MANGIARE
BERE
UOMO
DONNA

"Sine Cerere et Libero friget Venus."

Senza Cerere [il cibo] e Bacco [il vino], Venere [la passione] si raggela.

"Mangiare Bere Uomo Donna: le cose che gli umani fortemente desiderano."
Confucio

La nostra avventura è cominciata con la mancanza di zio Gilberto, grande studioso e padrone di casa. Partendo dai suoi 3000 libri e da questa palazzina, grazie allo sforzo di tutta la famiglia, abbiamo deciso di dare vita nuova a questo spazio e a noi stessi.

La nostra cucina è mantovana, orientale e non solo, ma sempre e comunque tradizionale. Cerchiamo di mantenere l'autenticità di ogni piatto utilizzando ingredienti locali, stagionali e di prima qualità.

MENU ASPORTO

Ci prendiamo cura di voi anche a casa vostra.
Scegliete dal nostro menu asporto i vostri piatti preferiti per un pranzo, una cena o una merenda con gli amici.
Vi daremo indicazioni precise per riscaldarli o cuocerli a casa.

Servizio Vino

Degustazione cieca

Liberatevi dai pregiudizi e lasciatevi guidare in una degustazione di vino alla cieca. Un approccio diverso per apprezzare il vino e passare una bella serata di coppia o con gli amici.
Menu libero

Corkage

€10,00 a tappo per persona.
Nel caso le etichette siano presenti nella nostra lista vini, al netto dell'annata, verrà applicato il costo dichiarato in carta, decurtato del 20%

Regala una cena

Regala una cena. Un regalo sempre gradito, ideale per un amico, un collega di lavoro, i genitori, una persona speciale o per tutti gli amanti della buona cucina e di un ambiente raffinato.

Ogni cena è racchiusa in una cartolina regalo.

Yum Cha ∘ Gran antipasto misto Cinese per tutto il tavolo

飲茶



Yum Cha

Tavola da condivisione, tutti i dim sum in mezzo, come comanda la tradizione Cantonese.

Dim sum fatti a mano

Piccoli bocconcini al vapore o fritti ripieni di carne, pesce, verdure. Serviti in cestini di bambù

- ***Siu Mai*** 燒賣 - *Piccoli ravioli al vapore. Sfoglia di grano tenero e uovo. Ripieno di gamberi, maiale e funghi. 2 pezzi*

- ***Bao vegetariano*** 素菜包 *- un panino soffice lievitato al vapore. Ripieno di cavolo cinese, carote, zucchine, mais, spaghetti di soia, zenzero. 1 pezzo*

- ***Involtini Primavera di gamberone*** 炸蝦春卷*. Impasto colloso spalmato in padella così da ottenere un sfoglia sottile. Fritti. 2 pezzi*

- ***Maiale Gulu*** 咕嚕肉*. Piatto tipico di Hong Kong. Bocconcini di coppa fresca fritti in salsa agrodolce con ananas, peperoni e cipolla*

Gran antipasto misto ∘ 19 euro a persona

Menù alla carta

euro

Coperto 3

Pane

Tutto il nostro pane proviene dal forno “La Butega ad Franton” di Guastalla fatto con solo farine biologiche e senza additivi chimici

Caffè

Solo alla moca. Una miscela di caffè 90% Arabica e 10% Robusta Torrefazione artigianale Gli Ormesini di Verona 2

Salumi

(i prodotti sono selezionati e acquistati da noi direttamente dal produttore)

Presidio Slow Food® Culatello di Zibello DOP selezione oro Massimo Spigaroli, Antica Corte Pallavicina (PR) 17
Presidio Slow Food, stagionato oltre 24 mesi in ambienti naturali

Brisaola di Punta d’anca, Ma! Officina Gastronomica (SO) 12
Non è bresaola ma Brisaola. Senza conservanti, solo sale, pepe e spezie.

