

# CARNEVALE

## 31 Gennaio 2010

I Ristoranti di Volta Mantovana presentano Sabato 30 e Domenica 31 Gennaio 2010  
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; Penne all' amatriciana, risotto alla mantovana; Pollo alla birra, bistecche di manzo alla griglia, patate al forno, insalata mista; Dolce di carnevale.

***Agriturismo Bellaria*** tel e fax: 0376/803237

Str. Ferri 10/A Volta Mantovana

Affettato misto, rotolini di carne salà ripiena di formaggi, crema di mais con stufato, Maccheroni al torchio con ragù di manzo, tortelli di zucca con pomodoro e salsiccia, Spezzatino con polenta, manzo speziato con grana e rucola, contorni di stagione, Misto dolci di carnevale.

***Agriturismo Cascina Boschi*** tel. 0376/812887

Via dei Boschi, 20 Volta Mantovana

Salumi misti, torta rustica, cotechino su crostone, Capunsei con salsiccia, maccheroncini Arlecchino, Guanciale di maiale stufato, patate al forno, Frittele di mele con salsa alla vaniglia.

***Agriturismo Cà Roma*** tel. e fax 0376/803128

Str. Dei Colli Sud 5/C Volta Mantovana

Aperitivo con spumante classico rosè brut Cà Roma, Antipasto di salumi contadini e tartine - Vino: Spumante Rosè brut; Bigoi con sardele (o con ragù), capunsei al burro fuso - Vino: Merlot DOC; Coppa al montecucco e tagliata di scottona; contorni di stagione - Vino: Montecucco Dolci di carnevale della casa; - Vino: Cerreto bianco passito.

***Agriturismo Corte Aquileia*** tel. 0376/83478

Via Avis, 1 Volta Mantovana

Antipasto della casa con tigelle e gnocco fritto, Capunsei, maccheroncini al cinghiale, Stinco di maiale al forno con aromi naturali, Dolce.

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

Str. Colli Nord, 26 Volta Mantovana

Cestino di pastafoglia con formaggio fuso e verdure dell'orto, involtini di speck con radicchio saltato; Fettuccine "alla boscaiola" con scaglie di grana padano, gnocchetti stile papà del Gnocco, Medaglioni di manzo al forno in salsa bruna con patate al rosmarino, stinco ai sapori di una volta con verza alla glassa di aceto balsamico e erbe di campo; Frittele alle mele con crema pasticcera.

***Ristorante la Fontana*** tel. 0376/ 838096

Fraz. Ferri - Volta Mantovana

Antipasto della casa con: spalla cotta, viennese e giardiniera, crostino ai funghi, crostino di polenta e pancetta gratinata, Capunsei al burro fuso, risotto zucchine e speck; Luccio in salsa con polenta, tagliata di manzo alle braci, Contorni misti, Riccioli al limone, lattughe.

***Ristorante Grimaldo*** tel. 0376/ 819748

Loc. Castelgrimaldo, 5 Volta Mantovana

Salumi nostrani con bruschette ai sapori, fonduta di formaggi e tartufo su polenta all'onda, Risotto con speck e radicchio rosso, capunsei di Elisa al burro fuso e grana, Stracotto di asino con polenta, contorni misti, Tirami su dello chef.

**Ristorante Miramonti** tel. 0376/83496

**Piazza Garibaldi 1, Volta Mantovana**

Polipetti in umido con polenta, Paccheri ai frutti di mare, Branzino in crosta di zucchine, Patate al forno, Delizie di Carnevale.

**Ristorante Villa Boselli** tel. 0376/ 83312

**Via Boselli, 10 Volta Mantovana**

Greppole e Frisceaux salati di verdure serviti con il classico Spritz “voltiolino”, polenta brustolà e gras pistà, Capunsei al ragout vegetale, zuppa calda di legumi servita con tartara scottata di persico di lago o in alternativa con pesto di maiale, Costine di maiale al forno su letto di verza sfumata al Moscato, Lattughe di carnevale con fili di miele all’alloro.

**Ristorante Sqola** tel. 0376/838249

**Str. Colli Nord 25 Volta Mantovana**

Polentina fresca alla Colombina con fonduta di formaggi e champignon trifolati, Crespelle filanti al prosciutto e taleggio di casa Pulcinella, Re Capunsel di “Volta Antica” con burro e salvia selvatica, coriandoli di patate all’Arlecchino con speck e pera, Arrosto alla Balanzone con mele in moda di strudel, contorni di stagione, Delizie di Carnevale