

LA CUCINA

Mutty, Viale Maifreni 54
Castiglione delle Stiviere (MN)
mutty.it

Mutty

Carta delle vivande
Primavera 2019

Ciao!

In questo menù ti proponiamo i nostri piatti realizzati partendo da tre buoni pensieri: la ricerca, la stagionalità e il rispetto.

RICERCA

Ogni ingrediente ha una storia e noi te la racconteremo. Le farine, la pasta, il pane, le verdure, i formaggi, le carni: Mutty predilige i prodotti biologici coltivati sulle nostre colline.

STAGIONALITÀ

Utilizziamo solo prodotti di stagione perché ci teniamo al gusto genuino, all'apporto dei corretti nutrienti mese per mese e al rispetto per l'ambiente. Mutty apprezza la bellezza delle piccole cose che vengono dalla terra, che si fanno aspettare e che poi si concedono in tutto il loro sapore.

RISPETTO

Portiamo rispetto per la materia prima, per il tempo e per il lavoro di chi produce cibo. Conosciamo i nostri fornitori uno per uno perché troviamo soddisfazione nel costruire rapporti solidi con le persone che lavorano con noi. Inoltre qui troverai piatti e dolci senza prodotti animali, senza lattosio e glutine.

La cucina Mutty fa parte dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi



www.fondazione Slow Food.it/allianza

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei **Presidi**, dell'**Arca del Gusto** e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.



I **Presidi** sono progetti di **Slow Food** che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

Mutty è nato nel 2013 per promuovere le arti e la cultura in un contesto di socialità e sperimentazione: qui troverai, oltre alla Cucina, la Libreria e la Sala espositiva che ti invitiamo a scoprire.

Adesso che ci siamo presentati, ordina quello che preferisci e goditi questo momento.

I nostri fornitori, selezionati per darvi il meglio a cortoraggio.

- **Azienda Agricola Buccio**
Formaggio Bagoss 🌱
Malga Casade, Bagolino (BS)
- **Azienda Agricola Costanzo**
Olio Extravergine Marmurigna
Contrada Piantilenzo, Ferla (SR)
- **Azienda Agricola Fless**
Formaggio Fatulì della Val Savioire (Val Camonica) 🌱
Berzo Demo (BS)
- **Azienda Agricola Orti del Lago**
Frutta e verdura bio
Castel Venzago (BS)
- **Azienda Agricola Rapio**
Riso Carnaroli ecocompatibile
Vespolate (NO)
- **Azienda Agricola Virgona**
Capperi di Salina 🌱
Malfa (ME)
- **Caseificio Latini**
Formaggi di capra
Grumello del Monte (BG)
- **Delfino Battista S.r.l.**
Colatura di alici di Cetara 🌱
Montecorvino Pugliano (SA)
- **Forneria F.lli Zamboni**
Pane biologico
Lonato del Garda (BS)
- **Iris Soc. Coop. Agricola di Produzione e Lavoro P.A.**
Pasta, farine, cereali bio
Calvatone (CR)
- **La Panaderia**
Pane artigianale
Castiglione delle Stiviere (MN)
- **Macelleria Gallina**
Carne di cavallo
Desenzano del Garda (BS)
- **Macelleria Mutti**
Carni
Remedello (BS)
- **Terra Aqua**
Marmellate siciliane
Verona

<u>Costata di manzo Garronese</u> ai ferri in olio di rosmarino con verdure di stagione al vapore.	Y	19,50€
<u>Tartare di cavallo</u> condita con trito di olive di riviera, sflacci di formaggio Montecroce e croccante di pane integrale. (1+7*)	Y	14,50€
<u>Tagliata di Bionda d'Aquitania</u> alle erbe spontanee primaverili e olio EVO di Tonda Iblea con verdure di stagione al vapore.	Y	15€
<u>Tentacoli di polpo Octopus Maya**</u> in due cotture, su crema di patate di montagna e Capperi di Salina 🌱 del Presidio Slow Food. (14*)	Y	15€
<u>Tataki di tonno Alalunga</u> condito con colatura di alici di Cetara 🌱 del Presidio Slow Food, su letto di cavolo cappuccio crudo al sesamo bianco e nero. (4+11*)	Y	16€

A richiesta, i secondi piatti, sono serviti con Pane bio Integrale.

