

# LA CUCINA

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

**Mutty**

Carta delle vivande  
Autunno 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](http://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)
- **Associazione produttori Anice Verde di Castignano**  
Anice verde 🌿  
Castignano (AP)
- **Azienda Agricola e Caseificio Uggeri**  
Formaggi di capra  
Montichiari (BS)
- **Azienda Agricola Messina**  
Lenticchie di Villalba 🌿  
Villalba (CL)
- **Azienda Agricola Costanzo**  
Olio Extravergine Marmurigna  
Contrada Piantilenzio, Ferla (SR)
- **Cortobio**  
Frutta e verdura  
Lonato (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)
- **Malga Bijoi di Giorgio Amedeo**  
Formaggio Castelmagno d'alpeggio  
Castelmagno (CN)
- **Terra Aqua**  
Marmellate siciliane  
Verona

<b>Costata di garronese (600 gr)</b> con bacche di ginepro e olio al fumo di rosmarino su letto di verdure al vapore di stagione.	<b>Y</b>	<b>22,00€</b>
<b>Pluma di maiale nero</b> all'anice verde di Castignano  del Presidio Slow Food, con olio EVO di Sicilia e sale grosso croccante.	<b>Y</b>	<b>19,00€</b>
<b>Polpo di scoglio</b> bollito e passato alla plancha con capperi dissalati di Sicilia e lenticchie di Villalba  del Presidio Slow Food. (4*)	<b>Y</b>	<b>17,50€</b>
<b>Tagliata di razza bionda d'Aquitania</b> , emulsione di olive nere di Riviera, olio EVO del Garda.	<b>Y</b>	<b>16,00€</b>
<b>Tartare di cavallo</b> con senape antica e pesto di frutta secca a guscio. (1+8+10*)	<b>Y</b>	<b>14,50€</b>
<b>Lonzardo</b> , affettato di lonza stagionata lardellata, con marmellata di pomodori verdi, limoni bio e grissini soffiati croccanti. (1*)	<b>Y</b>	<b>12,00€</b>

A richiesta i secondi piatti sono serviti con pane bio integrale.

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

<b>I contorni.</b>		
Patate fritte. (6*)	<b>3,00€</b> (piccolo)	<b>5,00€</b> (grande)
Verdure del giorno.	-	<b>4,50€</b>

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

<b>Mutty Burger Brown</b> con pane alle castagne, svizzera di manzo e pepe nero, cipolle caramellate all'aceto balsamico, guanciale di maiale croccante, pecorino romano, maionese di menta disidratata, insalata di stagione, servito con patate fritte al naturale. (1+3+7+8*)	<b>Y</b>	<b>15,50€</b>
<b>Crusca Burger Brown</b> con pane alle castagne, svizzera di crusca con pepe nero cipolle caramellate all'aceto balsamico, cialde di parmigiano croccante, pecorino romano, maionese di menta disidratata, insalata di stagione, servito con patate fritte al naturale. (1+3+7+8*)	<b>Y</b>	<b>14,50€</b>
<b>Mutty Black Fish Sandwich</b> con pane al nero di seppia spennellato al burro di panna centrifugato, sottile di pesce spada affumicato, maionese al cetriolo sottaceto, mozzarella filante, insalata di stagione e uova di aringa, servito con patate fritte al naturale. (1+3+4+7*)	<b>Y</b>	<b>12,50€</b>
<b>Focaccella</b> di farina integrale alla pala con lievito madre, mozzarella fondente, stracciatella di burrata e rose di prosciutto crudo di Parma. (1+7*)	<b>Y</b>	<b>12,00€</b>
<b>Panino Club</b> 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, servito con patate fritte al naturale. (1+3+7*)	<b>Y</b>	<b>11,50€</b>

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

Le nostre insalate BIO		
<b>Acqua</b> Insalata di stagione, con code di gambero rosa e calamaretti** al vapore, pane croccante, chips di verdure autunnali, olio EVO e sale grosso Maldon. (1+6+14*)	Y	10,00€
<b>Terra</b> Insalata di stagione, con cereali del giorno spadellati con Tamari di soia e olio EVO, pane croccante, chips di verdure autunnali e sale grosso Maldon (1+6*)	Y	10,00€
<b>Aria</b> Insalata di stagione con sottile di petto di pollo cotto a bassa temperatura ripassato alla griglia con uovo alla Bismarck biologico, pane croccante, olio EVO e sale grosso Maldon. (1+3+6*)	Y	10,00€
<b>Fuoco</b> Insalata di stagione con fette di mela autunnale, frantumato di olive di riviera, feta di capra e origano di Villalba, pane croccante, olio EVO e sale grosso Maldon. (1+6+7*)	Y	10,00€

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

----- Y -----

I dolci	
Ogni giorno una selezione di dolci della casa	4,00/5,50€

SENZA glutammato/insaporitori/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 \_\_\_\_\_ G

e occhio agli allergeni indicati con i numeri!

----- Y -----

<b>Risotto allo storione</b> con riso Acquerello del vercellese, paprica affumicata, acqua di barbabietola rossa e cubetti di storione al fumo scottati. (gluten free) (4+7*)	Y	15,50€ (min. due pers.)
<b>Risotto alla zucca mantovana</b> con riso Acquerello, mandorle tostate e briciole di amaretto. (gluten free) (7+8*)	Y	15,00€ (min. due pers.)
<b>Fusillone di grano duro</b> di Pietro Massi, funghi porcini freschi, stracciatella di burrata e grattugiato fresco di cacio ricotta caprina. (1+7*)	Y	15,00€
<b>Gnocchi di ricotta fresca</b> del caseificio Uggeri, con farina di castagne bio saltati in burro di centrifuga e Castelmagno d'alpeggio G del Presidio Slow Food. (1+7+8*)	Y	14,50€
<b>Ravioloni di pasta fresca fatta in casa 33 tuorli</b> con ripieno di polenta e gorgonzola di capra. (1+3+7*)	Y	14,50€

Coperto offerto.

----- Y -----