

A Volta per star bene

I Ristoranti di Volta Mantovana presentano Sabato 8 e Domenica 9 Novembre 2008
menù a prezzo convenzionato da €25,00 incluse le bevande, i vini locali, il caffè e lo spumante.

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

Menù

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

Borgo Tirolo, 1/A Volta Mantovana

Aperitivo di Benvenuto

Sorbir d'agnoli caserecci

Capunsei della mamma

Buffet di verdure cotte/crude e mostarde

Coppa all'aceto balsamico alla Cellini

Scaloppe al marsala

Spumante dei Colli morenici con bisolan della casa e sbrisolona

Musica dal vivo con Nerone

Agriturismo Bellaria tel e fax: 0376/803237

Str. Ferri 10/A Volta Mantovana

Antipasti misti della casa

Maccheroni al torchio con ragù

Capunsei con burro aromatizzato

Stracotto di manzo con polenta

Luccio in salsa con polenta

Scaglie di grana con mostarda

Verdure di stagione cotte e crude

Dolci misti

Agriturismo Cascina Boschi tel. 0376/812887

Via dei Boschi, 20 Volta Mantovana

Aperitivo di Benvenuto

Antipasto di salame nostrano

Lardo e polenta

Capunsei burro e salvia

Maccheroncini alla contadina

Arrosto con patate

Brasato con polenta fresca

Sbrisolona con crema

Agriturismo Cà Roma tel. e fax 0376/803128

Str. Dei Colli Sud 5/C Volta Mantovana

Aperitivo con Spumante classico Cà Roma Rosè

Antipasto di salumi, petto d'oca e verdure in agrodolce

Capunsei al burro fuso

Tagliatelle al ragù d'anatra Vino: Merlot DOC

Anatra all'arancia

Carrè di maiale al latte

Contorni di stagione Vini: Montecucco Cabernet DOC Riserva

Dolci della casa Vino: Passito Cerreto

Agriturismo Corte Aquileia tel. 0376/83478

Via Avis, 1 Volta Mantovana

Antipasto della casa con tigelle e gnocco fritto

Capunsei – Pappardelle al ragù d'anatra

Bistecchine di filetto di maiale ai funghi

Cotechino con contorno di verze e purè di patate

Contorno

Dolce

Agriturismo Corte Civa tel. 0376/838717

Strada Bezzetti, 9 Volta Mantovana

Affettato misto

Tortelli di spinaci

Risotto con finferli

Stinco di maiale

Arrosto con salsa di cipolla

Filetto di manzo

Frittelle di mele

Vari tipi di torte

Succhi fatti in casa

Agriturismo Corte Onida tel. 0376/838137

Strada Onida, 3 Volta Mantovana

Antipasto alla contadina

Risotto al radicchio rosso e vino novello

Capunsei al sugo di erbe

Arista di maiale al forno

Verdure di stagione

Roast-beef con scaglie di grana

Dolce

Agriturismoo "Corte Petacchi" tel. 0376/803005 – 338/9318380

Via dei Boschi, 3

Affettati misti con focaccia al rosmarino

Riso e zucca

Capunsei con lardo fuso alle erbe

Guancia al vino rosso e polenta

Piatto di carni miste alla brace e rostì di patate

Bisulan con crema all'uovo

Ristorante Buca di Bacco tel. 0376/ 8012 77

Via S. Martino , 131/B Volta Mantovana

Antipasto della casa

Cartoccio di pasta al ragù d'anatra in fonduta di formaggi

Tortelli al radicchio trevisano

Maialino bruschettato con finocchi e mele

Grana e mostarda mantovana

Sbrisolona e flute di spumante

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

Str. Colli Nord, 26 Volta Mantovana

Tomino alla griglia su letto di rucola accompagnato

Da mostarda mantovana

Tortelli di zucca con burro fuso e salvia

Bigoli al Torchio "alla casereccia"

Stracotto di bufala con polenta

Medaglioni di maiale alle erbe aromatiche con patate al forno

Mousse allo yogurt con frutti di bosco

Ristorante la Fontana tel. 0376/ 838096

Fraz. Ferri - Volta Mantovana

Polenta cunsa gratinata

Zuppa di funghi

Crespelle al radicchio rosso

Quaglia ripiena su letto di verze croccanti – uva e castagne

Tagliata di manzo ai ferri

Dolce alle castagne

Ristorante Grimaldo tel. 0376/ 819748

Loc. Castelgrimaldo, 5 Volta Mantovana

Salumi misti nostrani con sott'oli

Cuore di palma con polenta all'onda
Risotto mantecato con peperoni e taleggio
Tortelli di zucca
Tagliata di puledro su letto di radicchio rosso all'aceto balsamico
Medaglioni di lonza ai profumi del bosco
Contorni misti di stagione
Torta di mele con crema pasticcera

Ristorante Locanda La Valle tel. 0376/803217

Via Goito, 51 Volta Mantovana

Cotechino su lettino di verza e lenticchie
Risotto alla pilota
Maccheroni con radicchio e scamorza
Spalla cotta al vino rosso con purea di mele
Lingua in salsa verde
Torta pere e cioccolato

Ristorante Miramonti tel. 0376/83496

Piazza Garibaldi 1, Volta Mantovana

Salumi voltesi con cipolline boretane
Maccheroncini con salsiccia e porcini
Capunsei al burro fuso
Scottata di manzo con radicchio e grana
Verdure pastellate
Torta ai frutti di bosco

Ristorante Villa Boselli tel. 0376/ 83312

Via Boselli, 10 Volta Mantovana

Carpaccio di piovra su letto di misticanza
Culaccia con mostarda e ricotta voltese
Capunsei de Sarida con legumi e salamella
Garganelli alla gardesana
Filetto di orata all'arancia

Oppure

Tagliata d'anatra all'uva passa

Peperoni alla Nunzia

Mousse di castagne al Marron Glacè

Ristorante Sqola tel. 0376/838249

Str. Colli Nord 25 Volta Mantovana

Composta di polenta fresca con fonduta di formaggi e misto funghi
Crespelline agli asparagi e pancetta affumicata
Capunsei al burro in aroma di salvia
Panzarotti di carne e rosmarino in vellutata di noci
Sorbetto al novello
Rollè in farcia con pinoli in veste di prosciutto e crema latte-mela
Carpaccio di Roast-beef con rucola, scaglie di grana, e pere al forno
Contorni misti di stagione
Dolce della Sqola