Prosciutto crudo di Parma oltre 40 mesi, Claudio Ziveri (PR) 12
Prosciutificio Claudio Ziveri, Tortiano (PR)

Coppa XXL da maiale Tranquillo®, Az. Agricola Bettella (CR) 16
Stagionata 24 mesi. Da maiali di due anni di età e oltre 320kg di peso

Salame Mantovano con budello gentile 7
Az. Agricola Valle San Martino (MN)

Pancetta arrotolata con alloro e rosmarino 7
Az. Agricola Valle San Martino (MN)

Spalla cotta affumicata, La Proibita 7
Capitelli, Borgonovo Val Tidone (PC)

Salumi misti selezionati 17
Prosciutto crudo di Parma 40 mesi, Salame Mantovano, Spalla cotta, Pancetta

Mostarda artigianale di mela, Az. Agr. Daolio Patrizio, Suzzara 3

Menù

Formaggi — euro

- Parmigiano Reggiano oltre 60 MESI, Latteria Tullia — 8
  Formaggio a pasta dura e latte vaccino crudo. Massima espressione casearia d'Italia.

- Presidio Slow Food ~~Bitto~~ Storico Ribelle 2025 — 12
  Prodotto solo in alpeggio. Latte munto a mano e lavorato entro mezz'ora

- Presidio Slow Food Robiola di Roccaverano e confettura di frutta di Marco Colzani — 7
  Presidio Slow Food della langa Astigiana. 100% latte crudo di capra.

- Pecorino Gorzano storico caseificio di Amatrice stagionato 10 mesi — 6
  Latte di pecora italiano pastorizzato, trasformato entro le 24 ore dalla mungitura.

- Amore Primitivo — 8
  Formaggio erborino da latte vaccino di razza Jersey. Immerso per 60 giorni in pregiato vino Primitivo di Manduria IGT

- Blu di capra — 7
  Formaggio erborinato da latte caprino stagionato 6 mesi in grotte naturali
  Razza Saanen allevata allo stato semi brado

- GIN TONIC & Blu di Capra — 15
  Gin Giapponese *NIKKA COFFEY* e tonica *FEVER TREE*
  Formaggio erborinato stagionato 6 mesi in grotte naturali.

- Misto formaggi servito con confettura di frutta di Marco Colzani
  Pecorino, Storico Ribelle, Robiola, Amore Primitivo, Blu di Capra — 19

- Mostarda di mela artigianale, Az. Agr. Daolio Patrizio, Suzzara — 3

Menù

Pasta

euro

Cappelletti della nonna Bice in brodo di cappone **12**
Ricetta della nonna Bice di Guastalla. Piccola pasta completamente fatta in casa

Sorbir di cappelletti della nonna Bice *l'aggiunta di Lambrusco per creare il "bevr'in vin"* **9**

Tortelli di Zucca fatti a mano **12**
Conditi con burro e Parmigiano. Soffritto di pomodoro a parte.

Taglierini 32 tuorli con Gamberi rossi *crudi* di Mazara del Vallo **22**
Gamberi rossi sgusciati al momento, taglierini conditi con la bisque delle teste.

Dim sum al vapore in cestino di bambù **13**
Siu Mai, sfoglia di grano tenero e uova. Ripieno di mazzancolle, maiale e funghi- 6 pezzi

Ramen cinese in brodo di manzo e salsa di soia alta qualità **15**
Brodo ricchissimo con un tocco di anice stellata e pepe Sichuan.
Noodles di grano, tenero manzo stufato e verdure

Carne

euro

Posteriore di Manzo frollato *8 settimane*. Cottura alla brace! **8/100g**
Razza Limousine allevata e macellata in Italia. Taglio selezionato speciale per la sua morbidezza e succosità, dai 300 ai 400g senza osso, solo ciccia! Servito con purea di patate

Battuta cruda di Fassona razza Piemontese su osso con midollo alla brace **16**
150 gr. Condita con sale di Cervia, pepe nero Indonesiano, senape, panna acida e nocciole Piemonte IGP tostate

Pollo al curry con verdure, nostra miscela di oltre 20 spezie, piccante **15**
Servito con riso aromatico Apollo incrocio tra un riso Asiatico e uno Italiano, da agricoltura sostenibile in Piemonte.

