



Menù Riapertura 18 maggio 2020



Vi comunichiamo che il nostro ristorante applica tutte le indicazioni che l'Inail ha realizzato in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità e approvato dal Comitato Tecnico Scientifico (CTS) con l'obiettivo di garantire la salute e sicurezza sia degli operatori che dei consumatori nel settore della ristorazione.

In particolare nel nostro locale i tavoli sono disposti in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale ad eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (conviventi); detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

Al termine di ogni servizio al tavolo saranno previste tutte le consuete misure di disinfezione delle superfici.

Per i menù favorire la consultazione online sul proprio cellulare all'indirizzo messo a vostra disposizione, oppure richiedere il menù cartaceo a perdere.

Scusandoci per il disagio vi chiediamo di rispettare alcune semplici regole per tutelare la nostra e la vostra salute.

- ***E' obbligatoria la prenotazione***
- ***Presentarsi in orario al personale di servizio muniti di mascherina che provvederà ad assegnarvi il vostro posto***
- ***Mantenere sempre la distanza di sicurezza all'interno del locale in caso di spostamenti ed indossare la mascherina tutte le volte che non si è seduti al tavolo***
- ***Usare i prodotti igienizzanti per le mani all'ingresso e in prossimità dei servizi igienici messi a disposizione dal locale***
- ***Se possibile favorire modalità di pagamento elettroniche possibilmente al tavolo***
- ***Evitare assembramenti fuori dal locale***





Gentile Cliente,

nel pieno rispetto del Regolamento UE 1169/2011, all'interno del nostro menù è indicata la presenza (sotto forma di numeri) degli "alimenti allergenici" la cui legenda è di seguito esposta.

- 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)*
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3) Uova e prodotti a base di uova*
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6) Soia e prodotti a base di soia*
- 7) Latte e prodotti a base di latte*
- 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)*
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10) Senape e prodotti a base di senape*
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
- 12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg*
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Per ulteriori informazioni o richieste la invitiamo a rivolgersi al personale in servizio che saprà metterla in condizione di evitare i prodotti ai quali è allergico o intollerante



Abbiamo fatto una scelta ecologica e igienica poichè il tovagliato monouso Natural sono al 100% cotone biodegradabile, riducendo così l'inquinamento delle acque da detersivi chimici.



Pizze



Le classiche



MARINARA (1) 5,00 Pomodoro, aglio, olio, prezzemolo, origano	STRACCHINO E RUCOLA (1,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, formaggio tipo stracchino, rucola, origano
MARGHERITA (1,7) 5,50 Pomodoro, mozzarella, origano	ORTOLANA (1,6,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, verdure cotte, origano
PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7) 7,50 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano	FRANCESCANA (1,7) 8,50 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salamino piccante, origano
CAPRICCIOSA (1,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, origano	CRUDO (1,7) 8,50 Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, formaggio grana a scaglie, origano
QUATTRO STAGIONI (1,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, olive, origano	AI FORMAGGI (1,7) 8,50 Pomodoro, mozzarella, formaggi misti, origano
TONNO E CIPOLLA (1,4,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano	ROMANA (1,4,7) 8,50 Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano
NAPOLI (1,4,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	CARBONARA (1,3,7) 8,50 Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo, formaggio grana, origano
MANTOVANA (1,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana, cipolla, origano	UNGHERESE (1,7) 8,50 Pomodoro, mozzarella, funghi, fontina, salame ungherese, origano
MELANZANE E GRANA (1,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana gratugiato, origano	VERDE E CRUDO (1,7) 9,00 Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo, origano
PRIMAVERA (1,7) 8,00 Mozzarella, julienne di verdure fresche condite, origano	CALZONE (1,7) 9,00 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano
ESTATE (1,7) 8,00 Pomodoro, mozzarella, pomodorini e basilico, origano	GRIGLIATA (1,7) 9,00 Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, origano

Dal 1983 il pizzaiolo Mapo prepara l'impasto della pizza con ingredienti naturali. Olio extra vergine d'oliva, sale, acqua, farina, lievito madre e la farcisce con prodotti di qualità. L'impasto è lievitato lentamente rendendo così la pizza leggera e digeribile.

