

CARNEVALE

8 Febbraio 2009

I Ristoranti di Volta Mantovana presentano Sabato 7 e Domenica 8 Febbraio 2009
menù a prezzo convenzionato da €20,00 incluse le bevande, i vini locali e il caffè.

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

Menù

Agriturismo Addis Abeba tel. 0376/83558 cell. 339/6768213

Borgo Tirolo, 1/A Volta Mantovana

Antipasto della casa
Risotto alla mantovana
Capunsei al burro agrumato o burro fuso
Grigliata mista
Roast beef con rucola e scaglie di grana
Dolce

Agriturismo Bellaria tel e fax: 0376/803237

Str. Ferri 10/A Volta Mantovana

Affettato misto della casa
Polenta al cucchiaino con ragù
Maccheroni al torchio con verdure e pancetta
Capunsei aromatizzati con burro e salvia
Stracotto di manzo con polenta
Scaloppine ai funghi
Scaglie di grana con mostarda
Contorni misti di stagione
Dolci di carnevale

Agriturismo Cascina Boschi tel. 0376/812887

Via dei Boschi, 20 Volta Mantovana

Antipasto di salumi di nostra produzione
Bigoli con sardelle
Maccheroncini con guanciale
Grigliata mista
Brasato con polenta
Contorni
Dolci di Carnevale

Agriturismo Cà Roma tel. e fax 0376/803128

Str. Dei Colli Sud 5/C Volta Mantovana

Aperitivo con Cà Roma Rosè Brut
Salumi misti con verdura in agrodolce Vino: merlot DOC
Tortelli di zucca al burro fuso
Capunsei al ragù Vino: merlot DOC
Arista di maiale al latte
Bocconcini di scottona con polenta
Contorni di stagione Vino: Gold e cabernet DOC
Dolci della casa Vino: Cerreto passito

Agriturismo Corte Aquileia tel. 0376/83478

Via Avis, 1 Volta Mantovana

Antipasto della casa
Capunsei burro e salvia
Tagliatelle al ragù d'anatra

Stracotto d'asino con polenta
Bistecchine alla griglia di filetto di maiale
Contorni misti
Dolci tradizionali di carnevale

Agriturismo Corte Civa tel. 0376/838717

Strada Bezzetti, 9 Volta Mantovana

Antipasto: Taglieri
Zuppa al vino bianco con crostini
Gnocchetti verdi con panna e prosciutto
Rosticciata al Signore
Filetto di maiale al pepe verde
Dolci della casa

Ristorante Buca di Bacco tel. 0376/ 8012 77

Via S. Martino , 131/B Volta Mantovana

Antipasto della casa
Capunsei al burro e salvia
Sedanini allo speck
Involtino di maiale farcito
Tagliere di grana e mostarda
Dolcetti di carnevale

Ristorante "C'era una Volta" tel. 0376/838102

Str. Colli Nord, 26 Volta Mantovana

Polenta con salame e funghi misto bosco
Bigoli con speck e noci
Maccheroncini "alla contadina"
Scaloppa "alla rustica"
Straccetti di manzo ai tre pepi
Contorni misti
Semifreddo all'amaretto con cioccolato caldo

Ristorante la Fontana tel. 0376/ 838096

Fraz. Ferri - Volta Mantovana

Gran antipasto della Fontana:
Spalla cotta, viennese, crostino di polenta con pancetta gratinata, involtino di prugne ripiene
Zuppa di porri
Capunsei alla fonduta di formaggio
Luccio con polenta abbrustolita
Coscette di faraona all'aceto balsamico
Riccioli di carnevale al limone e Rufioi

Ristorante Grimaldo tel. 0376/ 819748

Loc. Castelgrimaldo, 5 Volta Mantovana

Fonduta di formaggio e tartufo bianco su polenta fresca
Polenta ai funghi
Capunsei con burro fuso e salvia
Risotto con asparagi e robiola
Stracotto d'asino con polenta
Stinco di maiale al forno
Verdura cotta di stagione
Torta sbrisolona

Ristorante Miramonti tel. 0376/83496

Piazza Garibaldi 1, Volta Mantovana

Insalata di polipo con patate
Strozzapreti ai frutti di mare
Branzino in crosta con verdure rosolate
Frittura di calamari
Delizie di carnevale

Ristorante Villa Boselli tel. 0376/ 83312

Via Boselli, 10 Volta Mantovana

Tortino di Crostacei alla Annunziata

Fagotti di sogliola su letto di purea di pomodoro

Capunsei al tartufo di “questa Volta”

Rollè di fogliate alla Rusticana

Bistecca di Spada in salsa tricolore

Frittelle “dePom” con miele di castagno

(Per chi non gradisse il pesce sono previste portate di carne)

Ristorante Sqola tel. 0376/838249

Str. Colli Nord 25 Volta Mantovana

Polentina fresca alla Colombina con fonduta di formaggi e pesto

Crespelle filanti con erbe di campo dello zio Brighella

Re Capunsel con burro e salvia

Medaglione di manzo alla Ballanzone con scaglie di grana e mele al forno

Contorni di stagione

Frittelle e chiacchiere di Arlecchino