

Subito...

1.4.14	(*) Insalata di piovra, seppioline, gamberi. olive nere, patate	€ 9,00
1-X	Gnocco fritto e tigelle in compagnia di prosciutto crudo di Parma riserva, coppa, salame mantovano, cuor di burrata di bufala	€ 10,00
3.7	Sformatino di zucchine e ricotta con fondutina di formaggi	€ 7,00
10	(*) Tartare di filetto di manzo irlandese condita con olio, sale, pepe, acciuga del Cantabrico, senape di Digione in grani (200 g circa)	€ 16,00
	Carpaccio di tartufo nero estivo sottolio da unire dove preferite	€ 5,00

... poi...

1.4-X	(*) <u>Bigoli alle sardelle dell'Osteria</u> (Bigoli, acciughe sotto sale, pomodorini semiseccchi, olive nere, pinoli, capperi di Pantelleria, pane tostato)	€ 9,00
4.9	<u>Riso alla pilota condito con (*) ragù di pescegatto e pesce persico e servito con fritto di "psina" e "saltarei" e cipolle rosse al vino</u>	€ 11,50
1.3.7.9	(*) <u>Agnoli di carne serviti asciutti conditi con burro e salvia</u>	€ 9,50
1.3.7.9	(*) <u>Passatelli serviti asciutti "alla piemontese"</u> (Passatelli, ragù di manzo razza piemontese allevato a Mantova, formaggio Bra duro)	€ 10,00
7	Risotto morbido agli asparagi	€ 8,00
1.3.7.8.10	(*) <u>Tortelli di zucca</u> - <u>conditi con burro e salvia</u> -	€ 9,00
	- <u>spadellati alle pesche scioppate e scorzetta d'arancia con mandorle tostate</u> -	€ 10,00
X	- <u>conditi con salsiccia mantovana e pomodoro</u> -	€ 10,00

... quindi...

4	(*) Tentacolo di polpo alla griglia con tortino di patate, olive nere, peperoni, pomodorini	€ 18,50
4.6.9-X	(*) <u>Luccio in salsa servito con polenta</u>	€ 13,50
	(*) Bourguignon di filetto di manzo servita con salsine miste e sali aromatizzati	€ 18,50
X	(*) Filetto di manzo alla saba (mosto cotto) servito con fagioli al timo	€ 18,00
X	Insalata mista / Verdure cotte, grigliate, sottolio, in agrodolce	€ 3,00 / € 4,00
7.10	<u>Grana padano servito con mostarde</u>	€ 7,00
7.10	<u>Parmigiano reggiano servito con mostarde</u>	€ 8,00
7.10	Selezione di cinque formaggi accompagnati "con dolcezza"	€ 13,00
... infine:		
3.7	Bavarese alle fragole con salsa al cioccolato	€ 5,00
1.3.7	(*) <u>Birramisù - Tiramisù alla birra</u>	€ 5,00
1.3.7.8	<u>Budino belga con salsa al caramello</u>	€ 5,00
1.3.7.8	Gelato al caramello salato con granella di sbrisolona	€ 6,00
1.3.7.8	<u>Sbrisolona dell'Osteria alle nocciole tostate e farina di carrube con zabaione e grappa</u>	€ 5,00
	Sorbetto all'arancia	€ 4,50
COPERTO		€ 2,00

MENU

(#)

La pasta utilizzata per la preparazione dei primi piatti è lavorata a mano con metodo **artigianale**. Ove non specificato diversamente è da intendersi tutta come pasta all'uovo.

Su richiesta possiamo utilizzare **pasta senza glutine**.

I dolci vengono preparati a mano con metodo **artigianale**.

Alcune materie prime che utilizziamo possono essere state acquistate congelate (*) oppure acquistate fresche e poi da noi abbattute.

Invitiamo chi avesse intolleranze o allergie varie a richiedere il menu con indicati tutti gli allergeni presenti nei vari piatti. Non escludiamo comunque la contaminazione tra ingredienti utilizzati durante la lavorazione in cucina.

