Carlo Gori

ITA 11.02.24

PER COMINCIARE

Sorbir d'agnoli in brodo di cappone € 9,00
Allergeni 1 - 3 - 9

Salame mantovano e Tiròt di Felonica € 9,00
Allergeni 1 Tiròt - 7 (polenta)

Insalata tiepida di cappone alla Bartolomeo Stefani € 13,00
Allergeni 5 - 8

Sformatino di melanzane, miglio, quinoa, ricotta salata e olio al basilico
Allergeni 8 € 12,00

Antipasto del lago di Garda
(trota alla Gardesana e luccio in salsa) € 14,00
Allergeni 4 - 5 - 7 (polenta) - 8 - 12

Baccalà mantecato, riso venere e polenta abbrustolita € 11,00
Allergeni 4 - 7 (polenta)

PASTA, RISOTTO E ZUPPE

Le paste fresche sono di nostra produzione

Bigoli al torchio con sarde del lago di Garda € 13,00
Mezza porzione € 7,50
Allergeni 1 - 3 - 4 - 9 / 10 - 11 (possibili tracce)

Tortelli di zucca al burro e salvia
oppure con sugo Gonzaga € 15,00
Mezza porzione € 8,50
Allergeni 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 10

Tortello amaro di Castel Goffredo € 15,00
Mezza porzione € 8,50
Allergeni 1 - 3 - 7 - 9

Agnoli in brodo di cappone € 16,00
Allergeni 1 - 3 - 9

Maccheroncini al profumo di rosmarino con stracotto di somarina € 15,00
Mezza porzione € 8,50
Allergeni 1 - 3 - 7 - 9 - 12

Pappardelle* al sugo d'anatra *di grano Saraceno (Az. Agr. Il Cembro – Presidio Slow Food) € 16,00
Mezza porzione € 9,00
Allergeni 1 - 3 - 9 - 12

Risotto mantecato con zucca e salsiccia € 15,00
(minimo due persone)
Allergeni 7 - 9

Crema di zucca con quenelle di ricotta di bufala e amaretti € 7,50
Allergeni 1 - 7 - 9

La nostra zuppa del giorno € 6,50
Allergeni 9

SECONDI PIATTI

Tutti i secondi sono accompagnati dal proprio contorno.

PESCE D'ACQUA DOLCE

Filetto di Lavarello del Garda al forno con pomodorino datterino giallo in salsa, spinacino scottato, emulsione di capperi ed olio extra vergine di oliva Garda DOP € 19,00
Allergeni 4

Filetto di Salmerino con salsa alle erbe aromatiche con verdure croccanti alla soia € 21,00
Allergeni 4 - 6 / 9 - 10 - 11 (possibili tracce)

CARNI

Guancialetto di maiale brasato al forno con polenta € 17,00
Allergeni 7 (polenta) - 9 -12

Petto d'anatra scaloppato con salsa al Porto e miele d'acacia, indivia gratinata € 21,00
Allergeni 12

Coniglio arrosto, disossato, al rosmarino con pinoli tostati, olive taggiasche e tortino di zucca € 18,00
Allergeni 3 - 7 - 9 (tortino); 5 - 8

La nostra battuta di filetto di manzo servita con olio extravergine di oliva Garda DOP e sale Maldon € 25, 00
(preparata al coltello al momento)
Allergeni relativi alle salse in accompagnamento 3 - 10

Filetto di manzo al sale di Maldon con patate al forno € 25,00

Costolette d'agnello in crosta di mandorle con scalogno all'aceto balsamico di Modena IGP e mele brûlée € 27,00
Allergeni 8 - 9 - 10 -12

Su Prenotazione
Fiorentina taglio classico con contorni grigliati
(filetto, controfiletto) prezzo all'etto € 5,50

CONTORNI

Zucchine grigliate alla menta (no aglio) € 5,00

Verdure croccanti al vapore € 6,00

Zucca gratinata al forno € 6,00

Patate al forno € 4,00

Servizio, pane e coperto € 3,50

Piatti vegetariani *Piatti senza glutine*

Carlo Govi

LE NOSTRE PROPOSTE DI MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ DEGUSTAZIONE MANTOVANO € 41,00

- Insalata tiepida di cappone alla Bartolomeo Stefani
- Tortelli di zucca al burro e salvia oppure con sugo Gonzaga
- Guancialetto di maiale brasato con polenta

Dolce a scelta dalla carta dei Dessert

Caffè

MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE D'ACQUA DOLCE € 43,00

- Antipasto del lago di Garda
  (trota alla Gardesana e luccio in salsa)

Bigoli al torchio con sarde del lago di Garda

- Filetto di Lavarello del Garda al forno con pomodorino datterino giallo in salsa, spinacino scottato, emulsione di capperi ed olio extravergine di oliva del Garda DOP

Dolce a scelta dalla carta dei Dessert

Caffè

SALUMI

Tutti i salumi sono abbinati con: Verdure all'olio.

Coppa Ardenga (di Parma)	€	15,00
Culatello di Zibello Dop (Antica Ardenga – Presidio Slow Food)	€	20,00
Lardo di Colonnata Igp	€	15,00
La "Culatta dell'Ardenga" (Antica Ardenga -Presidio Slow Food)	€	15,00
Salame mantovano	€	12,00
Speck Alta Val di Non	€	15,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

FORMAGGI

Proponiamo diversi piatti degustazione, ogni piatto con 4 tipi di formaggio. In abbinamento, mostarde e confetture di nostra produzione, miele di Rododendro (Apicoltura del Sampì - Presidio Slow Food) e miele Millefiori di Alta Montagna (Apicoltura del Sampì - Presidio Slow Food), pan brioche.

Selezione formaggi semistagionati	€ 20,00
Selezione formaggi stagionati ed erborinati	€ 20,00

Segnaliamo di seguito quali formaggi, tra quelli proposti nelle nostre selezioni – e secondo disponibilità - riportano in etichetta o sulle confezioni il contrassegno "Presidio Slow Food", che li identifica e ne garantisce la piena conformità al disciplinare di produzione nel rispetto della tradizione e della sostenibilità ambientale.

- Robiola di Roccaverano (*) - (Amaltea)
- Stracchino *(a munta calda)* all'antica delle Valli Orobiche (*) (Agapito Locatelli)
- Bagoss d'alpeggio di Bagolino (**) - (Salvadori Amerigo)
- Puzzone di Moena Malga (**) (Caseificio Sociale Predazzo e Moena)
- Vezzena di Lavarone (**) - (Cappella di Lavarone 2015)

(*) Formaggi semistagionati | (**) Formaggi stagionati

INFORMATIVA PRODOTTI CON ALLERGENI

(Regolamento 1169/2011 CE)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini
14. Molluschi

Per la preparazione di alcuni piatti potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati o congelati, in base alla stagionalità e alla reperibilità del prodotto

Seguici - *Follow us* | #carlogoviristorante #carlogovimenu