

MANTOVA

Terra del bello, arte del buono

Itinerari del gusto

26 marzo 2018 - 19 aprile 2018

dal lunedì al giovedì (festivi esclusi)



Con la collaborazione diretta della Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani, il Comune di Mantova propone una rassegna gastronomica con menu a prezzo fisso per gustare il meglio degli ingredienti della tradizione locale e valorizzare i ristoranti e i produttori che hanno deciso di aderire. L'idea parte dal progetto 'Un prodotto al mese', nato nell'anno del riconoscimento di Regione Europea della Gastronomia 2017 - Ea(s)t Lombardy, con l'obiettivo di far conoscere i prodotti e le tipicità del territorio, suddivisi in base alla loro stagionalità e alle tradizioni culinarie. Tutti i menu proposti prevedono l'utilizzo di prodotti mantovani e di almeno un prodotto 'del mese' a scelta tra verdure di stagione ed erbe spontanee. Saranno organizzate delle serate a tema, presso i ristoranti aderenti, con i produttori della rete Ea(s)t Lombardy.

Nella cucina 'di Principi e di Popolo' le erbe, le verdure e i frutti spontanei hanno un ruolo tanto prezioso quanto indispensabile: al di là delle loro proprietà benefiche, il loro gusto e il loro profumo possono definire la particolarità e la caratterizzazione di un piatto. Talvolta la stagione non consente di raccogliere le erbe nel loro periodo, per cui alcuni frutti, come le zucche, si possono conservare e consumare anche in altri momenti. E' la preziosa arte della trasformazione per la conservazione, praticata fin dai tempi antichi anche nel nostro territorio. Ecco perché in alcuni menu troverete prodotti come zucche, erbe amare, ciliegie.

Calice di vino mantovano e coperto compresi nel prezzo. Il menu non comprende acqua, caffè, amari. E' suggerita la prenotazione.

It is possible to download the English version at the following link:



Man kann die deutsche Version unter folgendem Link herunterladen:



Per info: Infopoint Casa del Rigoletto - tel 0376 288208 rassegnagastroinamica@mantovastrada.it

@mantovastrada



ALLA CORTE DEI BICCHI

via Guidizzolo, 10 - 46040 CAVRIANA (MN)
tel. 0376 815024
info@allacortedeibicchi.com
Orario: 12:00 - 14:30 / 19:30 - 22:00
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì

ANTIPASTO
Soffice alla zucca mantovana su fonduta al Grana Padano
PRIMO PIATTO
Tortello amaro di Castel Goffredo
SECONDO PIATTO
Filetto di maiale con cipolle rosse e salsa alla senape
DOLCE
Torta di San Biagio
VINO MANTOVANO
Garda Colli Mantovani Bianco, Rosso, Chiaretto
€ 25,00

PRODOTTI
Zucca - Azienda Agricola Bignotti, Cavriana
La Casina - Az. Agricola Ricchi, Monzambano
Grana Padano - Ghisolfi Snc, Guidizzolo

Erbe amare

IL TARTUFO

via G. Rossa, 13 - 46036 REVERE (MN)
tel. 0386 846076 - 346 9597210
tartufo2000@teletu.it
Orario: 12:00 - 14:30 / 20:00 - 22:00
Giorno di chiusura: giovedì e domenica sera

ANTIPASTO
Millefoglie di asparagi con fonduta di Grana Padano
PRIMO PIATTO
Gnocchi di patate con gamberi rossi, asparagi e zenzero
SECONDO PIATTO
Uovo croccante con crema di Parmigiano e asparagi
DOLCE
Crostatina di ricotta e ciliegie
VINO MANTOVANO
Garda Chardonnay Doc
€ 45,00

PRODOTTI
Grana Padano - Caseificio La Mogliese, Sermide
Meridiano - Az. Agricola Ricchi, Monzambano
Parmigiano Reggiano - Caseificio La Mogliese, Sermide

Asparagi

TRATTORIA DA CLAUDIO 199

via Francesca, 45 - 46010 GRAZIE DI CURTATONE (MN)
tel. 0376 349010
claudio.elisa996@virgilio.it
Orario: 9:00 - 15:30 / 18:00 - 23:00
Giorno di chiusura: lunedì sera e martedì

PRIMO PIATTO
Risotto alla riduzione di Lambrusco Mantovano e pancetta croccante
SECONDO PIATTO
Coscia d'Anatra in confit con patate al rosmarino e carciofi in padella
DOLCE
Torta al vento col budino al cioccolato
VINO MANTOVANO
col primo Rosato IGP Alto Mincio
col Secondo Merlot IGP
col dolce Spumante Brut
€ 35,00

