
















**Contorní**  
(side dish)

<i>Patate al forno</i> (Baked potatoes)		4,00
<i>Insalata mista</i> (Salad)		6,00
<i>Contorno del giorno</i> (Side dish of the day)		6,00







**Dessert**

<i>Tiramisù</i>	  	5,00
<i>Millefoglie di Stracchino e fragole</i> (Mille - feuille with berries)	  	6,00
<i>Sorbetto al cucchiaio</i> (Spoon sorbet)		4,00
<i>Elvezia al Marsala</i> (Elvezia with Marsala)	  	6,00
<i>Tortino di mele e cannella con gelato alla Vaniglia</i> (Apple pie with cinnamon and Vanilla ice cream)	  	6,00
<i>Ananas flambata con Branca Menta e pepe rosa</i> (Pineapple flambè with Branca Menta liqueur and pink pepper)		6,00
<i>Delizia al cioccolato</i> (Chocolate cake)	  	6,00





*Famiglia Rigatelli*

## Antipastí




Luccio in salsa tradizionale con polenta abbrustolita (Pike in traditional sauce with roasted polenta)		10,00
Trota dei Gonzaga in salsa glassata con polenta* (Trout in Gonzaga's sauce with onion, peanuts and raisins)		10,00
Salmone marinato agli agrumi con ristretto di Amarone (Marinated salmon with reduction of Amarone)		11,00
Tartare di Manzo con cipolle di Tropea e fiori di cappero (Beef tartar with Tropea's onions and capers)		13,00
Culaccia con pere scottate e pecorino di Pienza (Culaccia with pan-fried pears and Pecorino cheese)		13,00
Vellutata di zucca con pecorino di Pienza e crostini (Pumpkin soup with Pecorino cheese and croutons)		10,00

## Selezioni (per 2 pers.)















-Crudo 24 mesi, Lard d'Arnaud, speck d'anatra, 'Nduja calabra, polenta grigliata e Pinza		16,00
-Pecorino di Pienza, Monte Veronese, Grana Padano 24 mesi, Formaggio ubriaco, Gorgonzola con mostarde selezionate		16,00

## Menù bimbi











10,00  
(kids menu)

-Bibita (Drink)		
-Hamburger o Cotoletta con chips (Hamburger or Cotolet with chips)		
-Gelato vaniglia o cioccolato (Vanilla or Chocolate ice cream)		

## Primi

Tortellini di nodo d'amore al burro fuso e salvia (Tortellini (Nodo d'amore) with butter and sage)					11,00
Tortelli di zucca con sfoglia al cacao (Pumpkin tortellini with cocoa paste)					11,00
Bigoli al torchio conditi con ragù allo speck di cinghiale (Bigoli pasta with boar ragù)					11,00
Proposta di Flavio (Chef Proposal)					10,00
Risotto all'Amarone (min 2 persone) (Rice with Amarone wine)					12,00
Maccheroncini all' Anatra con profumi di Limone (Maccheroncini pasta with ragù (different types of white meats))					12,00
Gnocchetti verdi di patate con Taleggio e Rucola (Green Gnocchi with Taleggio cheese and rocket salad)					15,00

## Secondi

Gran fritto del Mincio* (Selection of fried river fishes)			15,00
Polpo croccante agli agrumi e glassa di aceto balsamico* (Crispy octopus with citrus fruits and balsamic vinegar)			15,00
Pescato del giorno (Sea catch of the day)			16,00
Baccalà fritto su letto di Scarola (Fried Codfish with cooked escarole)			14,00
Roast Beef all'inglese con salsa al pepe verde (Roastbeef with green pepper sauce)			15,00
Guancialino di Manzo con Ristretto di Amarone accompagnato da polenta (Beef cheek with Amarone souce and polenta)			14,00
Coniglio in porchetta con pancetta croccante (Rabbit rollè filled with bacon)			13,00
Filetto di Angus con chips di patate e salsa tartara (Angus fillet with chips and tartara sauce)			20,00

Coperto €2,50

\*Potrebbe contenere prodotti surgelati