





IL CIGNO

Un'antica casa nobiliare del 1500 nel cuore del centro storico di Mantova ospita tra le sue mura il Ristorante "Il Cigno". L'eleganza e la raffinatezza tipiche di un'affascinante dimora rinascimentale sono rimaste immutate nel tempo e molti dettagli sono ancora indelebili tracce di una nobiltà distinta e curata.

DEGUSTAZIONI

Mantova in Quattro Sapori

Quattro portate ispirate alla nostra città e ai suoi sapori veri.
Un breve cammino culinario dedicato a Mantova.

4	portate	Coperto incluso, bevande escluse.
90	per persona	
“Il menù degustazione è disponibile solo per l'intero tavolo”		



Opzionale		
Abbinamento Vini (5 calici)		55 per persona
Abbinamento Alcol free (3 calici)		35 per persona



Sette Battiti

Sette portate nate dal cuore, tra terra e acqua, carne e pesce.
Un viaggio sincero, dove la tecnica incontra la passione

7 portate

Coperto incluso, bevande escluse.

120 per persona

“Il menù degustazione è disponibile solo per l'intero tavolo”

Opzionale

Abbinamento Vini (5 calici) 55 per persona

Abbinamento Alcol free (3 calici) 35 per persona



Note

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari si prega di chiedere al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Coperto	7
Acqua San Pellegrino	5
Acqua Panna	5
Caffè	5

Tutti i prezzi sono espressi in euro (€)



Allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Per garantire la qualità degli alimenti somministrati, alcuni ingredienti sono utilizzati dopo un'attenta conservazione tramite abbattimento o acquistati congelati all'origine per mantenerne intatte le proprietà igieniche ed organolettiche durante la conservazione. In particolare per alcune preparazioni a base di ittici, prodotti a base di carne, salse e pasta fresca ripiena si procede all'abbattimento a - 20°C o all'utilizzo di materie prime congelate all'origine.



Wi-Fi

Rete: cigno_guest

Password: cignoristorante1969



