

Il Menù

Dormire nel cuore della città di Mantova:
comfort e cura dei dettagli in una location mozzafiato

*Sleeping in the heart of Mantua city:
comfort and attention to details in a breathtaking location*



Prodotti artigianali e tipicità mantovane sia dolci che salate realizzate utilizzando materie prime accuratamente selezionate.

Artisan products and typical Mantuan specialties, both sweet and savory, made using carefully selected raw materials.

La pasta fatta da noi
Our handmade pasta

- I Tortelli di Zucca / *Pumpkin Tortelli*
- Gli Agnoli di Carne / *Agnoli meat stuffed*
- I Ravioli Mantovani alle Erbe Amare /
Handmade ravioli filled with bitter herbs
- I Passatelli
- I Capunsei



I dolci tipici mantovani
Typical mantuan cakes

- La Sbrisolona (Classica e Cacao) / *Classic & with Cacao*
- La Torta delle Rose
- L'Anello di Monaco
- La Torta di Tagliatelle
- L'Elvezia
- La Torta Greca



Oltre a...
Besides...

- Mostarde e giardinieri artigianali /
Handmade mustard chutney and Pickle vegetables
- Salame, Coppa e Cotechino Mantovani /
Mantuan Salami, Coppa and Cotechino
- Zabaione artigianale / *handmade zabaglione*
- Vino Lambrusco / *Lambrusco wine*
- Grissini e schiacciatine tipici /
Typical breadsticks and crispy flatbread



Antipasti

Starters

Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi con melone Mantovano <i>Over 24 months aged Italian dry-cured Ham with Mantuan Melon</i>	€ 18,50
Culatta nostrana con mostarda di fichi ^{2, 8, 12, 13} <i>Mantuan "Culatta" with our homemade figs chutney – "Typical Dish"</i>	€ 23,00
Petto d'oca affumicato con julienne di sedano, aceto balsamico e pepe rosa ^{6, 10} <i>Smoked goose breast with celery julienne, balsamic vinegar and pink pepper</i>	€ 23,00
Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e polvere di capperi ^{7, 2, 9, 10, 12} <i>Low-temperature cooked veal with tuna and capers cream</i>	€ 18,50
Selezione di salumi mantovani con giardiniera di verdure in agrodolce ^{2, 6, 8, 10, 12, 13} <i>Mantuan charcuterie selection with our handmade pickled vegetables and grilled polenta – "Typical Dish"</i>	€ 22,00
Grana Padano stagionato oltre 20 mesi con selezione di mostarde mantovane ^{6, 13} <i>Extra-seasoned Grana Padano with our homemade mantuan chutney selection – "Typical Dish"</i>	€ 18,00
Cappone alla Stefani con pinoli, cedro candito, mostarda di mele, uvetta e noci ^{2, 8, 12, 13} <i>Stefani-style capon with pine nuts, candied citron, apple mustard, raisins and nuts</i>	€ 18,50
Acciughe di Cetara con Burratina, pomodorini, foglie di cappero su crostone di pane ^{1, 5, 9} <i>Anchovies fillets from Cetara with Burrata (fresh cheese), toasted bread, cherry tomatoes and caper leaves</i>	€ 18,50
Salmone affumicato con Burrata, uovo e avocado su crostone di pane ^{1, 5, 7, 9} <i>Salmon tartar with Stracciatella (fresh cheese), egg and avocado on toasted bread</i>	€ 20,00
Insalata di seppia con pesto di basilico, riso venere e salsa allo yogurt acido ^{2, 5, 9} <i>Cuttlefish salad with basil pesto, Venere rice and sour yogurt sauce</i>	€ 18,50
Frittura di calamari spillo e lime ^{1, 2, 14} <i>Deep-fried mini squids with lime</i>	€ 18,50
Bruschetta con pomodorini, basilico e Burratina ^{1, 5} <i>Tasted bread, cherry tomatoes, basil and Burrata (fresh cheese)</i>	€ 16,50

