

ANTIPASTI

APPETIZERS

Carpaccio di filetto di maiale marinato a secco, ristretto ai frutti di bosco e purea di mele		15
Dry marinated pork fillet, wild berries sauce and apple purée		
Battuta di fassona piemontese su specchio di bufala e cipolla rossa marinate all'aceto di riso	7,9	15
Beef tartare with Buffalo mozzarella cheese sauce and rice vinegar marinated onions		
Fagottino di pasta fillo ripieno di pere, noci e cannella su salsa al Gorgonzola	1,3,7	13
Filo pastry dumpling filled with pears, walnuts and cinnamon with Gorgonzola cheese sauce		
Calamari CBT, crema di cannellini e croccante al prezzemolo	1,7,14	16
Low-temperature cooked squid with a bean white sauce and parsley crumble		
Insalata di cappone alla Stefani, ricetta Gonzaghesca con uvetta, pinoli, melograno su misticanza	8, 13	15
Capon (castrated rooster) salad "Gonzaga style" by Bartolomeo Stefani with raisin, pine nuts and pomengranate		
Tagliere di salumi nostrani con salame artigianale, coppa cotta e prosciutto crudo di Parma servito con polenta	1, 6	15
Selection of cured meats served with grilled corn meal		
Luccio in salsa alla mantovana con polenta	1,3,4,6,8	15
Pike in Mantuan green sauce with polenta		

Masseria

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Fusilloni “Matt” monograno Felicetti, crema di broccoletto siciliano, cozze e crumble al pecorino	1, 14	16
Pasta “Matt” monograno Felicetti with sicilian broccoli cream, mussels and a Pecorino cheese crumble		
Spaghettoni “il Cappelli” monograno Felicetti AOP, ricci di mare e mollica “atturrata”	1,14	18
Spaghetti “il Cappelli” monograno Felicetti with garlic, oil and chilli pepper served with sea urchin and toasted bread crumble		
Gnocchi di patate, spadellata di mare e ‘nduja di Spilinga	1,2,3,4,7,14	16
Potatoe gnocchi with sautéed fish and Spilinga ‘nduja		
Ravioli con patate e porri, colatura di provola affumicata campana e Guanciaie croccante	1,3,7	15
Ravioli filled with leek and potatoes with smooked Provola cheese sauce and crispy cheek bacon		
Riso Mantovano “alla pilota” con “pesto” di salamella Mantovana (sgranato, come da tradizione)	1,7	14
Mantuan cooked rice "alla pilota", with Mantuan style pork sausage		
Maccheroncini di nostra produzione con stracotto di manzo alla Mantovana	1,3,6,7,8,13	14
Homemade macaroni with a beef stew sauce		
Tortelli di zucca mantovani fatti a mano al burro fuso, salvia e Grana Padano	1,3,7,9,13	15
Homemade Mantuan Pumpkin tortelli with melted butter, sage and Grana Padano cheese		

Masseria

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Turbante di branzino, crema di porri, polvere di capperi	1, 4	22
Seabass with leek cream and crumbled capers		
Tagliata di Limousine nostrana, patate sabbiose e sale Maldon	1	20
Grilled Limousine beef served with sandy potatoes		
Polpo alla Luciana scomposto	14	22
Octopus with tomatoes, olives and capers		
Baccalà in olio cottura alla veneziana su vellutata di polenta integrale	4,7	22
Salted codfish veneziana style with corn cream		
Puntine di vitello burro e salvia in doppia cottura con purée di topinambur	7	20
Double cooked veal ribs with sage butter and Jerusalem artichoke purée		
Stracotto di manzo alla Mantovana servito con polenta	1,6,7,8,13	18
Mantuan beef stew, served with polenta		
Grana Padano 24 mesi servito con mostarda Mantovana di mele	9,10	16
Grana Padano cheese served with mantuan apple mustard		

Masseria

CONTORNI SIDE DISHES

Insalatina mista di stagione Mixed season salad	6	Patate arrosto Roast potatoes	6
Spadellata di verdure Mixed sautéed vegetables	6	Spinaci al burro 7 Boiled spinach with butter	6
		Peperonata 13 Peppers cooked with tomatoes and sliced onions	6

INSALATONE FARCITE STUFFED SALADS

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

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 **16**

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

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

CERERE **16**

Mozzarella, speck dell'Alto Adige, crema di zucca e funghi freschi

Mozzarella, speck, pumpkin cream and fresh mushrooms

DIANA **16**

Mozzarella, Culatello, burrata di Battipaglia

Mozzarella, Pork Culatello, burrata

NETTUNO **16**

Mozzarella, Burrata di Battipaglia, alici di Sicilia e pachino

Mozzarella, Burrata, Anchovies and tomato

MINERVA **16**

Mozzarella, Salsiccia mantovana nostrana, friarielli e scamorza affumicata

Mozzarella, sausage, broccoli, scamorza cheese

TELLUS **16**

Mozzarella, Mozzarella di Bufala di Battipaglia a crudo e prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Mozzarella, Buffalo mozzarella, Parma ham

