

## ANTIPASTI

- Carpaccio di tonno rosso**  
*pane al vapore aromatizzato al limone,  
con gelato alla cipolla rossa di Tropea* 14
- Non abbiamo scampo!**  
*Scampi con crema di peperone dolce,  
gelatina di Vernouth e terra di nocciole* 15
- Capesante nordamericane lardellate**  
*crema di sedano rapa e yuzu e petali di cipolla allo zafferano* 14
- Croccante di pesce in crosta di panko**  
*Gamberoni con aceto balsamico e miele  
Capasanta con maionese allo yuzu  
Baccalà con maionese all'aglio nero* 14
- Luccio in salsa**  
*con polenta abbrustolita* 13
- Ovo bio 62°**  
*cuore di carciofo fritto,  
spuma di zabaione salato e polvere di capperi,* 14
- Tortino di zucca**  
*fonduta di taleggio, prosciutto crudo croccante,  
chips di zucca e crema di aceto balsamico* 13

**DARITA**  
SULMINCIO

## LE BIRRE ARTIGIANALI DI

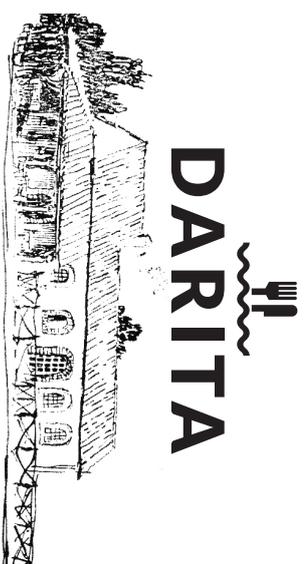
 LUPPOLAJIO FARMHOUSE BREWERY

- GEORGICA 0,75 lt**  
Birra stile Bianche dai profumi di spezie, agrumi, miele e camomilla.  
Gusto dolce e delicato per una birra leggera, fruttata e speziata. 4 Vol. 14,00
- BUCOLICA 0,75 lt**  
Birra bionda stile Kölsch dai sentori di cereali, miele d'acacia e dal gusto dolce  
e gradevolmente amaro nel finale. 4,4 Vol. 14,00
- ROSAE 0,75 lt**  
Birra stile IPA, di ispirazione inglese con sentori di agrumi, albicocca,  
erbacei e resinosi. Gusto inizialmente dolce e amaro sul finale. 5 Vol. 14,00
- ENEIDE 0,75 lt**  
Birra stile Red IPA, color mogano e dalla luppolatura generosa  
con sentori di agrumi, frutta tropicale e frutta matura e dalle note tostate.  
Gusto inizialmente dolce e successivamente più amaro e persistente. 7 Vol. 14,00
- GEM SESSION 0,75 lt**  
Birra stile Session IPA, al riso e dal colore ambrato chiaro.  
Ha sentori floreali e note agrumate che ricordano il bergamotto e che  
rendono l'amaro leggero e fresco. 4,5 Vol. 14,00
- CASTELLANA 0,75 lt**  
Birra stile Bitter/Herb anglosassone con le erbe amare di Castel Goffredo.  
Colore, ambrato e profumo erbaceo di menta, camomilla, the e crosta di pane.  
Gusto amaro e rinfrescante sul finale. 3,5 Vol. 14,00
- MANTUA 0,75 lt**  
Birra alla zucca mantovana dal colore dorato tendente all'arancio 6,5 Vol. 14,00
- MONS ROBUS 0,75 lt**  
Birra stile IGA con mosto d'uva  
caratterizzata dai sentori tipici della bacca bianca 6,5 Vol. 14,00

