



## *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.

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.

\*La selezione di salumi dei Bicchi con la nostra giardiniera e Scrocchiarella 22

## \* Aggiungi

La marinara dei bicchi (pomodoro filetti di aglio e fili di peperoncino) +6

Verticale di Grana padano +8

(latteria san Pietro selezione da fieno 24-36-50 mesi di stagionatura)



Mazzancolla imperiale arrosto su salsa scapece, ragù di funghi e riduzione allo zafferano 17

L'uovo confit su crema di castagne fonduta al grana padano e chips di patate viola 14

L'hai provato con un calice di meridiano? + 6,5

Terrina di patate cremoso di edamame e zucca in agrodolce 13

Cubo di maialino arrosto purea di castagne e rapa rossa 16

Primi



Risotto allo zafferano di Pozzolengo cardoncelli trifolati mantecato al gelato di grana padano 50 mesi 18

Minimo per due persone

Bis della tradizione *Ricetta di famiglia*

tortello amaro di Castel Goffredo ed il tortello di zucca 16

Un gin tonic con il Mario è obbligatorio +9

"Mantova - Napoli" pasta patate e provola con ragù di costine e rosmarino 14

Gnocchi alla piastra

ripieni di porcini su crema di zucca mantovana fonduta di grana padano 50 mesi 16

Bigoli alla carota nera con ragù d'aragosta 21

Insieme allo 001 è fantastico! +9

# Secondi



Filetto di manzo alla brace con patate arrosto 27

Tagliata di filetto di manzo in foglia d'oro patate smash al cheddar e demi glace al pepe 33

Abbinato ad un calice di Bruciato ne resterai affascinato +9

Lombata di maialino da latte lardo di colonnata, purea di mele verdi e zucca al rosmarino 23

Lomo di baccalà in guazzetto di pomodoro con salsa alla provola e pesto di basilico 25

Storione confit crema di fagioli cannellini e carciofi alla piastra 26

Progetto memorie edibili: Duro Caffè 38

Provalo con Kairos +15



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	7
Verdure lesse	7
Patate al forno	6
Patate fritte	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

Da provare con il culatello di Zibello + 8

050 Bionda Guglielmo + 6,5

17

## Perseo

### Base Impasto napoletano

base bianca mozzarella funghi saltati,

in uscita: gorgonzola prosciutto di cervo

Nera curtense +6,5

23

## Gioachino Rossini

### Base gourmet

Pomodoro, mozzarella

in uscita: gorgonzola piccante, cipolle rosse brasate

pomodorini confit pancetta cotta Della Giovanna

050 Rossa Amleto +6,5

18

## Girolamo Farnese

### Base gourmet

Pesto alla genovese, mozzarella,

in uscita: mozzarella di bufala,

pomodorini confit, mortadella e pistacchi

American IPA Curtense +6,5

18

## Tazio Nuvolari

### Base gourmet

crema di zucca grana padano 24 mesi in uscita carciofi saltati,

pancetta al pepe nero mozzarella di bufala

22

Blachette al calice +6

## Ghandi

### Base Scrocchiarella

Pomodoro

in uscita: verdure grigliate salsa scapece

19

Kombucha alla Canapa +5,5

## La Margherita

### Base Impasto napoletano

Pomodoro, mozzarella

in uscita: mozzarella di bufala

13,5

Da provare con la Base Scrocchiarella +6

Blanche Curtense +6,5

## Ibarurri

### Base Impasto napoletano

pomodoro mozzarella, in uscita, mozzarella di bufala,

alici del cantabrico polvere di capperi, olive taggiasche

23

Da provare con il caviale essiccato + 6

Davy Jones +9

# *C'era una volta a tavola*



## Menù degustazione

Territorio e tradizione

Salumi del territorio  
Con verticale di Grana

Bis della tradizione:  
tortello amaro e tortello di zucca al burro

Il maialino:  
lombata di maialino da latte  
lardo di colonnata, purea di mele verdi e zucca al rosmarino

Biagio di Sebaste  
sbrisolona Artigianale

Bevande escluse

49

ABBINAMENTO BEVANDE 24:

Alchimia in bottiglia  
Alchimia leggera (a basso contenuto alcolico)

# The Best of Bicchi



## Menù degustazione

Carpaccio di sedano rapa alla brace con cremoso di anacardi e saba

Contrasti:

amaro, acido, dolce, salato

Risotto burro d'arachidi bacon croccante gamberi rossi e fava di cacao

lingua salmistrata scampi chutney al mango e biette brasate

Match game

69

Bevande escluse

ABBINAMENTO BEVANDE 34:

Alchimia in bottiglia

Alchimia leggera (a basso contenuto alcolico)