

MENU

LA NOSTRA CUCINA

DALLE 11.30 ALLE 14.30 E DALLE 18.00 ALLE 22.00

PRIMI PIATTI

I CAVA FAME

TORTELLI DI ZUCCA € 14.00
con burro e salvia 1-3-5-6-7-8-10-11

CAPUNSEI € 8.00
con burro e salvia 1-3-5-6-7-8-9-10-11

RISOTTO

SU PRENOTAZIONE
MINIMO 4 PERSONE



TAGLIERE MISTO X1 € 14.00
salumi e formaggi misti con giardiniera e
mostarda mantovana 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12

TAGLIERE MISTO X2 € 22.00
salumi e formaggi misti con giardiniera e
mostarda mantovana 1-3-5-6-7-8-9-10-11-12

ROASTBEEF € 15.00
roastbeef con pomodorini, misticanza, cipolle
marinate, grana padano, maionese al pomodoro
1-3-5-6-7-8-11

L'ORTO IN TAVOLA  € 12.00
secondo piatto vegetariano a fantasia dello chef

LA CARNE DELLA CORTE a partire da
Selezione di carne a seconda della
disponibilità del nostro allevamento con
contorno € 15.00

SU PRENOTAZIONE

GRIGLIATA MISTA

minimo 4 persone

4 pezzi di carne selezionata a persona accompagnata da
patatine fritte e verdura 1-5-6-7-8-11

€ 15.00

SPIEDO BRESCIANO

minimo 10 persone

4 pezzi di carne selezionata a persona accompagnata da
patatine fritte e verdura 1-5-6-7-8-11

€ 15.00

ARROSTICINI DI PECORA

minimo 4 persone

10 arrosticini a persona accompagnata da pane con olio e
pomodoro 1-5-6-7-8-11

€ 15.00

COPERTO € 1.00

LA NOSTRA CUCINA

DALLE 11.30 ALLE 14.30 E DALLE 18.00 ALLE 22.00

PIADINE

L'ALICE € 6.00

prosciutto cotto, pomodoro, insalata, maionese
1-3-5-6-7-8-11

LA RICKY € 6.00

prosciutto crudo, stracchino, pomodoro, insalata
1-5-6-7-11

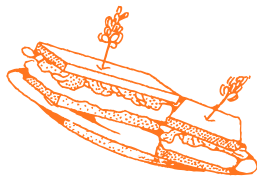
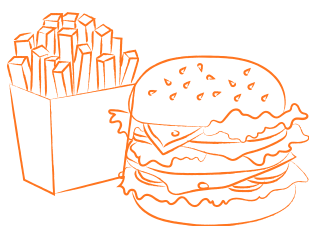
LA VEGANA € 7.00

zucchine grigliate, melanzane grigliate, cipolle, pomodoro, maionese vegana. 1-5-6-11

LA TRICOLORE € 8.00

mortadella, straciatella di burrata, pesto di pistacchio
1-5-6-7-8-11

AGGIUNTE + € 0.50



CONTORNI

PATATINE FRITTE € 3.50

VERDURE ALLA GRIGLIA € 5.00

VERDURA DI STAGIONE € 5.00

PANINI

HAMBURGER DELLA CASA € 13.00

carne di manzo(180 g), cheddar, insalata, pomodoro, pancetta arrotolata, maionese all'aglio con patatine fritte 1-3-5-6-7-8-11

CACIO-BURGER € 15.00

carne di manzo(180g),uovo, caciotta, insalata, pomodoro, maionese al bacon con patatine fritte 1-3-5-6-7-8-11

CLUB SANDWICH € 13.00

A MODO MIO

pane in cassetta, uova, pollo CBT, misticanza, pomodoro, bacon croccante, maionese 1-3-5-6-7-8-11

PANINO CON SALAMELLA € 5.00

salamella e salsa Maria fatta in casa 1-5-6-9-11

TOSTONE € 5.00

prosciutto e formaggio 1-3-5-6-7-11

PER STAR LEGGERI

CAPRESE € 8.00

pomodoro e mozzarella 1-3-7

INSALATONA DEL GIORNO € 10.00

misticanza, e...

