

LA CUCINA

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

Mutty

Carta delle vivande
Estate 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.

- **Acquerello Tenuta Colombara**
Riso Carnaroli Invecchiato
Livorno Ferraris (VC)
- **Azienda Agricola e Caseificio Uggeri**
Formaggi di capra
Montichiari (BS)
- **Azienda Agricola Costanzo**
Olio Extravergine Marmurigna
Contrada Piantilenzo, Ferla (SR)
- **Azienda Agricola Maffeis Evaristina Caterina**
Formaggio Fatulì della Val Savioire (Val Camonica) 🌱
Cedegolo (BS)
- **Caseificio Carena**
Formaggio Panterone 🌱
Caselle Lurani (LO)
- **Cortobio**
Frutta e verdura
Lonato (BS)
- **Ferdinando Soardi**
Sarde essiccate di Montisola 🌱
Lago d'Iseo (BS)
- **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>Tataki di tonno pinna gialla</u> scottato alla piastra su gazpacho di pomodori Cencara e cetrioli con olio Tonda Iblea e sale a scaglie. (1+4*)	Y	16,00€
<u>Trancetto di salmone fresco</u> , delle Isole Faroe, cotto sulla pelle e servito con maionese alle banane equosolidali bio su letto di verdure di stagione. (4*)	Y	17,00€
<u>Tagliata di manzo garronese</u> in olio di rucola fresca e scagliette di formaggio Fatulì della Val Savioire  del Presidio Slowfood. (7*)	Y	15,00€
<u>Tartare di cavallo</u> con stracciatella di burrata, pomodori essiccati e granella di pane croccante. (1+7*)	Y	14,50€

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 Red Estate</u> , con pane al rosso pomodoro, svizzera di manzo con pomodori secchi e Grana Padano, maionese all'origano, stracciatella di burrata, pomodori a fette, insalata di stagione, guanciale croccante e patate fritte con buccia. (1+3+6+7*)	Y	15,50€
<u>Crusca Burger Mutty Red Estate</u> con pane al rosso pomodoro, svizzera di crusca con pomodori secchi e Grana Padano, maionese all'origano, stracciatella di burrata, pomodori a fette, insalata di stagione e patate fritte con buccia. (1+3+6+7*)	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, pomodoro a fette, insalata di stagione e patate fritte con buccia. (1+3+6+7+11*)	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, pomodoro a fette, uova di aringa con insalata di stagione e patate fritte con buccia. (1+4+6+7*)	Y	12,50€
<u>Focaccella</u> alla pala con lievito madre, mozzarella fondente, stracciatella di burrata e pomodoro fresco marinato all'origano con sale croccante e olio EVO di Tonda Gentile. (1+7*)	Y	11,00€

----- **Y** -----

Le nostre insalate BIO		
Acqua: insalata di stagione, con code di gambero rosa e calamaretti** al vapore, pane croccante, olio EVO e sale Maldon. (1+6+14*)	Y	10€
Terra: insalata di stagione con cereali del giorno, 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, pane croccante, olio EVO e sale Maldon. (1+3+6*)	Y	10€
Fuoco: insalata di stagione con fettine di mele rosse, olive di riviera, ricotta fresca di capra e origano di Sicilia, pane croccante, olio EVO e sale Maldon. (1+6+7*)	Y	10€

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

----- Y -----

I dolci		
Ogni giorno una selezione di dolci (chiedere allo Staff).		4,00€ 5,50€

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 Cicoria con riso Carnaroli invecchiato Acquerello, crema di cicoria catalogna bio, dadolata di pesca gialla, mantecato con olio EVO di Marmurigna e Grana Padano senza lattosio. (gluten free)	Y	15,00€ (min. due pers.)
Risotto Pomodoro con riso Carnaroli invecchiato Acquerello in crema di pomodoro all'origano fresco e acqua di stracciatella, con sardina essiccata tradizionale del lago d'Iseo del  Presìdio Slowfood, mantecato con olio EVO di Marmurigna e Grana Padano senza lattosio. (gluten free) (4+7*)	Y	15,50€ (min. due pers.)
Gnocchi di ricotta di capra del caseificio Uggeri, all'erba amara di San Pietro, yogurt di capra e burro aromatizzato alla menta. (1+7*)	Y	14,00€
Parmigiana Mutty con formaggio Panterone di Lodi  del Presìdio Slowfood. (gluten free) (7*)	Y	13,00€
Linguine nero su nero con pasta al nero di seppia con aggiunta di germe di grano, ragù alla seppia fresca e dadolata di pomodoro. (1+14*)	Y	14,00€

Coperto offerto.

----- Y -----