

# 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 (trout alla Gardesana e luccio in salsa) € 14,00  
*Allergeni 4 - 5 - 7 - 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 mantecato secondo stagione € 15,00  
*(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 € 18,00  
*Allergeni 4*
- ⊗ Filetto di Salmerino con salsa alle erbe aromatiche con verdure croccanti alla soia € 20,00  
*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 8*
- ⊗ 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 € 27,00  
*Allergeni 8 - 9 - 10 - 12*

*Su Prenotazione*

- ⊗ Fiorentina taglio classico con contorni grigliati (filetto, controfiletto) prezzo all'etto € 5,50

### CONTORNI

- ⊗ 🌿 Zucchine grigliate alla menta (no aglio) € 5,00
- ⊗ 🌿 Verdure croccanti al vapore € 6,00
- ⊗ 🌿 Caponata di verdure (patate, pomodori, melanzane, scalogno) € 6,50  
*Allergeni 9 - 12*

Servizio, pane e coperto € 3,50

## LE NOSTRE PROPOSTE DI MENÙ DEGUSTAZIONE

### MENÙ DEGUSTAZIONE MANTOVANO

€ 40,00

- ⊗ 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

€ 42,00

- ⊗ 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.*

Coppa Ardenga (di Parma)	€	15,00
🌿 Culatello di Zibello Dop (Antica Ardenga – Presidio Slow Food)	€	18,00
Lardo di Colonnata Igp	€	15,00
🌿 La "Culatella dell'Ardenga" (Antica Ardenga -Presidio Slow Food)	€	15,00
Salame mantovano	€	12,00
Speck Alta Val di Non	€	15,00

## 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	€ 18,00
Selezione formaggi stagionati ed erborinati	€ 18,00

*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



*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio*

## 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*