





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.

- Lavarello, fumetto di zabaione, salsa mantovana e cipollotto fondente ^{3,4,7}
- Tortelli di zucca ^{1,3,7,10}
- Stracotto d’asino, sugolo e pera ^{1,7,9}
- Dessert dalla nostra pasticceria

4 portate

Coperto incluso, bevande escluse.

90 per persona

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

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Opzionale | |
| Abbinamento Vini (4 calici) | 45 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

- Sashimi di ricciola, crema di mandorla,
lampone e quinoa soffiata ⁸
- Rollè di quaglia, bieta e salsa agrodolce ^{3,7,8,9}
- Cappelletti di cortile in brodo, melograno e crema di carota ^{1,3,7,9}
- Spaghetto al nero, seppia e radicchio ^{1,9,14}
- Rombo, topinambur, erbe e beurre blanc ^{4,7,9}
- Picanha, cavolo viola e fondo alla senape ^{7,10}
- Dessert dalla nostra pasticceria

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