CAESAR SALAD € 12.00

misticanza, pollo CBT, salsa caesar, bacon croccante, scaglie di grana, crostini di pane 1-3-5-6-7-11



COPERTO € 1.00

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Facciamo presente che la contaminazione è comunque possibile.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg.UE n. 1169/2011 e successive modifiche.

1. Cereali contenenti glutine cioè, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati;
5. Arachidi e prodotti derivati;
6. Soia e prodotti derivati;
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
8. Frutta a guscio cioè, mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
9. Sedano e prodotti derivati;
10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
13. Lupino e prodotti a base di lupino;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta. I clienti sono tenuti a comunicare eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta, il nostro staff è disponibile a fornire informazioni specifiche sulla possibile presenza di allergeni in qualsiasi alimento che dispensiamo o vendiamo. A seconda della stagione e della disponibilità, il prodotto potrebbe essere congelato.

BAR

BEVANDE

ACQUA vetro 0.75	€ 2,50
ACQUA plastica 0,50	€ 1,20
COCA COLA ZERO	€ 3,00
COCA COLA ALLA SPINA	
media 0,4 L	€ 4,50
caraffa 1 L	€ 9,00
TE PESCA	€ 3,00
TE LIMONE	€ 3,00
TE VERDE	€ 3,00
ACQUA TONICA	€ 3,00
CEDRATA	€ 3,00
LIMONATA	€ 4,00
MANDARINO	€ 4,00
VERDE	
MELOGRANO	€ 4,00
CENTRIFUGA DEL	€ 5,00
CONTADINO	

CAFFETTERIA

ESPRESSO	€ 1.20
ESPRESSO MACCHIATO	€ 1.40
ESPRESSO CORRETTO	€ 1.80
DECAFFEINATO	€ 1.40
DECAFFEINATO MACCHIATO	€ 1.60
ORZO	€ 1.60
ORZO MACCHIATO	€ 1.80
GINSENG	€ 1.60
GINSENG MACCHIATO	€ 1.80
MACCHIATONE	€ 1.60
MACCHIATONE DECA	€ 1.80
MACCHIATONE:	€ 2.20
soia, orzo, ginseng	
CAPPUCCINO	€ 1.80
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 2.00
CAPPUCCINO:	€ 2.40
soia, orzo, ginseng	
SHAKERATO	€ 3.50
SHAKERATO CORRETTO	€ 4.00
CAFFÈ AMERICANO	€ 2.50

AMARI E DISTILLATI

GRAPPA	€ 4.00
Gradaia Moscato, Gradaia Riserva, Gradaia Prosecco	
AMARI CLASSIC	€ 4.00
Sambuca, Montenegro, Amaro del capo, Branca, Vecchia Romagna, Limoncello, Anima Nera, Amaro del ciclista (tipo Braulio), Amaro della casa	

BAR

BIRRE

BOTTIGLIA

CORONA	€ 4.00
CORONA ZERO	€ 4.00
WAIZEN	€ 6.00

SPINA

RADLER	€ 6.00
SPATTEN 0.25 L	€ 3.00
BIONDA 0.40 L	€ 5.00
KELLER 0.50 L	€ 6.00
NON FILTRATA	

LEFFE 0.30 L	€ 5.00
ROSSA 0.50 L	€ 7.00

ARTIGIANALI

Cascina Roveri Monzambano MN

ASSIRA	€ 7.00
Birra ambrata con note di caramello e castagno	
RUSTICA	€ 7.00
Birra dorata che ricorda frutti rossi, miele e fiori bianchi	
SCARLATA	€ 7.00
Birra di colore rubino dal sapore di caramello intenso	
FORMENT	€ 7.00
Birra chiara con profumi speziati e fruttati	



COCKTAIL

GIN TONIC/LEMON	€ 8.00
gin Bickens, acqua tonica/lemon, ghiaccio	
GIN TONIC FABBRI	€ 12.00
gin Fabbri all'amarena, acqua tonica, ghiaccio	
GIN TONIC MANTOVANO	€ 12.00
gin Filos secco, acqua tonica, ghiaccio	
GIN TONIC TASSONI	€ 12.00
gin alla cedrata Tassoni, acqua tonica, ghiaccio	
GIN TONIC AL FICO	€ 12.00
gin al fico di Bruno Vanzan, acqua tonica, ghiaccio	
GIN TONIC AGRUMATO	€ 12.00
gin Grumial alto garda, acqua tonica, ghiaccio	
MOJITO	€ 7.00
rum bianco, zucchero di canna, menta, lime, soda, ghiaccio	