Le sottolineature vanno ad indicare pietanze tradizionali mantovane oppure rivisitazioni dei nostri cuochi di ricette tipiche della zona oppure ricette di nostra creazione preparate prettamente con prodotti locali. A volte purtroppo, in determinati periodi dell'anno, non si riescono a reperire prodotti del luogo per alcuni piatti tipici (vedi le zucche, vedi il luccio, ecc.) e quindi si prova a 'sfruttare' almeno per una volta al meglio il concetto di globalizzazione, sperando che nessuno se ne abbia a male se il luccio arriverà ogni tanto dalla Danimarca o le zucche (buonissime!) dal Senegal... grazie della comprensione.

Primo giorno di proposta di questo menu: 18/05/2020.

Abbiamo fatto spesa, per la realizzazione di questo menù, anche dalle amiche e dagli amici delle seguenti stimate e premiate ditte mantovane ed extramuros:

Agricola Villa Picta - Via Madonnina, 24 (Villimpenta)
Ali-Service - Via Tagliamento, 8/A (Marmirolo)
Azienda Agricola Baldin Alessandra - Via Circ. A. Mantegna, 11 (Cavriana)
Azienda Agricola Begnoni Marco - Strada Quistello, 55 (Malavicina)
Azienda Agricola Cascina Gambina - Via Bambina, 11/B (Castel Goffredo)
Azienda Agricola Corte Camerlenga - Via Argine Ceriana, 134/B (Viadana)
Azienda Agricola Forte d'Attila - Via E. De Amicis, 69 (Nosedole)
Azienda Agricola La Bottega di Nadia - Strada Mirandola, 15 (Fossato)
Azienda Agricola Schiavo - Via San Pietro, 3/A (Sorgà - VR)
Azienda Agrituristiche Il Galeotto - Via Galeotto, 2 (Gazzo Bigarello)
C+C Maxigross - Via Einstein, 11/13 (Mottella)
CM Formaggi - Strada Francesca Est, 137/139 (Rivalta sul Mincio)
Davoli Anna Foods - Via G. Matteotti (Castellucchio)
Effetre - Via Adua, 85 (Castiglion Fiorentino - AR)
Formaggi S. Giorgio - Via Caselle, 33 (Caselle)
Forniture Sanfelici - Via Tadesa, 2/A (San Fermo di Piubega)
Frantoio di Sant'Agata di Oneglia - Via dei Francesi, 48 (Imperia)
Gelateria La Biancorossa - Via A. Moro, 18 (Mottella)
Gelateria La Bottega del Gelato - Piazzale della Resistenza, 31 (Bancole)
Gruppo DEMAR - Via dell'Artigianato, 9 (Roncoferraro)
Jamón Jamón - Via San Giovanni Bono, 26 (Mantova)
L'Alba Allevamento Caprino - Strada Rasega, 15 (San Michele in Bosco)
L'Albero - Via J. Daino, 1 (Mantova)
Loatelli Gilberto Commercio e Stagionatura Formaggi e Salumi - Via Don Bergamaschi, 7 (Belforte)
Macelleria Punto Più - Via Bertani, 23 (Buscoldo)
Macelleria Siliprandi - Via Verona, 29 (Cittadella)
Mancini Pastificio Agricolo - Via E. Paoletti, 1 (Monte San Pietrangeli - FM)
MARR - Via Spagna, 20 (Rimini)
MISTER B Brewery - Via T. Folengo, 63 (Tripoli)
Ogni Dì Latticini e Alimentari - Via del Lavoro, 15 (Correggio - RE)
Ortofrutta Moschini Fratelli - Via Mazzini, 3 (Castelbelforte)
P.AL.MA. - Via Solferino e S. Martino, 26 (Roverbella)
Panetteria La Bottega di Gaia - Piazza Frassino, 10/A (Frassino)
Pregis - Via S. Andrea, 61 (Riva del Garda - TN)
Società Agricola Cencio Molle - Via Pilla, 53 (Curtatone)
Società Agricola Porc a l'Orà - Via C. Battisti, 215 (Villa Garibaldi di Roncoferraro)
Società Cooperativa Agricola Apistica Goccia d'Oro - Via F. Vivenza, 54/118 (Mantova)
Troiani Gerardo - Strada Roverbella, 1/A (Bancole)

... e dal Mercato Contadino di Mantova, e dalla dispensa di mamma Ariella e papà Angiolino e dei nonni...

... perché il nostro locale, sia sempre di più il vostro locale, Moreno e le Signore e i Signori della Osteria
Numero 2