VENERE **16**

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

Mozzarella, burrata, mortadella and pistachios

Masseria

PIZZERIA

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

MARINARA	7
Pomodoro, origano, aglio	
Tomato, organ, garlic	
MARGHERITA	9
Pomodoro, mozzarella	
Tomato, mozzarella	
NAPOLI	10
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
Tomato, mozzarella, anchovies, organ	
ROMANA	10
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
Tomato, mozzarella, anchovies, cappers, organ	
PROSCIUTTO	10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
Tomato, mozzarella, cooked ham	
CAPRICCIOSA	10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, carciofi, funghi	
Tomato, mozzarella, cooked ham, olives, artichokes, mushrooms	
QUATTRO STAGIONI	10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes	
QUATTRO FORMAGGI	10
Pomodoro, mozzarella, emmental, grana, gorgonzola	
Tomato, and for cheeses: mozzarella, emmenthal, parmesan, gorgonzola	
CRUDO	10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	
Tomato, mozzarella, ham	
MANTOVANA	10
Pomodoro, mozzarella, salamella mantovana	
Tomato, mozzarella, mantuan sausage	

Masseria

ORTOLANA	10
Pomodoro, mozzarella, verdure miste Tomato, mozzarella, mixed vegetables	
RADICCHIO E GORGONZOLA	10
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, gorgonzola Tomato, mozzarella, red chicory, gorgonzola cheese	
DELICATA	10
Mozzarella, mascarpone, speck Mozzarella, mascarpone cheese, speck	
MASSERIA	10
Pomodoro, mozzarella, crema di tartufo, funghi freschi Tomato, mozzarella, truffle cream, fresh mushrooms	
PORCINI	10
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini trifolati Tomato, mozzarella, porcini mushrooms	
SALAMINO PICCANTE	10
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante Tomato, mozzarella, pepperoni	
SAPORITA	10
Mozzarella, brie, bresaola, rucola Mozzarella, brie cheese, bresaola, rocket	
PIZZA GONZAGA	10
Mozzarella, zucca, salsiccia Mozzarella, pumpkin, sausage	
BUFALINA	10
Mozzarella di bufala di Battipaglia, pomodoro, olio al basilico Buffalo mozzarella, tomato, olive oil basil flavoured	
VITTORIA	10
Pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia, pachino, acciuga e origano Tomato sauce, buffalo mozzarella, tomatoes, anchovies and oregano	
DEMETRA	10
Mozzarella, salsiccia nostrana, patate al forno, scamorza affumicata Mozzarella, mantuan sausage, baked potatoes, scamorza cheese	

Masseria

DOLCI DELLA CASA
HOUSE DESSERTS
Tutti i dolci sono di nostra produzione

Mousse al mandarino con crumble di biscotto al cacao	1,3,7,13	6
Tangerines mousse with cocoa cookies crumble		
Tiramisù	1,3,6,7,13	6
Traditional tiramisu with mascarpone cream, biscuits with coffee and cocoa powder		
Camilla alle carote, crema inglese e lamelle di mandorle	1,3,7,13	6
Carrots pie with crème anglaise and almonds		
Tortino alle mele, coulis di lamponi e panna montata alla cannella	1,3,7,13	6
Apple pie with raspberry coulis and cinnamon flavoured whipped cream		
Salame dolce al cioccolato	1,3,5,6,7,13	6
<i>pasta di cioccolato fondente e granella di frollini</i> Chocolate sweet sausage		
Sbrisolona Mantovana	1,3,7,13	6
<i>Torta di pasta frolla con mandorle e servita con chupito di grappa</i> Sbrisolona typical mantuan cake		
Frutta fresca		5
Fresh fruit		
Sorbetto		4
sorbet		

Masseria

IL NOSTRO BAR

Acqua minerale 0,75 l 3,5

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 8

caraffa da 1,00 l 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 4

Bottle/Can drinks

Caffè 3

Coffee

Caffè corretto 4

Laced coffee

Caffè decaffeinato 3

Decaffeinated coffee

Cappuccino 4

White coffee

Tea caldo e camomilla 4

Hot tea and camomilla

DRINKS

LE NOSTRE BIRRE IN

BOTTIGLIA

BOTTLE BEERS

Weissbier 7

Birra Dolomiti 0,33 l 6

BIRRE ARTIGIANALI 0,75 l 18

Birra di Franciacorta

Birra artigianale Rivorsa

Pils l 0,5 alc. 4,9 % 10

Blanche l 0,5 4,5 % 10

Doppelbock l 0,5 alc. 7,0 % 10

(rossa doppio malto)

VINI AL BICCHIERE

WINE IN GLASS

Bianco dei colli del Garda 5

White wine of Garda hills

Rosso dei colli del Garda 5

Red wine of Garda hills

Prosecco 5

Sparkling white wine Presecco

Passito Siciliano 6

Sicilian muscatel

Masseria

APERITIVI | APERITIF

Crodino 4

Spritz 7

Aperol, prosecco e soda

Americano 7

Bitter campari, martini rosso e soda

Lista allergeni:

allergens

1 Glutine

Gluten

2 Crostacei

crustaceans

3 Uova

eggs

4 Pesce

fish

5 Arachidi

peanuts

6 Soia

soy

7 Latte

milk

8 Sedano

celery

9 Senape

mustard

10 Anidride solforosa

Sulfur dioxide

11 Sesamo

Sesame

12 Lupini

lupine

13 Frutta a guscio

nuts

14 Molluschi

shellfish

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare sempre eventuali allergie o intolleranze; ove possibile, si potranno modificare piatti al fine di adeguarli a queste ultime.

We kindly ask guests to always report any allergies or intolerances; where possible, dishes can be changed in order to adapt them to allergies or intolerances.

Masseria