Primi Piatti

First courses

Pasta fresca di nostra produzione

Our homemade pasta

Tortelli di zucca al burro fuso e salvia ^{1, 5, 7, 8} <i>Handmade pumpkin tortelli with melted butter and sage – “Typical Dish”</i>	€ 18,50
Agnoli Mantovani al burro fuso e salvia ^{1, 5, 6, 7, 10} <i>Handmade agnoli (fresh pasta filled with meat) with melted butter and sage – “Typical Dish”</i>	€ 18,50
Ravioli Mantovani alle Erbe Amare al burro fuso e salvia ^{1, 5, 7, 10} <i>Handmade ravioli bitter herbs filled with melted butter and sage – “Typical Dish”</i>	€ 18,50
Maccheroncini al torchio con stracotto di manzo ^{1, 2, 5, 6, 7, 10, 12} <i>Handmade pasta maccheroncini “al torchio” with beef stew – “Typical Dish”</i>	€ 18,00
Bigoli con pesto al basilico, stracciatella e pomodorini infornati ^{1, 5, 7, 12} <i>Handmade pasta mantuan style “bigoli” with basil pesto, stracciatella (fresh cheese) and ovened tomatoes</i>	€ 18,50
Mezzi paccheri al pomodoro San Marzano, basilico fresco e stracciatella ^{1, 5} <i>Half paccheri with San Marzano tomato sauce, fresh basil and stracciatella (fresh cheese)</i>	€ 18,00
Tiepida di Orecchiette con verdure infornate, rucola e Pecorino ^{1, 5, 10, 12} <i>Warm handmade pasta “orecchiette” with ovened vegetables, arugula ad Pecorino cheese</i>	€ 18,00
Lasagna della tradizione ^{1, 5, 6, 7, 10, 11} <i>Traditional bolognese lasagna</i>	€ 17,00
Spaghetti all'uovo trafiletti al bronzo con vongole veraci e pomodori datterini ^{1, 6, 7, 9, 14} <i>Handmade spaghetti with clams, parsley oil and breadcrumbs</i>	€ 22,00
Ravioli di patate e porri con code di scampi spadellate ^{1, 4, 5, 6, 7, 10, 14} <i>Potato and leek ravioli with sautéed scampi tails</i>	€ 26,00

Secondi Piatti

Main courses

Stracotto di manzo con polenta grigliata ^{2, 5, 6, 10} <i>Slow cooked beef with with grilled polenta – “Typical Dish”</i>	€ 26,50
Luccio in salsa Gonzaga con polenta abbrustolita ^{2, 6, 8, 9, 10, 12} <i>Pike in Gonzaga sauce with grilled polenta</i>	€ 18,00
Pollo disossato alla griglia con peperoni “friggitelli” ^{10, 13} <i>Thinly sliced grilled chicken with “friggitelli” peppers</i>	€ 26,50
Costolette d’agnello alla griglia con salsa di prezzemolo, menta e scorza di limone ^{2, 8, 10} <i>Grilled lamb ribs with parseley, mint and lemon zeste sauce</i>	€ 28,50
Tagliata di manzo con rucola e Grana Padano stagionato oltre 20 mesi ⁵ <i>Thinly sliced beef fillet with arugula and extra-seasoned Grana Padano flakes</i>	€ 28,00
Filetto di manzo con mostarda di clementine, stracciatella e chips di zucca ^{5, 12, 13} <i>Beef fillet with clementines chutney, stracciatella (fresh cheese) and pumpkin chips</i>	€ 29,50
Tartare di manzo con polvere di capperi, uovo e senape di Dijon ^{3, 7, 8, 13} <i>Beef tartar with capers powder, egg and Dijon mustard</i>	€ 28,00
Polpo cotto a bassa temperatura con battuta di pomodoro, capperi e olive taggiasche ^{9, 10} <i>Low-temperature cooked octopus with tomatoes, capers and “taggiasca” olives</i>	€ 27,50
Trancio di orata con pane aromatico, emulsione di pomodoro e capperi ^{1, 9, 12} <i>Mediterranean style seabass slice with black olives, tomatoes and capers</i>	€ 28,50
Tartàr di tonno con pomodorini, avocado e riso nero ^{2, 9} <i>Tuna tartar with cherry tomatoes, avocado and black rice</i>	€ 27,50

