

Carlo Govi

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 di cappone alla Bartolomeo Stefani € 13,00
Allergeni 5 - 8
- 🌿 ⊗ Sformatino di melanzane, miglio, quinoa, ricotta salata e olio al basilico € 12,00
Allergeni 7 - 8
- 🌿 ⊗ Fiori di zuccina cotti al vapore ripieni di ricotta di pecora, con pomodoro San Marzano montato a crudo e olio extravergine di oliva Garda DOP € 12,00
Allergeni 3 - 7
- 🌿 ⊗ Insalata di finocchio, zeste d'arancia, menta, formaggio Pecorino "Rosso degli Etruschi" e vinaigrette all'aceto di Reims € 11,00
Allergeni 7
- ⊗ 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

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
- Maccheroncini al basilico con Lardo di Colonnata IGP, pomodorini confit, porro stufato e Pecorino Romano stagionato DOP € 15,00
Mezza porzione € 8,50
Allergeni 1 - 3 - 7 - 9
- Spaghetti alla chitarra con zucchine in fiore e culatello di Zibello DOC croccante € 15,00
Mezza porzione € 8,50
Allergeni 1 - 3 - 7 - 9
- 🌿 ⊗ Spaghetti di mais e quinoa al pesto di basilico € 14,00
Mezza porzione € 8,00
Allergeni 7 - 9
- 🌿 ⊗ Risotto ai fiori di zucca e pistilli di zafferano di Sardegna DOP mantecato con Puzzone di Moena Malga € 16,00
(minimo due persone)
Allergeni 7 - 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 € 20,00
Allergeni 4 - 9
- ⊗ Filetto di Salmerino con salsa alle erbe aromatiche con verdure croccanti alla soia € 21,00
Allergeni 4 - 6 / 9 - 10 - 11 (possibili tracce)

CARNI

- ⊗ Arista di maiale cotta a bassa temperatura con salsa alla senape di Digione e caponata di mele € 15,00
Allergeni 7 - 10
- ⊗ Carpaccio di manzo, marinato sotto sale, con spinacino fresco, crostini di pane (escluso per intolleranti al glutine)* e sesamo tostato € 17,00
*Allergeni *1 - 11*
- ⊗ Quaglia disossata rosolata al miele d'acacia con pesche noci padellate al Porto € 18,00
Allergeni 7 - 12
- ⊗ Coniglio arrosto, disossato, al rosmarino con pinoli tostati, olive taggiasche e tortino di piselli € 18,00
Allergeni 5 - 8 / Tortino 3 - 7 - 9
- ⊗ 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 ratatouille di sedano e scalogno all'aceto balsamico di Modena IGP € 29,00
Allergeni 8 - 9 - 10 - 12
- Su Prenotazione*
- ⊗ Fiorentina taglio classico con contorni grigliati (filetto, controfiletto) prezzo all'etto € 5,50

CONTORNI

- ⊗ 🌿 Patate al forno € 4,00
- ⊗ 🌿 Zucchine grigliate alla menta (no aglio) € 5,00
- ⊗ 🌿 Verdure croccanti al vapore € 6,00
- ⊗ 🌿 Caponata di verdure (patate, pomodori, melanzane, scalogno) € 7,00
Allergeni 9 - 12

Servizio, pane e coperto € 3,50

LE NOSTRE PROPOSTE DI MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ DEGUSTAZIONE MANTOVANO

€ 42,00

- ⊗ Insalata di cappone alla Bartolomeo Stefani
- 🌿 Tortelli di zucca al burro e salvia oppure con sugo Gonzaga
- ⊗ Arista di maiale cotta a bassa temperatura con salsa alla senape di Digione e caponata di mele
- Dolce a scelta dalla carta dei Dessert
- Caffè

MENÙ DEGUSTAZIONE DI PESCE D'ACQUA DOLCE

€ 44,00

- ⊗ Antipasto del lago di Garda (trout 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 (di nostra produzione).
Allergeni 9

Salame mantovano	€	12,00
Lardo di Colonnata Igp	€	15,00

I NOSTRI SALUMI DELLE TERRE VERDIANE

Culatello di Zibello DOP	€	21,00
Culatata	€	16,00
Spalla cruda	€	16,00
Coppa	€	16,00



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	€	21,00
Selezione formaggi stagionati ed erborinati	€	21,00

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 | 6. 🌱 Soia e prodotti a base di soia | 11. 🌰 Semi di sesamo |
| 2. 🦀 Crostacei | 7. 🥛 Latte e prodotti a base di latte | 12. 🌿 Anidride solforosa |
| 3. 🥚 Uova | 8. 🍎 Frutta a guscio | 13. 🐚 Lupini |
| 4. 🐟 Pesce e prodotti a base di pesce | 9. 🌿 Sedano | 14. 🐌 Molluschi |
| 5. 🥜 Arachidi | 10. 🌿 Senape | |



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