

IL CIGNO

DEGUSTAZIONI

Mantova in Quattro Sapori 80 a persona

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

Asparago, cren e zafferano ^{1,7,9,12}

Tortelli di zucca ^{1,3,7,8,10}

Faraona, fegatini e lambrusco ^{6,7,9,12}

Dessert dalla nostra pasticceria

4 portate

"Il menù degustazione è disponibile solo per l'intero tavolo"

Opzionale

Abbinamento Vini (4 calici) 45

Abbinamento Alcol free (3 calici) 35

Atto di fiducia

100 a persona

Un viaggio a carta bianca di sette portate, in cui la ricerca della materia prima e la stagionalità sono protagonisti, ispirato a ciò che la natura e il mercato offrono ogni giorno, con prodotti freschi scelti quotidianamente.

7 portate

"Il menù degustazione è disponibile solo per l'intero tavolo"

Opzionale

Abbinamento Vini (5 calici) 55

Abbinamento Alcol free (3 calici) 35

Tutti i prezzi sono espressi in euro (€)

Coperto, vini e bevande escluse.

Wi-Fi

Rete: cigno_guest

Password: cignoristorante1969

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.

- 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.*

Tutti i prezzi sono espressi in euro (€)