

Masseria

## ANTIPASTI / APPETIZERS

---

<b>Sorbir di Agnoli mantovani</b> Soup with mantuan “Agnoli”, homemade filled pasta	€ 12	1, 3, 7, 8
<b>Battuta di Fassona piemontese, salsa di sedano rapa e cipolle di Tropea marinate all’aceto di riso</b> Beef tartare with celeriac sauce and Tropea onion marinated in rice vinegar	€ 15	9, 10
<b>Flan di zucca su specchio di taleggio e noci croccanti</b> Pumpkin flan with taleggio cheese cream and nuts crumble	€ 14	1, 3, 8
<b>Tagliatelle di calamari CBT, crema di ceci e olio al peperoncino</b> Squid “noodles” low-temperature cooking with chickpea cream and pepper flavored oil	€ 16	4, 14
<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 pomegranate	€ 15	8, 13
<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	€ 15	1, 6
<b>Luccio in salsa alla mantovana con polenta</b> Pike in green sauce with mantuan polenta	€ 15	1, 3, 4, 6, 8

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

---

<b>Gnocchi di zucca, ragù di triglia, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</b> Pumpkin gnocchi with goatfish ragout, olives and capers	€ 15	1,3, 4, 7
<b>Spaghettoni quadrato AOP, tartare di scampi crudi, pomodorini confit e frisella croccante</b> Spaghetti with garlic, oil and pepper served with raw prawn, tomatoes and toasted bread	€ 17	1, 2, 4
<b>Zuppa di cipolle gratinata, Gruviera e crostoni di pane al timo</b> Onion soup with Gruyère and thyme flavored toasted bread	€ 13	1, 7, 11
<b>Tortelloni all’anatra, crema di topinambur e crumble di pane all’arancia</b> Duck ravioli with Jerusalem artichoke cream and orange flavored bread crumble	€ 15	1, 7, 13
<b>Riso Mantovano “alla pilota” con “pesto” di salamella mantovana (sgranato, come da tradizione)</b> Mantuan rice cooking “alla pilota” with mantuan pork sausage	€ 14	1, 7
<b>Maccheroncini di nostra produzione con stracotto di manzo alla mantovana</b> Homemade macaroni with a beef stew sauce	€ 14	1, 3, 6, 7, 8, 13
<b>Tortelli di zucca mantovani (con amaretti) fatti a mano al burro fuso, salvia e Grana Padano</b> Homemade mantuan pumpkin tortellini with melted butter, sage and Grana Padano cheese	€ 15	1, 3, 7, 9, 13

## SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

---

<b>Costolette di agnello alla scottadito su crema di melanzane e cenere di olive nere</b> Lamb ribs with aubergine cream and olives flakes	€ 24	1, 8
<b>Tagliata di filetto di manzo con caponatina di verdure e sale Maldon</b> Grilled beef fillet with sauté vegetables and Maldon salt	€ 24	8
<b>Turbante di spigola gratinato al timo, crema di patata affumicata e cavolo cappuccio marinato all'aceto di riso</b> Seabass au gratin with thyme, smoked potatoes cream and green cabbage marinated with rice vinegar	€ 22	1, 4
<b>Maialino iberico con crema di peperone del Piquillo e insalatina di finocchi in salsa di senape</b> Iberian pork with Piquillo pepper cream and fennel salad with mustard sauce	€ 22	9
<b>Guancialino di vitello brasato al Lambrusco mantovano su vellutata di polenta</b> Calf cheek braised in Lambrusco wine served with polenta cream	€ 20	7, 13
<b>Stracotto di manzo alla mantovana servito con polenta</b> Mantuan beef stew served with polenta	€ 18	1, 6, 7, 8, 13
<b>Grana Padano 24 mesi servito con mostarda mantovana di mele</b> Grana Padano cheese served with mantuan apple mustard	€ 16	9, 10

## CONTORNI / SIDE DISHES

---

<b>Insalatina mista di stagione</b> Mixed season salad	€ 6	
<b>Spadellata di verdure</b> Mixed sautéed vegetables	€ 6	
<b>Patate arrosto</b> Baked potatoes	€ 6	
<b>Spinaci al burro</b> Boiled spinach with butter	€ 6	7
<b>Peperonata</b> Peppers cooked with tomatoes and sliced onions	€ 6	

## 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	€ 16	1, 3, 4, 7, 9, 10
<b>CAPRESE</b> <b>Pomodoro e basilico con mozzarella di bufala</b> Tomatoes and basil with buffalo mozzarella	€ 16	7
<b>SICILIANA</b> <b>Misticanza con finocchio, arance, noci e olive nere</b> Salad with fennel, orange, nuts and olives	€ 16	13

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

## PINSA GOURMET / GOURMET PINSA

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

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

## APERITIVI / APERITIF

---

<b>Crodino</b>	€ 4
<b>Spritz</b> Aperol, Prosecco e soda	€ 7
<b>Americano</b> Bitter Campari, Martini rosso e soda	€ 7

## IL NOSTRO BAR / DRINKS

---

<b>Acqua minerale 0,75 lt</b> Mineral water	€ 3,5
--	-------

### VINO DELLA CASA ALLA SPINA

#### Lambrusco - Prosecco

Draught wine 'Red Lambrusco' or 'White Prosecco'

<b>caraffa da 0,25 lt</b>	€ 5
<b>caraffa da 0,50 lt</b>	€ 8
<b>caraffa da 1,00 lt</b>	€ 14

### BIRRA NAZIONALE "CASTELLO" ALLA SPINA

"CASTELLO" NATIONAL BEER

<b>piccola</b> small	€ 4
<b>media</b> middle	€ 6

### BIBITE ALLA SPINA (Coca Cola)

DRAUGHT DRINKS (Coca Cola)

<b>piccola</b> small	€ 4
<b>media</b> middle	€ 5

### BIBITE IN BOTTIGLIA/LATTINA 0,33 l

Bottle/Can drinks 0,3 lt

<b>Caffè</b> Coffee	€ 3
------------------------	-----

<b>Caffè corretto</b> Laced coffee	€ 4
---------------------------------------	-----

<b>Caffè decaffeinato</b> Decaffeinated coffee	€ 2
---	-----

<b>Cappuccino</b> White coffee	€ 4
-----------------------------------	-----

<b>Tea caldo/Camomilla</b> Hot tea/Camomill	€ 3
--	-----

## VINI AL BICCHIERE / WINE IN GLASS

---

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

## BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLE BEER

---

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

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

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