Verdure (contorno)

euro

Fior di carciofi **7**
Cuore di carciofi condito con aceto balsamico, sale di Cervia e olio evo pugliese.

Peperoni rossi grigliati pelati caramellati **5**

Giardiniera di nostra produzione con aceto di mele **7**
Cavolfiori, finocchi, peperoni nostrani, cipolle, carote tagliati in spicchi in aceto di mele e zucchero.

Menù

Pesce — euro

Involtini Primavera con sfoglia fatta a mano e ripieno di gamberoni. **10**
Impasto colloso spalmato in padella così da ottenere un sfoglia sottile. 4 pezzi.

Polpo cotto nella birra condito con aceto di riso rosso **15**
L' aceto di riso rosso dona note affumicate e frutta rossa. Servito caldo con purea di patate.

Bis di Baccalà **15**

- *Mantecato con polenta fritta. Ricetta classica veneziana, senza aggiunta di latticini*
- *Fritto in pastella*

Crudità di Pesce — euro

Tutte le crudità di pesce richiedono 20 minuti per la preparazione

Caviale & Storione di Calvisano(Bs) **29**
Tartare di Capasante e Storione crudi con caviale Siberiano (10g).
Condimento leggero con panna acida, sale di Cervia, succo di limone ed erba cipollina.

Gamberi Rossi crudi di Mazara del Vallo categoria 1 **23**
Conditi con sale di Cervia, olio extravergine di olive Pugliesi

Tartare di Ricciola Oceanica **16**
Conditi con sale di Cervia, olio extravergine di olive Pugliesi e olio prezzemolo

Capasante Giapponesi crude **21**
Condimento leggero con sale di Cervia, olio evo Pugliese e zenzero marinato. -

Gran Crudo di Mare **30**

- *Gambero Rosso di Mazara del Vallo*
- *Scampo dell'Adriatico*
- *Calamaro dell'Adriatico, tagliato al coltello*
- *Capasanta Giapponese*
- *Tartare di Ricciola Oceanica*
- *Condimento leggero con sale di Cervia, olio evo Siciliano e zenzero marinato*

Aggiunta di Caviale di storione Siberiano 10g, **19**
Calvisius di Calvisano (Bs)

Dolci

Euro

- ***Torta delle rose Mantovana doppia lievitazione*** **9**

Nostra produzione, richiede un'attesa di 12 minuti.
Servita con gelato di zabaione oppure con zabaione caldo sbattuto al momento

- ***Sbrisolona Mantovana*** **5**

Torta secca e friabile fatta con farina, burro e mandorle.
Croccante e irregolare, si spezza con le mani.

- ***Torta Nera*** **6**

Torta da forno al cioccolato. Fatta senza farine di grano ma con solo farina di mandorle. Senza Lattosio

- ***Torta Pistocchi. Solo cacao fondete purissimo***

40 grammi di cioccolato fondente purissimo. Prodotto senza latte, uova, burro, farina. Gluten Free. Disponibile in diversi gusti:

- classica / peperoncino **7**
- agrumi di Sicilia / pere **7**
- gusto uvetta e rhum agricolo della Martinica **8**

- ***Torta Elvezia. Pasticceria 3elle Gran Cafè*** **5**

Dolce tipico della tradizione Mantovana.Tre strati di soffice pasta di mandorle, farciti con crema al burro e zabaione.