PRODOTTI
"Lunula" - Cantina Reale, Volta Mantovana
"Merlot" - Tenuta Maddalena, Volta Mantovana
"8" - Az. Agricola Ricchi, Monzambano
Burro - Consorzio Virgilio, Mantova
Pancetta - Levoni, Castellucchio

Carciofi

LA FONTANA

via Ferri, 11 frazione Ferri
46049 VOLTA MANTOVANA (MN)
tel. 0376 838096
Orario: 12:00 - 14:30 / 19:30 - 22:00
Giorno di chiusura: lunedì

ANTIPASTO
Storminato di salmerino su crema di zucca mantovana
PRIMO PIATTO
Risotto con luertis (luppolo selvatico) e ciucari (erba siliene) e lasagne al forno allo storiene
SECONDO PIATTO
Luccio in salsa con polenta e verdura di stagione
DOLCE
Sbrisolona con zabaione
VINO MANTOVANO
1/4 Chardonnay Alto Mincio
* Acqua e caffè inclusi
€ 35,00

PRODOTTI
Zucca mantovana "capello del prete" - Az. Agricola Calciolari, Quistello
Salmerino Alto Mincio - Ass. Pescatori del Mincio
Luccio - Ass. Pescatori del Mincio
Chardonnay Alto Mincio IGT - Cantina Reale, Volta Mantovana
Erbe di campo di collina - Az. Agricola Garu, Canneto Sull'oglio

Luertis e ciucari

OSTERIA DA PIETRO

via Chiassi, 19 - 46043 CASTIGLIONE DELLE STIVIERE (MN)
tel. 0376 673718
info@osteriadapietro.eu
Orario: 12:00 - 13:30 / 20:00 - 21:30
Giorno di chiusura: mercoledì tutto il giorno e domenica sera

ANTIPASTO
Luccio in salsa di olive nere Taggiasche, capperi di Pantelleria su patate all'olio del Garda
PRIMO PIATTO
Tortelli di zucca conditi con burro fuso e grana padano delle Colline Moreniche
SECONDO PIATTO
Controfiletto di manzo marinato alla grappa arrostito in padella con patate e carciofi
DOLCE
Torta delle Rose con Zabaglione al moscato
VINO MANTOVANO
Rosso Alto Mincio
€ 45,00

PRODOTTI
Montevolpe Rosso, Cantina G. Bertagna, Cavriana
Grana Padano - Latteria San Pietro, Goito
Mostarda di Mele - produzione propria
Mele - Az. Agricola Santa Maria, Castiglione delle Stiviere
Cavoffiori - Az. Agricola Santa Maria, Castiglione delle Stiviere

Carciofi

RICANDA L'ORTO DEL GUSTO

via Scamozzi, 12 - 46018 SABBIONETA (MN)
tel. 339 1446664
bottegaricanda@gmail.com
Orario: 11:00 - 14:30 / la sera su prenotazione
Giorno di chiusura: lunedì

Menù vegetariano:
ANTIPASTO
Fantasia di primavera - frittatine varie e fari di verdure
PRIMO PIATTO
Zuppa ai cereali e legumi di stagione
SECONDO PIATTO
Piatto ricco mi ci ficco - polpettine vegetariane con tris di verdure
DOLCE
Sbrisolona ubriaca
VINO MANTOVANO
Lambrusco mantovano biologico
* Acqua e caffè inclusi
€ 25,00

PRODOTTI
Sbrisolona - Panificio Magnanini, San Silvestro di Curtatone
Lambrusco bio - Corte Pagliare Verdieri, Commessaggio
Zucca - Corte Lidia Di Rosa Zeli, Viadana

Verdure e legumi di stagione

MAJESTIC

strada Montanara nord, 3
46010 CAMPITELLO DI MARCARIA (MN)
tel. 0376 96182
majestic.2@gmail.com
Orario: 12:00 - 14:30 / 19:00 - 21:30
Giorno di chiusura: sempre aperti

ANTIPASTO
Selezione di salumi a scelta con giardiniera fatta in casa
PRIMO PIATTO
Pappardelle con guanciale, rucola e pomodorini
SECONDO PIATTO
Guanciale cotto nel vino passito e porro con polenta
DOLCE
Torta pere e cioccolato fondente
VINO MANTOVANO
Lambrusco
* Acqua e caffè inclusi
€ 25,00

PRODOTTI
Salumi mantovani - Levoni, Castellucchio
Guanciale - Macelleria Donini, Bozzolo
Lambrusco - Azienda Vitivinicola Bresciani, Rivarolo Mantovano

Porro

NAVIGLIO 1974

strada Maglio, 78 - 46044 GOITO (MN)
tel. 0376 604558
info@naviglio1974.com
Orario: 19:00 - 21:00
Giorno di chiusura: mercoledì

