



Menù

E' una storia d'amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti
e poi delle persone che li cucinano.

(Alain Ducasse)



Benvenuti Alla Corte dei Bicchi, dove la tradizione culinaria italiana incontra l'innovazione gourmet.

Il nostro ristorante, situato a Cavriana nella provincia di Mantova, offre un'esperienza gastronomica unica, con piatti preparati personalmente dalla nostra famiglia, utilizzando ingredienti freschi e di alta qualità.

Per iniziare il vostro viaggio culinario, vi offriamo un coperto gourmet che include pane e prodotti da forno di nostra produzione, accompagnati da un calice di Blanc de Blancs.

La vostra esperienza prosegue con un amouse bouche e si conclude con una selezione di piccola pasticceria, il tutto al costo di € 3,00.

Siamo orgogliosi di proporre la "Bicchiexperience", un percorso degustativo di cinque portate create su misura dai nostri chef per stupirvi e soddisfare ogni vostra esigenza.

Vi invitiamo a rilassarvi e a lasciarvi guidare dai sapori unici che abbiamo selezionato per voi, nella speranza di rendere la vostra visita un momento indimenticabile.

C'era una volta a tavola



Menù degustazione

Territorio e tradizione

Salumi del territorio

Con giardiniera artigianale dei Bicchi

Bis della tradizione:

tortello amaro e tortello di zucca al burro

Il maialino:

coppa di maialino da latte arrosto

con melanzane Perline e salsa demiglacé e liquore St.Germain

Biagio di Sebaste

sbrisolona Artigianale

Bevande escluse

49

ABBINAMENTO BEVANDE 25:

Alchimia in bottiglia

Alchimia leggera (a basso contenuto alcolico)

Bicchi Experience



Menù degustazione

Abbiamo deciso di uscire dai classici schemi

Il menù sarà composto da
cinque portate a mano libera secondo:

Fantasia, ispirazione, mercato e creatività
è un azzardo certo,
ma vogliamo riuscire a stupirvi sempre di più

65

Bevande escluse

ABBINAMENTO BEVANDE 25:

Alchimia in bottiglia

Alchimia leggera (a basso contenuto alcolico)

*La selezione dei salumi dei Bicchi e la nostra Scrocchiarella 22

* **Aggiungi**

Focaccia gourmet miele di castagno scamorza e noci +7

Burro aromatizzato a fantasia dello chef +2.5



Carciofo ripieno di gamberi su salsa allo zafferano 15

L'uovo croccante su fonduta al pecorino e valeriana 14

Da provare con il TintoTonic +9

Terrina di patate anacardi fermentati con carpaccio di asparagi e soia 14

Midollo di vitello al forno con battuta di manzo con capperi e maionese al wasabi 16

Primi

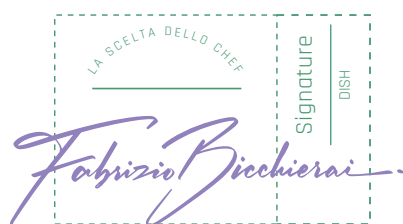


Risotto lime e gamberi rossi (min. 2 persone) 19

Insieme allo 001 è fantastico! +9

Bis della tradizione: tortello amaro di Castel Goffredo ed il tortello di zucca 16

Fusilloni all'uovo con ragù bianco di coniglio con carciofi e salsa allo zafferano 15



Spaghettone trafilato al bronzo acqua di cacio, pepe della Tasmania e foglia d'oro 24

Di pari passo con il WITHE NEGRONI! +9

Cappellacci ripieni di asparagi, fonduta al castel magno e chips di patate viola 14

Secondi



Tagliata di filetto di manzo irlandese cotta su lastra di sale rosa dell'himalaya con patata farcita, salsa al pepe nero voatsiperifery	32
Abbinalo ad un calice di: Bruciato ne resterai affascinato!	+9
Filetto di manzo irlandese alla griglia con patate parmatier	27
Tournedos alla Rossini	38
ABUNDA ----- +6 con un calice di: Chateau tour de perrigal	
Filetto di salmone confit su crema di piselli, cozze e kefir	23
Tonno rosso brodo dashi pak choi stufato e funghi enoki SAKÈ VA LA (l'abbinata che non ti aspetti)	26 +5
Coppa di maialino con melanzane perline e salsa demiglacé e liquore St.Germain	22

L'arte dell'equilibrio: i nostri contorni

Ogni piatto trova la sua armonia nei dettagli, e i nostri contorni sono pensati per esaltare al meglio ogni portata. Materie prime di stagione, selezionate con cura e lavorate con rispetto, danno vita a preparazioni semplici ma essenziali, capaci di completare l'esperienza gastronomica con gusto e leggerezza.

Dalle verdure croccanti ai sapori più avvolgenti, ogni proposta è studiata per accompagnare i vostri piatti con eleganza e autenticità. Perché un grande piatto non è solo il protagonista, ma anche ciò che lo circonda.

Se desiderate arricchire il vostro pasto con un contorno classico e intramontabile, ecco la nostra selezione:

Insalata mista	6
Verdure alla griglia	6
Verdure al forno	6
Patate al forno	6

Semplicità e qualità per completare il vostro viaggio nel gusto.

Pizze



Giuseppe Verdi

Base gourmet

Pomodoro mozzarella,

in uscita: mozzarella di bufala,

crudo di parma e scaglie di grana padano

16

Da provare con il culatello di Zibello + 8

050 Bionda Guglielmo + 6,5

Antonio Vivaldi

Base gourmet

Crema di asparagi, grana padano,

in uscita: carciofi trifolati,

mozzarella di bufala , uovo croccante

21

007 Licenza di stupire +9

Gioachino Rossini

Base gourmet

Pomodoro, mozzarella

in uscita: gorgonzola piccante, cipolle rosse brasate

pomodorini confit pancetta cotta Della Giovanna

17

050 Rossa Amleto +6,5

Girolamo Farnese

Base gourmet

Pesto alla genovese, mozzarella,

in uscita: mozzarella di bufala,

pomodorini confit, mortadella e pistacchi

17

American IPA Curtense +6,5

Giovanni Verga

Base Scrocchiarella

mozzarella belga caramellata

in uscita: mozzarella di bufala e gamberi rossi

35

Da provare con il caviale essiccato + 6

Blachette al calice +6

Ghandi

Base Scrocchiarella

Pomodoro

in uscita: verdure grigliate salsa scapece

19

Kombucha alla Canapa +5,5

La Margherita

Base Pinsa romana

Pomodoro, mozzarella

in uscita: mozzarella di bufala

13

Da provare con la Base Scrocchiarella +6

Blanche Curtense +6,5

Calipso

Base Gourmet

pomodoro, origano, aglio, olio, peperoncino,

in uscita: filetto di tonno in olio cottura cipolla caramellata

21

Davy Jones +9