- ***Gelato di nostra produzione al gusto:*** **6**
fiordilatte, mango, zabaione, tea rosso
Aggiunta di mirtilli Bio sciroppati **2**

- ***Caffè e piccola pasticceria*** **6**

Caffe della moca con mignon di Sacher e zuppa inglese

- ***Piccola pasticceria*** **8**

Mignon di Sacher e zuppa inglese

- ***Rum e Parmigiano*** **16**

Parmigiano Reggiano oltre 60 mesi e Rum Agricole St. James Hors d'Age (Martinica)

- ***Blu Gin - Gin Tonic & Blu di capra*** **14**

Gin Giapponese NIKKA COFFEY e tonica FEVER TREE
Formaggio erborinato stagionato 6 mesi in grotte naturali. Razza Saanen allevata allo stato semi brado

- ***Aggiunta di gelato (fiordilatte)*** **2**
- ***Aggiunta di zabaione caldo sbattuto al momento*** *(minimo 2 porzioni)* **2**

Gin Tonic

	Euro
GIAPPONE	
• ***GIN NIKKA COFFEY - TONICA FEVER TREE***	9
11 Differenti botanicals tra cui Yuzu, Kabotsu, Amantsu, Pepe Sansho. Succo di mela e altri botanici tradizionali	
PURE BRITISH STYLE	
• ***GIN 6 O'CLOCK - TONICA FEVER TREE***	8
Prevalenza di ginepro ma anche noce moscata, cardamomo, cumino, corteccia di cassia, pepe cubebe, limone	

Whisky & Soda

SCOTCH	
• ***TALISKER SKYE - TONICA FEVER TREE***	9
Note pepate e saline	

Vini dolci Italiani

	calice Euro	bottiglia Euro
PIEMONTE		
• ***Coppo***		
Moscato di Canelli D.O.C.G. Moncalvina; 750ml		18
VENETO		
• ***Anselmi***		
Veneto I.G.T. I Capitelli 2022; 375ml	7	35
Veneto I.G.T. I Capitelli 2022; 750ml	7	70
• ***Quintarelli***		
Recioto della Valpolicella D.O.C.G. 2015; 375ml	25	164
Recioto della Valpolicella D.O.C.G. 2015; 750ml		315
FRIULI		
• ***Meroi****		
Colli Orientali del Friuli, Verduzzo Friulano; 500 ml	7	49
LOMBARDIA		
• ***La Costa***		
Terre Lariane I.G.T. Calido; 375 ml	6	35
ROMAGNA		
• ***Paolo Francesconi****		
Vino rosso da uve passite D'incanto; 500 ml	6	40
MOLISE		
• ***Di Majo Norante***		
Moscato le Molise D.O.C. 2020; 500 ml	6	40

Vini Dolci Esteri

	calice Euro	*bottiglia Euro*
FRANCIA		
• ***Domaine de Carbonnieu***		
Sauternes Selection 2016; 750ml	7	70
PORTOGALLO		
• ***Quinta Do Vallado***		
Porto Tawny 10 anni; 500ml	5	35
Porto Tawny 20 anni; 500ml	7	56
Porto Tawny Colheita 2003 (23 anni); 500ml	8	62
Porto Tawny 30 anni; 500ml	15	100
Porto Tawny 40 anni; 500ml	25	139
Porto Tawny 50 anni; 500ml		255
Porto Tawny 80 anni; 500m		599
Porto Tawny Colheita 1843 (182 anni); 5ml		265
• ***Quinta Do Noval***		
Porto Tawny Colheita 2007; 750ml		145
Porto Tawny Colheita 2005; 750ml		165
Porto Tawny Colheita 1986; 750ml		250
Porto Vintage Sival 2015; 750ml		65
Porto Vintage Sival 1998; 750ml		79
• ***Barão de Vilar***		
Porto Tawny 1977; 750ml		210
SPAGNA		
• ***Emilio Hidalgo***		
Sherry, Pedro Ximenez 20 anni; 750ml	7	55

Caffè

TORREFAZIONE GLI ORMESINI (VERONA)	
SOLO DA MOCA	2
DA MOCA CORRETTO	3

Distillati e Liquori

DISTILLATI D'UVA E DI FRUTTA

	Calice
VILLA ZARRI	
ACQUAVITE DI VINO CHARDONNAY 43%	6
CASTEL JUVAL	
ACQUAVITE DI ALBICOCCHE DELLA VAL VENOSTA 40%	9
ACQUAVITE DI CASTAGNE IN LEGNO DI CASTAGNO 40%	8
BONAVENTURA MASCHIO	
PRIME UVE BIANCHE 39%	5
PRIME UVE NERE 38,5%	5
SIBONA	
UVEDILANGE DA UVE MOSCATO 42%	5