**DARITA**  
SULMINCIO

## LE BEVANDE

Acqua Recoaro gasata 75 cl	2.80
Acqua Recoaro naturale 75 cl	2.80
Bevande analcoliche in vetro 33 cl	3.00
Prosecco della casa 1 lt	12.00
Prosecco della casa 1/2 lt	6.00
Birre alla spina:	
Alpirsbacher spezial bionda 0,5 lt.	5.50
Alpirsbacher spezial bionda 0,3 lt.	3.50
Alpirsbacher Weiss 0,5 lt.	5.50
Alpirsbacher Weiss 0,3 lt.	3.50
Alpirsbacher Dark Lager 0,5 lt.	5.50
Alpirsbacher Dark Lager 0,3 lt.	3.50
Saint Benoit Bianca (belga artigianale) 0,5 lt	7.00
Saint Benoit Bianca (belga artigianale) 0,3 lt	5.00
Coperto	2.80



| LA TAVERNETTA |

Il menu

## LE SCROCCHIARITA

Pala romana fragrante, alveolata e croccante.  
Dal sapore pieno ma leggera e digeribile,  
grazie all'utilizzo di farina @Scrocchiarella e lievito madre.

<b>La Marchino</b>	13.00
<i>In cottura:</i> mozzarella, salsiccia mantovana, patate, rosmarino, pancetta a listarelle <i>Fuori cottura:</i> crema di stracchino, grana padano e olio evo	
<b>Il Pesto di Genova</b>	13.00
<i>In cottura:</i> mozzarella <i>Fuori cottura:</i> burrata, olive taggiasche, pomodori semi dry, Pesto di basilico genovese della casa, scaglie di grana	
<b>La Burrasca!</b>	12.50
<i>In cottura:</i> Pomodoro, pomodorini <i>Fuori cottura:</i> burrata, olive taggiasche, basilico, olio extravergine d'oliva	
<b>La Burrata con il Crudo</b>	12.50
<i>Fuori cottura:</i> Burrata, Prosciutto Crudo Bedogni 24 mesi	
<b>La Zizzona &amp; la Culaccia</b>	12.50
<i>Fuori cottura:</i> Bufala Zizzona di Battipaglia, Culaccia di Rossi	
<b>La Cotto e Ricotta</b>	12.00
<i>In cottura:</i> mozzarella, ricotta di bufala Oasi del Mincio <i>Fuori cottura:</i> prosciutto cotto Branchi, olio evo e grana padano	
<b>Che Favola!</b>	12.00
<i>In cottura:</i> mozzarella <i>Fuori cottura:</i> mortadella Favola di Palmieri, crema di stracchino, granella di pistacchi	
<b>La Norvegese</b>	13.00
<i>Fuori cottura:</i> salmone norvegese, mozzarella di Bufala, aceto balsamico, rucola, filetti di arance	
<b>La Vulcano</b>	13.00
<i>In cottura:</i> Mozzarella for di latte, pomodoro fresco a cubetti, cipolla rossa, salaminio piccante, pancetta a listarelle, aglio, peperoncino <i>Fuori cottura:</i> basilico, grana padano	

SUPPLEMENTO AGGIUNTE VARIE € 0,50/1,00  
SUPPLEMENTO AGGIUNTA SALUMI E FORMAGGI € 2,00/1,50

  
**DARITA**  
SULMINCIO

## LE PIZZE

Impasto a lunga maturazione a base di  
cereali, semi misti e lievito madre, per un gusto unico.

<b>La Regina Margherita</b>	7.00
<i>Pomodoro, mozzarella for di latte, basilico, olio extravergine d'oliva</i>	
<b>La Pomo Fresco</b>	9.50
<i>In cottura:</i> pomodoro, datterini <i>Fuori cottura:</i> pomodorini semi dry, mozzarella di bufala campana, basilico, olio evo	
<b>La 2 Pomodori</b>	7.50
<i>Pomodoro, Pomodoro fresco a cubetti, peperoncino, origano, basilico, olio all'aglio</i>	
<b>La Ritta</b>	9.50
<i>Pomodoro, datterini, mozzarella di bufala campana dop, basilico, olio evo</i>	
<b>La Romagnola</b>	9.00
<i>In cottura:</i> mozzarella, squacquerone <i>Fuori cottura:</i> rucola, crudo Ruliano 24 mesi	
<b>La Parmigiana</b>	9.50
<i>In cottura:</i> pomodoro, datterini, melanzane, mozzarella fiordilatte <i>Fuori cottura:</i> grana, basilico	
<b>La Mediterranea</b>	9.50
<i>Mozzarella di bufala campana dop, datterini, capperi di Salina, filetti di acciughe; Fuori cottura:</i> olive taggiasche, origano, basilico, olio evo	
<b>L'Eollana 2.0</b>	10.00
<i>Mozzarella di Bufala campana dop, datterini, capperi di Salina, cipolla rossa, tonno; fuori cottura:</i> olive taggiasche, origano, basilico, olio evo	
<b>La Pancetta piacentina &amp; il Pecorino romano</b>	9.50
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana, funghi freschi, Fuori cottura:</i> pancetta piacentina dop a fette e pecorino romano	
<b>Il Radicchio &amp; il Gorgonzola</b>	9.50
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia mantovana; Fuori cottura:</i> radicchio rosso, grana padano	
<b>Lo Speck di Sauris &amp; i Funghi freschi</b>	9.50
<i>Mozzarella, taleggio, salsiccia mantovana, funghi freschi; Fuori cottura:</i> speck di Sauris, grana padano	
<b>L'Orto al cubo</b>	9.00
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni; fuori cottura:</i> pecorino romano	
<b>Bartolomeo</b>	9.50
<i>Pomodoro, mozzarella, würstel, salsiccia, salaminio piccante, prosciutto cotto</i>	
<b>La Junior</b>	9.00
<i>Pomodoro, mozzarella, würstel, patate fritte</i>	

