

Asporto

I **piatti del giorno** sono disponibili per l'asporto. Ogni giorno li trovate nelle storie di Instagram

@cafferistorantemutty



Secondi


Tagliata di manzo Garronese — 15,00
alla lavanda angustifolia di Monzambano.

1/7 **Tartare di cavallo** — 15,00
condita con spuma di infuso di elicriso in foglie, fiori essiccati e pinoli tostati, con vele croccanti del nostro pane all'uvetta.

3/4 **Tataki di tonno**** — 17,00
cotto alla plancha con maionese nostrana al tè macha su verdure di stagione, sale croccante e olio EVO.

Insalate Bio

Servite con vele croccanti del nostro pane all'uvetta

1 **Terra**  — 10,00
con cereali bio del giorno spadellati con verdure all'olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.

1/7 **Fuoco**  — 11,00
con ricotta di capra, pesche nettarine, olive di riviera, olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.

1/3 **Aria** — 11,50
con petto di pollo cotto a bassa temperatura ripassato alla plancha, uovo bio alla Bismark, olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.

1/2/14 **Acqua** — 12,00
insalata di stagione, code di gambero rosa e calamaretti al vapore, olio EVO, sale croccante Maldon e semi oleosi tostati.

Focaccelle Gourmet Bio

Impasto naturale di nostra produzione, 30 ore di lievitazione

1/7/8 **Mortadella naturale** — 13,50
con filante di mozzarella e crema di formaggio fresco ai pistacchi.

1/7 **Prosciutto crudo 24 mesi** — 14,00
con formaggio filante e fettine di mozzarella fresca fior di latte.

1/4/7 **Filetti di sarda** — 14,50
del lago di Garda sott'olio, con formaggio filante, fettine di mozzarella fresca fior di latte e frutto del capperò.


1/7 **Trota salmonata**** — 15,00
di montagna affumicata artigianalmente con filante di mozzarella, crema di formaggio fresco e olio ai limoni bio nostrano.

Panini Gourmet

Tutti i panini sono serviti con patate fritte con la buccia

1/3/7 **Panino Club** — 11,50
con farine integrali, burro di centrifuga, sottile di pollo cotto a bassa temperatura, maionese mediterranea, guanciale croccante, omelette al formaggio, pomodoro dragone oblungo, formaggio Cheddar, scamorza e insalata di stagione.

1/3/4/7 **Mutty Black Fish Sandwich** — 13,00
con pane al nero di seppia, burro di centrifuga, salmone**affumicato, maionese al cetriolo in agro, mozzarella filante, insalata di stagione, pomodoro dragone oblungo e caviale di aringa.

1/7 **Mutty Burger Red Vege**  — 15,50
con pane a lievitazione naturale, soia aromatizzata ai pomodorini essiccati e grana padano, maionese ai capperi Gardesani e origano di collina, cialde di grana padano mantovano, insalata di stagione, pomodoro dragone oblungo e mozzarella filante.

1 **Mutty Burger Red** — 16,50
con pane a lievitazione naturale, carne aromatizzata ai pomodori essiccati e grana padano, maionese ai capperi Gardesani e origano di collina, guanciale croccante, insalata di stagione, pomodoro dragone oblungo e mozzarella filante.

Contorni

Patate fritte Small — 3,00

Patate fritte Large — 5,00

Verdure Bio del giorno — 4,50

Dolci

Ogni giorno una selezione di dolci di nostra produzione — 4,50 / 5,50
(senza glutammato / insaporitori / olio di palma)

Bevande

Consulta il Menù completo o scegli al momento del ritiro

Pesce fresco**

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.