----- Y -----

I contorni.		
Patate fritte. (6*)	3€ (piccolo)	5€ (grande)
Verdure del giorno.	-	4,50€

----- Y -----

<u>Mutty Burger Green Primavera</u> con pane verde di Chenopodiaceae, svizzera di manzo con pistacchi tostati e grana padano, maionese alla mostarda piccante e ai pistacchi, formaggio quartirolo, guanciale croccante, insalata di stagione e patate fritte con buccia. (1+3+6+7+8+10*)	Y	15,50€
<u>Crusca Burger Mutty Green Primavera</u> con pane verde di Chenopodiaceae, svizzera di crusca con pistacchi tostati e grana padano, maionese alla mostarda piccante e ai pistacchi, formaggio quartirolo, insalata di stagione e patate fritte con buccia. (1+3+6+7+8+10*)	Y	14,50€
<u>Panino Club Mutty</u> con pane di farina integrale spennellato al burro di centrifuga, sottile di suprema di pollo, salsa ai capperi dissalati di Pantelleria e olive di Taggia, guanciale croccante, omelette al formaggio Cheddar, scamorza affumicata, insalata di stagione e patate fritte con buccia. (1+3+6+7*)	Y	11,50€
<u>Mutty Black Fish Sandwich</u> con pane al nero di seppia spennellato al burro di panna centrifugato, sottile di tonno affumicato, maionese ai cetrioli acetati, mozzarella filante, uova di aringa con insalata di stagione e patate fritte con buccia. (1+4+6+7*)	Y	12,50€
<u>Focaccella</u> con farina di tipo 1 e lievito madre, mozzarella fondente, stracciatella di bufala, granella di pistacchi e olio ai limoni di Tignale (1+7+8*)	Y	11€

----- Y -----

Le nostre insalate BIO		
Acqua: insalata di stagione, con code di gambero rosa e calamaretti** al vapore, sottile di pane croccante, olio EVO e sale Maldon. (1+14*)	Y	10€
Terra: insalata di stagione con cereali del giorno, sottile di pane croccante, Tamari di soia e olio EVO. (1+6*)	Y	10€
Aria: insalata di stagione con petto di pollo cotto a bassa temperatura ripassato alla griglia, uovo biologico alla Bismarck, vele di pane croccante, olio EVO e sale Maldon. (1+3*)	Y	10€
Fuoco: insalata di stagione con fettine di mele rosse, olive di riviera, ricotta fresca di capra e origano di Sicilia, vele di pane croccante, olio EVO e sale Maldon. (1+7*)	Y	10€

Tutte le insalate sono servite con vele di pane tostato bio, olio EVO e Chips di stagione.

----- Y -----

I dolci		
Ogni giorno una selezione di dolci (chiedere allo Staff).		4/5€

Senza glutammato, insaporitori e olio di palma.

**Prodotto surgelato

*Allergeni: 1 Cereali (glutine), 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta a guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi.

----- Y -----

Controllate bene le nostre Y

Vegan _____ Y

Vegetariano _____ Y

Carne _____ Y

Pesce _____ Y

Presìdi Slow Food _____ 

e occhio agli allergeni indicati con i numeri!

----- Y -----

Risotto allo Zafferano con riso Carnaroli, zafferano di Pozzolengo e i suoi fiori, formaggio Bagoss  del Presidio Slow food. (gluten free) (7*)	Y	14,50€ (min. due pers.)
Risotto alla Curcuma e Capesante con riso Carnaroli, radice di curcuma fresca, carpaccio bianco di capesante e olio ai limoni di Tignale. (gluten free) (4+7*)	Y	15,50€ (min. due pers.)
Gnocchi alla ricotta di capra con farina integrale biologica, formaggio Fatulì  della Val Saviore (Val Camonica) del Presidio Slow Food e nocciole affumicate alle foglie di alloro. (1+7+8*)	Y	13,50€
Pappardelle fresche al cacao in ragù leggero di coniglio con arachidi tostate. (1+3+5*)	Y	13,50€

Coperto offerto.

----- Y -----