APERITIVI

APERITIVO ANALCOLICO	€ 5.00
SPRITZ APEROL/CAMPARI	€ 4.50
SPRITZ MISTO	€ 4.50
CAMPARI LEMON	€ 4.00
CAMPARI COL POMPELMO	€ 4.00
HUGO	€ 4.50
AMERICANO	€ 6.00
NEGRONI	€ 6.00
CRODINO E CAMPARI	€ 3.00

CARAFFE

APERITIVO ANALCOLICO	€ 13.00
SPRITZ APEROL/CAMPARI	€ 16.00
AMERICANO E NEGRONI	€ 25.00
CAMPARI LEMON	€ 16.00



VINI



BOTTIGLIA

SPUMANTI

Garda DOC EXTRA DRY "RUGIADA" Cantina Gozzi	€ 20.00
Metodo classico "ARCHÈ" Cantine VIRGILI	€ 30.00
Prosecco Extra Dry "MONTELLIANA"	€ 20.00
Trento DOC "FERRARI MAXIMUM BRUT"	€ 35.00
Trento DOC "FERRARI PERLÈ"	€ 50.00

BIANCHI

Garda DOC GARAGANEGA "LE MATTARELLE" Cantina Gozzi	€ 20.00
Garda DOC Sauvignon "COLFIORÌ" Cantina TENUTA MADDALENA	€ 25.00
Alto Mincio IGP Rosato "FOSSDAL" Cantina TENUTA MADDALENA	€ 20.00
Lugana Garganega "Aldegheri"	€ 20.00
Lugana "BENEDETTA MALAVASI"	€ 25.00

ROSSI

Garda DOC CABERNET Cantina Gozzi	€ 18.00
IGT Alto Mincio CABERNET "IACINTO" Cantina REALE	€ 20.00
Alto Mincio IGP MERLOT "IL CERVO" Cantina TENUTA MADDALENA	€ 26.00
Valpolicella SUPERIORE ORAVENTIS	€ 25.00
Valpolicella RIPASSO ORAVENTIS	€ 30.00

LAMBRUSCHI

DOC Lambrusco "FILOS"	€ 16.00
Lambrusco Mantovano DOC Teieto	€ 19.00
IGT Lambrusco "CASINA ROSSA" Cantine VIRGILI	€ 20.00
IGT Lambrusco "INCIOSTAR" Cantine VIRGILI	€ 25.00

CALICE

SPUMANTI

Garda DOC EXTRA DRY "RUGIADA" Cantina Gozzi	€ 4.00
Prosecco Extra Dry "MONTELLIANA"	€ 4.00

BIANCHI

Garda DOC GARAGANEGA "LE MATTARELLE" Cantina Gozzi	€ 4.00
Garda DOC Sauvignon "COLFIORÌ" Cantina TENUTA MADDALENA	€ 5.00
Alto Mincio IGP Rosato "FOSSDAL" Cantina TENUTA MADDALENA	€ 4.00
Lugana Garganega "Aldegheri"	€ 4.00
Lugana "BENEDETTA MALAVASI"	€ 5.00

ROSSI

Garda DOC CABERNET Cantina Gozzi	€ 4.00
IGT Alto Mincio CABERNET "IACINTO" Cantina REALE	€ 4.00
Alto Mincio IGP MERLOT "IL CERVO" Cantina TENUTA MADDALENA	€ 5.00
Valpolicella SUPERIORE ORAVENTIS	€ 5.00
Valpolicella RIPASSO ORAVENTIS	€ 6.00

LAMBRUSCHI

DOC Lambrusco "FILOS"	€ 4.00
Lambrusco Mantovano DOC Teieto	€ 4.00
IGT Lambrusco "CASINA ROSSA" Cantine VIRGILI	€ 4.00
IGT Lambrusco "INCIOSTAR" Cantine VIRGILI	€ 5.00