  
**DARITA**  
SULMINCIO

## LE BIRRE ARTIGIANALI DI



<b>CURMI</b> 0,75 lt Birra Bianca, rinfrescante. Ottenuta con farro e malto d'orzo. 5,8% Vol.	15,00
<b>TRE+DUE</b> 0,75 lt Birra leggera speziata con molto luppolo di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. 3,2% Vol.	15,00
<b>OPPALE</b> 0,75 lt Birra Chiara, molto luppolata, d'impostazione belga. 5,5% Vol.	15,00
<b>AUDACE</b> 0,75 lt Birra Bionda forte (Belgian Strong Ale), doppio malto, speziata. 8,4% Vol.	15,00
<b>ADMIRAL</b> 0,75 lt Birra Ambrata doppio malto (Rossa Scozzese), corposa, con riflessi rubino. 6,3% Vol.	15,00
<b>NEBRA</b> 0,75 lt Birra Ambrata doppio malto, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. 8,0% Vol.	15,00
<b>NECTAR</b> 0,75 lt Birra bruna al miele di castagno di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. 8,0% Vol.	15,00
<b>ATRA</b> 0,75 lt Birra bruna doppio malto, di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. 7,3% Vol.	15,00

## PRIMI

<b>Fregola sarda alle vongole veraci</b> <i>con pesto all'aglio orsino, crema all'aglio nero e aglione</i>	18
<b>Bottoni di pasta fresca</b> <i>ripieni di baccalà mantecato con crema di carote agli agrumi e timo e porro fritto</i>	18
<b>Spaghettoni Matt Felicetti</b> <i>pesto di pistacchi, crudo di gamberi rossi di Sicilia e scorza di limone</i>	18
<b>Riso al salto alla zucca</b> <i>salsiccia, spuma di parmigiano 36 mesi e perle di aceto balsamico</i>	16
<b>Gnocchi di barbabietola</b> <i>fonduta di Monte Veronese di Malga presidio Slow Food, cialda di nocciola e germogli di porro</i>	16
<b>Capunsei della tradizione</b> <i>burro versato e grana</i>	12

## SECONDI

<b>Calamaro grigliato</b> <i>ripieno di ricotta con yuzu kosho e capperi crema di piselli e cipollotto brasato</i>	18
<b>Tentacolo di polpo rosticiato</b> <i>spuma di patate dolci americane e curry nero, carota baby agli agrumi</i>	19
<b>Filetto di branzino</b> <i>panatura di taralli, salsa di pomodoro giallo e pak choi</i>	19
<b>Tagliata di tonno</b> <i>in crosta di sesamo e spezie, cipolline in agrodolce e insalattina orientale</i>	19
<b>Fritto misto di mare</b> <i>calamari e ciuffetti Patagonia, code di gamberi argentini, foglie di salvia e fiori di zucca in crosta di grano</i>	18
<b>Tagliata di Fassona piemontese</b> <i>polenta frita e funghi shiitake</i>	19