Le classiche



FANTASIA (1,7)	9,00	CHIARA (1,7)	9,00
Pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo, speck, origano		Pomodoro, mozzarella, pros. cotto, funghi, carciofi, salamino picc., pros. crudo, origano	
PORCINI (1,7,9,12)	9,00	PAESANA (1,7)	9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, formaggio grana, origano		Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta fresca, scamorza aff., form. grana, origano	
AUTUNNO (1,7,9,12)	9,00	INVERNO (1,7)	9,00
Pomodoro, mozzarella, cocktail di funghi del sottobosco, formaggio grana, origano		Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, pancetta aff., formaggio grana, origano	
DELICATA (1,7)			
Mozzarella, crema di zucca, radicchio rosso alla griglia, philadelphia orig.			

Le speciali



QUINTA STAGIONE (1,7)	9,00	MANTOVANA DOC (1,7)	9,50
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, taleggio, pere, origano		Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolle, salsiccia, gorgonzola, origano	
TIROLESE(1,7)	9,00	TAORMINA (1,7,9)	9,50
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, taleggio, speck, origano		Pomodoro, mozzarella, caponata di melanzane, scamorza aff., pecorino, origano	
GUSTOSA (1,4,7)	9,50	VALTELLINA (1,7)	9,50
Pomodoro, mozzarella, f. champignon freschi, carciofi, tonno, asparagi, wurstel, cipolla, origano		Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi champignon, taleggio, origano	
CONTADINA (1,7)	9,50	RUSTICA (1,7)	10,00
Pomodoro, mozzarella, f. champignon freschi, scamorza aff., pancetta arrotolata, origano		Pomodoro, mozzarella, culatello nostrano, origano	
TREVISANA (1,7)	9,50	SICILIANA (1,3,7,9)	10,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, scamorza aff., bresaola, rucola, origano		Pomodoro, mozzarella, melanzane alla siciliana, origano	
MAPO (1,7)	9,50	BRESAOLA (1,7)	10,00
Mozzarella, gorgonzola, pere, formaggio grana, origano		Pomodoro, mozzarella, bresaola, olio tartufato, rucola, form. grana in scaglie, origano	
CAMPAGNOLA (1,7)	9,50	MESSINA (1,4,7)	13,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, brie, zucchine grigliate, speck, origano		Pasta alta stile napoletano Mozzarella, julienne di verdure fresche condite, pesce spada aff., pomodorini, origano	

N.B. OGNI AGGIUNTA

1,50

OGNI AGGIUNTA DI: Prosciutto crudo, Speck, Acciughe, Asparagi,
Tonno, Bresaola, Mozzarella di bufala, Gamberetti

2,00



Chiara propone



CARPACCIO CON RUCOLA E GRANA

scottona mantovana (7) 15,00

** CALAMARI

Patagonia ripieni e scottati alla
griglia con piccola misticanza
(1,7) 15,00

TARTARE DI MANZO

scottona mantovana battuta
acoltello agli aromi (7) 18,00

CARPACCIO DI SALMONE

norvegese da noi marinato con
crostini, riccioli di burro, piccola
misticanza e agrumi di sicilia
(1,3,7) 12,00

ITALIANETTE

tagliatelle verdi gialle e rosse di
grano duro, con culatello nostrano
battuto a coltello (1,3,7,9) 12,00

TARTARE DI TONNO ROSSO

agli agrumi
(3,10) 18,00

TORTELLI DI STRACOTTO DI MANZO

su letto di pancetta stufata e scaglie
di grana (1,3,7,9) 12,00

STINCO D'AGNELLO

al forno con patate arrosto
(1,6,7,9) 15,00

COPERTO 2,00

Qualità e serietà per noi sono una priorità



(**) Prodotto congelato all'origine.

(***) Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento di temperatura al fine di preservare le caratteristiche organolettiche, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.