ANTIPASTO
Grana Padano dei prati stabili con mostarda
PRIMO PIATTO
Tris di tortelli (ciliegia, zucca ed erba amara)
SECONDO PIATTO
Taglio di manzo alla Gonzaga con verdure grigliate
DOLCE
Bocciolo di torta di rose con cioccolato fuso
VINO MANTOVANO
Lambrusco
€ 35,00

PRODOTTI
Grana Padano - Latteria Belbrolo, Marmirolo
Mostarda - Az. Agricola Senga, Marcaria
Taglio di manzo - Salumificio Squassoni, Montanara di Curtatone
Lambrusco Ciamballa - Az. Agricola Bugno Martino, San Benedetto Po

Erbe amare

MANTOVA

Terra
del bello,
arte
del buono

Itinerari del gusto

FINIS TERRAE

Piazza Sordello, 14 - 46100 MANTOVA
tel. **0376 367058 - 348 0588552**
finisterrae.mantova@gmail.com
Orario: 12:00 - 14:30 / 20:00 - 22:30
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì

ANTIPASTO
Rotolini di melanzane ripieni di ricotta pecorino e timo
PRIMO PIATTO
Bigoli all'uovo trafilati al bronzo saltati con elicriso italiano e bottarga
SECONDO PIATTO
Spadellata di verdure di stagione seitan lievito secco e guacamole
DOLCE
Tortino al cioccolato con cuore morbido e zabaione caldo
VINO MANTOVANO
Lambrusco

€ 35,00

PRODOTTI
Bigoli - produzione propria
Verdure di stagione - Az. Agricola Parolini Silvano, Ceresara
Lambrusco - Cantine Miglioli, Viadana

Verdure di stagione ed elicriso italiano

IL TROVATORE

Piazza Sordello, 49 - 46100 MANTOVA
tel. **0376 1960178**
iltrovatoremantova@gmail.com
Orario: 12:00 - 15:00 / 19:00 - 23:00
Giorno di chiusura: sempre aperti

ANTIPASTO
Crostone con ragù mantovano d'anatra
PRIMO PIATTO
Tortello di zucca tradizionale
SECONDO PIATTO
Guancialetto di manzo con polenta morbida
DOLCE
Sbrisolona home made
VINO MANTOVANO
Lambrusco

€ 35,00

PRODOTTI
Tortello di zucca - Pastificio Montaldi, Levata
Lambrusco - Cantine Virgili, Mantova
Sbrisolona mantovana - produzione propria

Zucca

LA CUCINA

via G. Oberdan, 17 - 46100 MANTOVA
tel. **0376 1513735**
info@lacucina-mantova.it
Orario: 12:30 - 14:30 / 20:00 - 22:30
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì a pranzo

ANTIPASTO
Salame e gras pistà con polenta
PRIMO PIATTO
Tortelli di zucca con salsiccia e pomodoro
SECONDO PIATTO
Frittata con asparagi
DOLCE
Semifreddo alla sbrisolona
VINO MANTOVANO
Lambrusco

€ 25,00

PRODOTTI
Zucca - Az. Agricola Portioli Cristina, Gonzaga
Salsiccia - Salumificio Salvarani, Roncoferraro
Salame - Levoni, Castellucchio
Lambrusco - Bugno Martino, San Benedetto Po

Asparagi

ANTICA HOSTERIA 'LEONCINO ROSSO'

via Giustiziani, 33 - 46100 MANTOVA
tel. **0376 323277**
consoli.marinella@yahoo.it
Orario: 12:00 - 15:00 / 19:00 - 23:00
Giorno di chiusura: domenica sera

ANTIPASTO
Salumi tipici mantovani
PRIMO PIATTO
Risotto alla pilota
SECONDO PIATTO
Stracotto con polenta
DOLCE
Sbrisolona
VINO MANTOVANO
¼ Lambrusco

€ 25,00

PRODOTTI
Pesto per risotto - Salumificio Squassoni, Montanara di Curtatone
Salame con aglio - Salumificio Squassoni, Montanara di Curtatone
Riso Vialone Nano - Riseria Pasini, Villa Garibaldi

Erbe amare

OSTERIA DA BICE LA GALLINA FELICE

via Carbonati, 4/6
46100 MANTOVA
tel. **0376 288368**
Orario: 12:15 - 14:30 / 20:00 - 22:00
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì

ANTIPASTO
Stornatino di porri e patate con salsa al Grana
PRIMO PIATTO
Risotto alla pilota con costina
DOLCE
Sbrisolona con zabaione
VINO MANTOVANO
Lambrusco

€ 25,00

PRODOTTI
Grana Padano - Az. Agricola Marmirolese
Pesto mantovano - Salumificio Merlotti, Marmirolo
Riso Vialone Nano - Riseria Zacchè, Mantova
Lambrusco - Cantina Negri, San Giorgio di Mantova

