella, crema di tartufo, funghi freschi	
Tomato, mozzarella, truffle cream, fresh mushrooms	
PORCINI	€ 9
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini trifolati	
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms	
SALAMINO PICCANTE	€ 9
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
Tomato, mozzarella, sharp salami	
SAPORITA	€ 9
Mozzarella, brie, bresaola, rucola	
Mozzarella, brie cheese, bresaola, rocket	
PIZZA GONZAGA	€ 9
Mozzarella, zucca, salsiccia	
Mozzarella, pumpkin, sausage	
BUFALINA	€ 9
Mozzarella di bufala di Battipaglia, pomodoro, olio al basilico	
Battipaglia buffalo mozzarella, tomato, basil flavoured olive oil	
VITTORIA	€ 9
Pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia	
pomodorini Pachino, acciughe e origano	
Tomato, Battipaglia buffalo mozzarella, Pachino tomatoes, anchovies and oregano	

PINSA GOURMET / GOURMET PINSA

APOLLO Mozzarella, mozzarella di bufala di Battipaglia a crudo, pomodorini, rucola, olio al basilico Mozzarella, Battipaglia buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket, basil oil	€ 16
CERERE Mozzarella, speck dell'Alto Adige, crema di zucca e funghi freschi Mozzarella, speck, pumpkin cream and fresh mushrooms	€ 16
DIANA Mozzarella, Culatello, burrata di Battipaglia Mozzarella, Culatello ham, Battipaglia burrata	€ 16
NETTUNO Mozzarella, burrata di Battipaglia, alici di Sicilia e pomodori Pachino Mozzarella, Battipaglia burrata, anchovies and tomato	€ 16
MINERVA Mozzarella, salsiccia mantovana nostrana, friarielli e scamorza affumicata Mozzarella, mantuan sausage, broccoli, smoked scamorza cheese	€ 16
TELLUS Mozzarella, mozzarella di bufala di Battipaglia a crudo, prosciutto crudo di Parma 24 mesi Mozzarella, buffalo mozzarella, Parma ham	€ 16
VENERE Mozzarella, burrata di Battipaglia, mortadella di Bologna e granella di pistacchi di Sicilia Mozzarella, Battipaglia burrata, mortadella and pistachios	€ 16

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

Tutti i dolci sono di nostra produzione. All the desserts are homemade.

Cheesecake ai frutti rossi <i>Ricetta classica con confettura ai frutti rossi</i> Cheesecake with red berries jam	€ 6	1, 3, 7
Tiramisù <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	1, 3, 6, 7, 13
Mousse al mango con crumble dal cacao Mango mousse with cocoa crumble	€ 6	1, 3, 7, 13
Bavarese alla NUTELLA® con polvere di biscotto e cocco rapé NUTELLA® bavarese with biscuits poudre and coconut flakes	€ 6	1, 3, 6, 7, 13
Salame dolce <i>Pasta di cioccolato fondente e granella di frollini</i> Chocolate sweet sausage	€ 6	1, 3, 5, 6, 7, 13
Sbrisolona mantovana <i>Torta con mandorle, servita con chupito di grappa</i> Sbrisolona typical mantuan cake	€ 6	1, 3, 7, 13
Frutta fresca Fresh fruit	€ 5	
Sorbetto Sorbet	€ 4	

APERITIVI / APERITIF

Crodino	€ 4
Spritz Aperol, Prosecco e soda	€ 6
Americano Bitter Campari, Martini rosso e soda	€ 6

IL NOSTRO BAR / DRINKS

Acqua minerale 0,75 lt Mineral water	€ 3,5
--	-------

VINO DELLA CASA ALLA SPINA

Lambrusco - Prosecco

Draught wine 'Red Lambrusco' or 'White Prosecco'

caraffa da 0,25 lt	€ 5
caraffa da 0,50 lt	€ 8
caraffa da 1,00 lt	€ 14

BIRRA NAZIONALE "CASTELLO" ALLA SPINA

"CASTELLO" NATIONAL BEER

piccola small	€ 4
media middle	€ 6

BIBITE ALLA SPINA (Coca Cola)

DRAUGHT DRINKS (Coca Cola)

piccola small	€ 4
media middle	€ 5

BIBITE IN BOTTIGLIA/LATTINA 0,33 l

Bottle/Can drinks 0,3 lt

Caffè Coffee	€ 3
------------------------	-----

Caffè corretto Laced coffee	€ 5
---------------------------------------	-----

Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	€ 3
---	-----

Cappuccino White coffee	€ 5
-----------------------------------	-----

Tea caldo/Camomilla Hot tea/Camomill	€ 4
--	-----

VINI AL BICCHIERE / WINE IN GLASS

Bianco dei colli del Garda White wine of Garda hills	€ 5
Rosso dei colli del Garda Red wine of Garda hills	€ 5
Prosecco Sparkling white wine Presecco	€ 5
Passito Siciliano Sicilian muscatel	€ 5

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLE BEER

Birra Dolomiti 0,33 lt (5,9°)	€ 4
Weissbier 0,50 lt (5,0°)	€ 6
Birra Speciale Pedavena 0,50 lt (5,9°)	€ 6
Birre artigianali Riversa	
Pils 0,50 lt (4,9°)	€ 9
Blanch 0,50 lt (4,5°)	€ 9
Doppelbock, rossa doppio malto 0,50 lt (7,0°)	€ 9
Birrificio di Franciacorta - Birra Artigianale 0,75 lt	€ 16

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.

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare sempre eventuali allergie o intolleranze; ove possibile, i piatti saranno modificati per adeguarli alle singole esigenze.
We ask our guests to always report any allergies or intolerances; where possible, the dishes will be modified to adapt them to individual needs.

ALLERGENI ALLERGENS

1 Glutine Gluten	8 Sedano Celery
2 Crostacei Crustaceans	9 Senape Mustard
3 Uova Eggs	10 Anidride solforosa Sulfur dioxide
4 Pesce Fish	11 Sesamo Sesame
5 Arachidi Peanuts	12 Lupini Lupine
6 Soia Soy	13 Frutta a guscio Nuts
7 Latte Milk	14 Molluschi Shellfish

www.ristorantemasseria.it

