

I Taglieri



IL Gran Rustico Matilde...Consigliato per 2 Persone...

Selezione di Salumi del Territorio affettati su Lastra di Marmo di Carrara...

Culatello Stagionato in Cotenna, Crudo di Parma, Salame Mantovano, Pancetta, Coppa, Mortadella "Favola" Palmieri

Bruschette Gratinatate con Salsiccia Mantovana e Stracchino

Polenta Calda al Formaggio di Malga e Tartufo Nero

Giardiniera e Mostarda di Frutta di Casa

€ 30,00

Degustazione dei Formaggi...Consigliato per 2 Persone...

Selezione di Formaggi Nazionali e di Ricerca su Lastra di Marmo di Carrara...in abbinamento

Confetture e Mostarda di Casa...

Parmigiano Reggiano 30 Mesi, Bitto, Taleggio, Pecorino Senese,
Montasio Stravecchio, Bastardo del Grappa, Vezzena, Pincion, Toma Piemontese.

€ 20,00

Antipasti



Culatello con la Nostra Mostarda di Mele e Pere Mantovane IGP 

€ 16,00

Crudo di Parma, Focaccina Gourmet...Burrata, Pomodori Confit, Acciuga del Cantabrico


€ 16,00

Tonno Tonnato 2025 

Ventresca di Tonno in Olio Cottura, Misticanze dell'Orto, Ortaggi di Stagione

Salsa Tonnata, Capperi di Pantelleria

€ 18,00

Taglio di Salmone Norvegese, Affumicato in Casa ai Legni di Quercia 

Valerianella, Olio Evo, Soja Dolce, Maionese al Lime

€ 20,00

I prodotti utilizzati possono contenere tracce di glutine e derivati.

Pane Coperto Servizio

€ 4,00

 Piatti e pane per celiaci

Minestre in Brodo



Agnolini Mantovani del dito Mignolo in Brodo di Manzo e Gallina
€ 16,00

Passatelli Caserecci in Brodo di Manzo e Gallina
€ 16,00

Minestra "Fricandò"
Gli Agnolini e i Passatelli si Sposano
€ 16,00

Primi Piatti




Tortelli di Zucca Della Tradizione Mantovana al Burro e Salvia
€ 16,00

Maccheroncini al Torchio con Stracotto D'Asino...quello delle 48 Ore
€ 16,00

Gnocchi di Patate in Crema di Taleggio e Tartufo Nero, Nocciole Croccanti IGP
€ 18,00

Ravioli Ripieni di Patate e Salmone Affumicato, Bisque di Crostacei, Zucchine Croccanti
€ 20,00

Risotto Carnaroli allo Champagne, Pistilli di Zafferano, Mazzancolle, Olio al Mandarino
Minimo per 2 persone 
€ 20,00

Tutti i tipi di paste ripiene e all'uovo sono rigorosamente fatte in casa

*** Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o congelati secondo le nuove regole sanitarie**

Braceria Gourmet 



I Bovini da Filiera al Pascolo Sono Scelti Selezionati e Frollati da CARLO'S BEEF

Specialità Del Ristorante La Fiorentina Frollata minimo 30 Giorni
La Fiorentina per hg € 7,50

Filetto di Manzo Black Angus...Patata Grigliata...La Mia Original Barbecue Sauce
€ 32,00

Tagliata di Filetto di Manzo Black Angus, Rucola, Parmigiano, Aceto Balsamico
€ 35,00

Costolette di Agnello Scalzate Prè-Salè alle erbe fini "Scottadito", Polenta "Abbrustolita"
€ 25,00

Galletto Valtellina, Patate Novelle con la sua Buccia, Sale Maldon e Maionese Senapata
€ 20,00

Secondi 



Tataki di Tonno ai Semi di Sesamo, Salsa Teriyaki, Maionese al Wasabi,
Zucchine Novelle alla Piastra
€ 20,00

Gratin di Code di Gamberi Sgusciati Profumati alla Curcuma
Conditella di Pomodorini Datterino ai profumi dell'Orto, Olio e Limone
€ 30,00

Contorni 



Patate Rosolate al Rosmarino	€ 5,00
Verdure Grigliate	€ 7,00
Mix di insalatine	€ 5,00
Mostarda di Frutta Maison	€ 5,00