Per cibi e bevande non elencate chiedere preventivamente il prezzo



Antipasti



SALAME, PANCETTA, LARDO NOSTRANO
con polenta abbrustolita 10,00

**POLPO ALLA GRIGLIA
con patate prezzemolate 15,00
(4,12,14)

CULATELLO DI ZIBELLO DOP
con riccioli di burro crostini e
mostarda di mele mantovane 13,00
(1,7,10,12)

INSALATA DI **PIOVRA TIEPIDA
con rucola e aceto balsamico 13,00
(4,12,14)

SPALLA COTTA DI SAN SECONDO
al lambrusco mantovano con
mostarda di mele mantovana 10,00
(7,10,12)

CARPACCIO SPADA AFFUMICATO
con pomodorini, scaglie di pecorino,
piccola misticanza (7) 13,00

LA MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA
di puro suino italiano Macelleria 12,00
Palmieri (3,7,8,9,12)

TORTINO DI ZUCCA (Prodotto vegetariano)
su crema di Parmigiano Reggiano 24
mesie granella di pistacchi (1,3,7,8) 10,00

INVOLTINI DI MELANZANE AL FORNO
(1,7) 11,00



Insalatone

NUVOLARI
Insalate verdi, radicchio rosso, petto
di pollo, uvetta, pinoli, julienne di
cedro, mostarda mantovana, aceto
balsamico. (8,10,12) 12,00

VIOLA
Insalate verdi, radicchio, carote,
pomodorini, rucola, olive nere,
capperi, tonno, uovo sodo,
mozzarella di bufala. (4,12,14) 10,00

ILLI
Insalate verdi, cappuccio, rucola,
champignon crudi, bresaola,
scaglette di grana. (7) 10,00

CAESAR SALAD (piatto unico)
Insalata verde, pollo spadellato,
pane tostato, pancetta stufata, filetti
di acciughe, scaglie di grana, salsa
alla senape, worcester (3,4,7,10,12) 14,00

(**) Prodotto congelato all'origine.

(***) Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento di temperatura al fine di preservare le caratteristiche organolettiche, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.

Per cibi e bevande non elencate chiedere preventivamente il prezzo

Primi piatti

della tradizione

*TORTELLI DI ZUCCA al burro fuso appassito (1,3,7,10) 11,00	*GNOCCHETTI DI ZUCCA conditi con uva sultanina e aromatizzati alla cannella (1,3,7) 11,50
*CAPUNSEI al burro fuso e salvia (1,3,7) 8,50	*MACCHERONCINI DELLA CHIARA salsiccia non insaccata cotta nel latte con piselli prezzemolo e finocchietto selvatico (1,3,7) 8,50
RISOTTO ALLA MANTOVANA vialone nano mantecato min 2 persone (6,7,9) 8,50 cad	

al forno

*CREPPELLE CON FUNGHI misti del sottobosco (1,3,7,9,12) 11,00	*CREPPELLE AL SAPORE DI MARE **capesante e gamberetti (1,2,3,4,7,14) 12,00
*CREPPELLE AL RADICCHIO ROSSO di Verona e castelmagno d'alpeggio (1,3,7) 12,00	*PASTICCIO DI MELANZANE prodotto vegetariano (3,7) 9,50

le proposte di pesce di mare

*CHICCHE DI PATATE con salmone norvegese affumicato e paprika dolce (1,3,4,7) 11,00	*ALGHE MARINE tagliolini impastati con nero di seppia saltati in padella con ** capesante e gamberetti (1,2,3,4,7,14) 11,00
*CALAMARATA piatto mediterraneo pasta di grano duro di gragnano (Garofolo) servita con ***Tonno fresco, olive taggiasche, fiore di capperi, pomodorini e olio extra vergine di oliva del garda (1,4,7) 13,00	

(*) Prodotto di nostra produzione con farina di semola di grano duro italiana e uova di gallina allevate a terra.

(**) Prodotto congelato all'origine.

(***) Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento di temperatura al fine di preservare le caratteristiche organolettiche, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.