BRANDY ITALIANO

VILLA ZARRI	
MILLESIMATO 1997 - 23 ANNI 45%	12
MILLESIMATO TABACCO 1998 - 18 ANNI 45%	8
MILLESIMATO FLORIO 2002 - 14 ANNI 49%	8
CHERRY BRANDY 40%	7

CALVADOS DU PAYS D'AUGE

ROGER GROULT	
VENERABLE 20 ANNI 41%	11

GRAPPE BIANCHE

DISTILLERIA DI AQUILEIA	
TRAPA DEL NESTRI IMPERADOR 40%	5
CAPOVILLA	
GRAPPA DI BASSANO 41%	5
GRAPPA DI AMARONE 41%	7
GRAPPA DI NEBBIOLO 44%	7
GRAPPA DI BRUNELLO 44%	7
GRAPPA BREG GRAVNER 52%	9

GRAPPE BARRICATE

DISTILLERIA DI AQUILEIA	
CENTENARIA LEGNI DI RIPASSO 42%	6
CENTENARIA GRAN RISERVA 10 ANNI 46%	6
CENTENARIA FLAVIO COMAR 2016 46%	7
SIBONA	
AFFINATA IN BOTTI DI PORTO 42%	6

Distillati e Liquori

calice

BAS ARMAGNAC

- ***CHATEAU DU TARIQUET***
  BAS ARMAGNAC HORS D'AGE 40% — **9**

COGNAC

- ***DOMAINE DE LA VOUTE***
  GRANDE CHAMPAGNE RÉSÉRVE SPÉCIALE 20 ANS 43% — **14**

- ***SABOURIN***
  GRANDE CHAMPAGNE V.S.O.P 10 ANS 41% — **10**

MEZCAL

- ***LOS DANZANTES***
  ESPADIN 47 % — **10**

RUM

- ***SAINT JAMES RHUM AGRICOLE - MARTINICA***
  HORS D'AGE 43% — **10**

- ***FLOR DE CANA - NICARAGUA***
  18 ANNI 40% — **10**

- ***RHUM RHUM - MARIE GALANTE (GUADALUPE)***
  LIBERATION 2024 45% — **19**
  LIBERATION INTEGRAL 2024 58% — **290 (bottiglia)**
  VIEUX MILLESIME 2013 59% — **420 (bottiglia)**

- ***ABUELO - PANAMA***
  12 ANNI 40% — **6**
  XV TAWNY 40% — **12**
  CENTURIA — **19**

WHISKY

- ***YAMAZAKY DISTILLER'S RESERVE***
  SUNTORY GIAPPONE 43% — **22**

- ***FETTERCAIRN 20 ANNI - HIGHLAND***
  HIGHLAND 20 ANNI 50% (non torbato) — **15**
  HIGHLAND 13 ANNI 50% (non torbato) — **10**

- ***LAGAVULIN 16 ANNI - SKYE***
  SKYE 16 ANNI 44% (torbato) — **9**

- ***TALISKER 10 ANNI - SKYE***
  SKYE 10 ANNI 45,8% (leggermente torbato) — **7**

Distillati e Liquori

INFUSI

- ***ALPESTRE***

DA 34 ERBE DIVERSE 44% **5**

RISERVA SPECIALE 1983 49,5% **12**

- ***CASTEL JUVAL***

GEIST DI CORNIOLE 40 % **5**

LIQUORE DELLA CASA

- ***NOCINO*** **4**

AMARI **5**

ACQUA

- ***PEJO*** **3**

** Produttore con certificazione Biologica*

^ Produttore con certificazione Biodinamica