Porro

PRODOTTO DEL MESE

TORTELLI & FRIENDS

via Fernelli, 28/a - 46100 MANTOVA
tel. **0376 1962190 - 331 7459604**
fernelli@tortelliandfriends.it
Orario: 12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:30
Giorno di chiusura: sempre aperti

ANTIPASTO
Cappone alla Stefani
PRIMO PIATTO
Tortelli amari
SECONDO PIATTO
Filetto di Salmerino con salsa alle erbe aromatiche, con verdure croccanti alla soia
DOLCE
Sbrisolona e salame dolce
VINO MANTOVANO
Lambrusco

€ 25,00

PRODOTTI
Capunsei - produzione propria
Sbrisolona - produzione propria
Lambrusco Inciostar - Cantine Virgili, Mantova

Erbe amare

CARLO GOVI RISTORANTE

viale Gorizia, 13/B - 46100 MANTOVA
tel. **0376 355133**
info@carlogoviristorante.it
Orario: 12:00 - 14:30 / 20:00 - 22:30
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì

ANTIPASTO
Insalatina di carciofo crudo, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, polvere di pane croccante (senza glutine)
PRIMO PIATTO
Tortello amaro di Castel Goffredo
SECONDO PIATTO
Filetto di Salmerino con salsa alle erbe aromatiche, con verdure croccanti alla soia
DOLCE
oppure Coniglio arrosto, dissossato, al rosmarino con pinoli tostanti, olive taggiasche e tortino di zucca
VINO MANTOVANO
IGP Alto Mincio Sauvignon

€ 35,00

PRODOTTI
Erba amara (o erba di San Pietro) - Vivai Zagni, Castel Goffredo
Parmigiano Reggiano DOP - Caseificio Caramasche, Pegognaga
Burro - Burro Virgilio, Mantova
Vino Sauvignon Colfiori - Tenuta Maddalena, Volta Mantovana

Erbe amare e carciofi

GIALLOZUCCA

Corte dei Sogliari, 4 - 46100 MANTOVA
tel. **335 6869686**
lazzatimaurizio@gmail.com
Orario: 12:30 - 14:30 / 19:30 - 22:30
Giorno di chiusura: mercoledì, giovedì a pranzo, domenica sera

ANTIPASTO
Caprino mantovano speziato con finocchio saltato al burro
PRIMO PIATTO
Tortelli di zucca
SECONDO PIATTO
Brasato mantovano con polenta alla piastra
DOLCE
Budino belga e sbrisolona di nostra produzione
VINO MANTOVANO
Lambrusco BIO o vino dei Colli Mantovani

€ 35,00

PRODOTTI
Lambrusco - Fondo Bozzole, Poggiorusco
Vino Colli Mantovani - Az. Agricola Ricchi, Monzambano
Zucca - Az. Agricola, Viadana
Riso Vialone Nano - Riseria Zacchè, Mantova

Finocchi

LO SCALCO GRASSO

via Trieste, 55 - 46100 MANTOVA
tel. **349 3747958**
info@scalcograsso.it
Orario: 12:00 - 14:00 / 19:30 - 22:00
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì a pranzo

ANTIPASTO
Sandwich alla mantovana
PRIMO PIATTO
Ravioli di farina integrale ripieni di coniglio
SECONDO PIATTO
Pancetta di maiale laccata
DOLCE
Budino belga
VINO MANTOVANO
Lambrusco

€ 45,00

PRODOTTI
Grana Padano - Latteria Ponte 21, Curtatone
Fiochetto di prosciutto - Az. Agricola Porc' a l'ora, Roncoferraro
Farina - Az. Agricola La Raffetta, Bazza di Bigarello
Pancetta - Az. Agricola Mattioli, San Michele in Bosco
Lambrusco Le Mani - Fondo Bozzole, Poggio Rusco

Profumi di stagione

OSTERIA DELLA FRAGOLETTA

Piazza Arche, 5/a - 46100 MANTOVA
tel. **0376 323300**
info@fragoletta.it
Orario: 12:00 - 15:00 / 19:30 - 23:00
Giorno di chiusura: lunedì

ANTIPASTO
Salumi mantovani, mostarda, gras pistà, polenta
PRIMO PIATTO
Tortelli di zucca, Risotto alla pilota
SECONDO PIATTO
Stracotto al lambrusco con polenta
DOLCE
Sbrisolona mantovana
VINO MANTOVANO
Consigliato al momento

€ 35,00

PRODOTTI
Salame mantovano - Salumificio Azzi, Rodigo
Tortelli di zucca - produzione propria
Mostarda di mele - produzione propria

Zucca