Secondi Piatti



SUPREME DI POLLO ALLA GRIGLIA
con insalata mista di stagione

..... 11,00

TAGLIATA DI MANZO

con radicchio rosso stufato
e scaglie di scamorza affumicata
campana (7)

..... 17,50

CONIGLIO AL FORNO

con olive e *polenta abbrustolita
(1,7,9)

..... 14,00

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

su crosta di pane con patate arrosto
(1)

..... 22,00

FEGATO DI VITELLO ALLA VENETA

con *polenta abbrustolita
(1,6,7,9)

..... 15,00

COSTATA DI SCOTTONA MANTOVANA

Gr. 500 circa con patate arrosto

..... 18,00

FETTINA SOTTILE DI MANZO

al prezzemolo e misticanza
(4)

..... 15,00

FIORENTINA DI SCOTTONA MANTOVANA

Gr. 1000 circa con patate al forno

..... 40,00

FILETTO DI MANZO

alla griglia su crosta di pane con
patate arrosto (4)

..... 22,00

** LUCCIO IN SALSA

con polenta abbrustolita (4,9)

..... 12,00

*** FILETTO DI TONNO AL FORNO

con valeriana
(4,6)

..... 16,00

** FILETTO DI BRANZINO

del Mediterraneo gratinato al forno e
verdura alla griglia (1,6,7)

..... 16,00

Qualità e serietà per noi sono una priorità



(**) Prodotto congelato all'origine.

(***) Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento di temperatura al fine di preservare le caratteristiche organolettiche, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.

Per cibi e bevande non elencate chiedere preventivamente il prezzo



Contorni



INSALATA MISTA 5,00	VERDURA AL VAPORE 6,00
PATATE AL FORNO 6,00	CAPONATA DI MELANZANE (9,12) 6,00
VERDURE ALLA GRIGLIA 8,00
.....

Bevande



BIRRA RUSTICA (chiara) 6,50	BIRRA ASSIRA (ambrata) 6,50
Azienda agricola Agri birrificio Cascina Roveri (Monzambano - Mn) bottiglia Cl. 0,50		Azienda agricola Agri birrificio Cascina Roveri (Monzambano - Mn) bottiglia Cl. 0,50	
BIRRA SCARLATA (rossa) 7,50	BIRRA FORMENT (weiss) 7,50
Azienda agricola Agri birrificio Cascina Roveri (Monzambano - Mn) bottiglia Cl. 0,50		Azienda agricola Agri birrificio Cascina Roveri (Monzambano - Mn) bottiglia Cl. 0,50	
BIRRA MORETTI 3,00	BIRRA MORETTI 5,00
bottiglia Cl. 0,33		bottiglia Cl. 0,66	
BIBITE IN LATTINA 2,50	ACQUA MINERALE / NATURALE 2,50
Cl. 0,33		bottiglia Cl. 0,70	
PROSECCO BRUT DOCG 5,50	VINO BIANCO / ROSSO 4,50
1/4 Villa Mazzi		caraffa L. 1/4	
PROSECCO BRUT DOCG 11,00	VINO BIANCO / ROSSO 6,50
1/2 Villa Mazzi		caraffa L. 1/2	
PROSECCO BRUT DOCG 15,00	APERITIVO FRANCIACORTA 5,00
Bottiglia Villa Mazzi		Cantina Mirabella Rosè	
APERITIVO PROSECCO '17 3,50

(**) Prodotto congelato all'origine.

(***) Prodotto acquistato fresco e sottoposto ad abbattimento di temperatura al fine di preservare le caratteristiche organolettiche, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza alimentare.

Per cibi e bevande non elencate chiedere preventivamente il prezzo



Proposte vini rossi



RIPASSA DOC 2015 Valpolicella Cantina Zenato 30,00	ZIGGURAT DOC 2016 Origine biologica (Sangiovese 70% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot 15%) Tenute Fratelli Lunelli 18,00
PALAZZO DELLA TORRE IGT 2014 (Corvina Veronese 70% Rondinella 25% Sangiovese 5%) Cantina Allegrini 30,00	AGLIOTTO TOSCANA DOC 2015 Origine biologica (Sangiovese 60% Cabernet, Merlot altre uve locali 40%) Tenute Fratelli Lunelli 18,00
TANCREDI IGT 2015 (Cabernet sauvignon, Nero d'Avola, Tannat) Cantina Donnafugata 30,00	TEUTO 2015 Origine biologica (Sangiovese 65%, Merlot 30% Cabernet Sauvignon 5%) Tenute Fratelli Lunelli 22,00
FLORAMUNDI DOCG 2016 (Nero d'Avola 70% Frappato 30%) Cantina Donnafugata 30,00	LAMPANTE 2013 RISERVA Origine biologica (Sangiovese 70% Sagrantino 15% Cabernet e Merlot 15%) Tenute Fratelli Lunelli 28,00
MILLE E UNA NOTTE IGP 2015 (Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah) Cantina Donnafugata 65,00	CARAPACE 2014 Origine biologica (Sagrantino 100%) Tenute Fratelli Lunelli 30,00



Vini rossi mantovani

LAMBRUSCO MANTOVANO IGP (Boschetto di Viadana) Cantina Miglioli 12,00	RIBÓ DOC 2015 (Cabernet) Azienda Agricola Ricchi Monzambano Mn 16,00
LAMBRUSCO PJAFOC IGT LT. 0,375 Cantine Virgili 9,50	CARPINO DOC 2014 (Merlot) Azienda Agricola Ricchi Monzambano Mn 22,00
LAMBRUSCO PJAFOC IGT LT. 0,750 Cantine Virgili 15,00	MONTE CERVO IGP 2016 (Merlot alto Mincio) Az. Agricola Tenuta Maddalena Volta Mantovana 14,00
LA CASINA DOC 2017 (Merlot 40%, Rondinella 40%, Cabernet 20%) Azienda Agricola Ricchi Monzambano Mn 13,50	VAL DI PIETRA 2015 (Cabernet alto Mincio) Az. Agricola Tenuta Maddalena Volta Mantovana 16,00



Proposte vini bianchi



DUE 2017 (chardonnay 84% Pinot grigio 16%) Cantina Russolo 15,00	PIETRA GRANDE 2018 (chardonnay 100%) Tenuta Lunelli 15,00
RIBOLLA GIALLA 2017 Cantina Russolo 15,00	VILLA MARGON 2017 (chardonnay 100%) Tenuta Lunelli 25,00
JACOT (TOKAY) Cantina Russolo 22,00	LIGHEA IGT 2017 (Zibibbo) Cantina Donnafugata 17,00
LUGANA DOC 2017 Tenuta Rovaglia 17,00	LUGANA DOC 2018 Tenuta Cà Lojera 17,00

Vini bianchi mantovani



LA CASINA DOC 2017 (Garganega, Trebbiano giallo, Chardonnay) Azienda Agricola Ricchi 13,50	MERIDIANO DOC 2017 (Chardonnay) Azienda Agricola Ricchi 15,00
COL FIOI IGP 2017 (Sauvignon alto Mincio) Azienda Agricola Tenuta Maddalena 15,00	D'ALLORO IGP 2017 (Chardonnay alto Mincio) Azienda Agricola Tenuta Maddalena 16,00

Spumanti Champagne



PROSECCO DOC 2017 Millesimato Villa Mazzi 15,00	METODO CLASSICO BRUT 2016 Azienda Agricola Ricchi 20,00
BELSTAR PROSECCO BRUT 17,00	METODO CLASSICO ROSÉ 2016 Azienda Agricola Ricchi 22,00
FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DOCG Cantina Mirabella 30,00	MATTIA VEZZOLA BRUT Metodo classico Cantina Costaripa 30,00
FRANCIACORTA BRUT DOCG Cantina Mirabella 25,00	MATTIA VEZZOLA ROSÉ Metodo classico Cantina Costaripa 35,00
FRANCIACORTA SATÉN DOCG Cantina Mirabella 30,00	BELLAVISTA BRUT 2013 Collezione Teatro alla Scala 38,00
PERLÉ DOC 2011 Metodo classico (chardonnay 100%) Cantine Ferrari 35,00	BRUT PREMIERE Champagne Cantina Louis Roederer 70,00

.....