Contorni

Vegetables

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 8,00
Pinzimonio di verdure di stagione vinaigrette al balsamico ^{6, 10} <i>Raw seasonal vegetables in pinzimonio (oil, salt and pepper)</i>	€ 10,00
Insalata di finocchi, arance, olive taggiasche e anacardi ^{8, 12} <i>Fennel, orange, "taggiasca" olives and cashew nuts salad</i>	€ 10,00
Spinacino fresco con mela verde, uvetta e semi di zucca ^{2, 11, 12} <i>Fresh spinach with green apple, raisins and pumpkin seeds</i>	€ 8,50
Julienne di verdure grigliate ¹⁰ <i>Grilled vegetables julienne</i>	€ 8,50

Insalatone

Salads

Caprese	Pomodori, mozzarella di bufala e pesto di basilico fresco ^{2, 5, 8} <i>Tomatoes, buffalo milk mozzarella and fresh basil pesto</i>	€ 18,50
Piazza delle Erbe	Melone Mantovano, olive nere, cetrioli, feta e origano ^{5, 6} <i>Mantuan melon, black olives, cucumbers, feta cheese and oregano</i>	€ 18,50
Greca	Misticanza, cipolla rossa, pomodorini, cetrioli, olive nere e feta ^{5, 6} <i>Mixed salad leaves, red onion, cherry tomatoes, cucumbers, black olives and feta cheese</i>	€ 18,50
Palazzo della Ragione	Misticanza, Grana Padano stravecchio a scaglie, carciofo romano, uovo sodo e aceto balsamico ^{5, 6, 7} <i>Mixed salad leaves, extra-seasoned Grana Padano flakes, artichoke, eggs and balsamic vinegar</i>	€ 18,50
Caesar di Pollo	Insalata verde, pollo cotto a bassa temperatura, Grana Padano a scaglie, crostini di pane tostato, olive taggiasche e salsa Caesar ^{1, 2, 5, 7, 10, 12, 13} <i>Green salad, low-temperature cooked chicken, extra-seasoned Grana Padano flakes, toasted bread croutons, "taggiasca" olives and Caesar sauce</i>	€ 19,50
Gamberi	Gamberi scottati, uovo sodo, avocado e insalata verde ^{4, 7} <i>Steamed shrimps, egg, avocado and green salad</i>	€ 19,50
Creativa	Avocado, mirtilli neri, mandorle, stracciatella e valeriana ^{5, 8} <i>Avocado, blackberries, almonds, stracciatella (fresh cheese) and lamb's lettuce</i>	€ 18,50

Pizze

Pizzas

Margherita ^{1, 2, 5}	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte e pesto di basilico fresco	
<i>Tomato, mozzarella and basil cream</i>	
Prosciutto e funghi chiodini ^{1, 5}	€ 13,50
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto e funghi chiodini	
<i>Tomato, mozzarella, baked ham and chiodini mushrooms</i>	
Mantovana ^{1, 5}	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, salsiccia Mantovana e chips di zucca	
<i>Tomato, mozzarella, Mantuan sausage and pumpkin chips</i>	
Diavola ^{1, 2, 5}	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte e salamino piccante	
<i>Tomato, mozzarella and sharp salami</i>	
Primavera ^{1, 2, 5, 12}	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, mozzarella di bufala, pomodorini e pesto di basilico fresco	
<i>Tomato, mozzarella, buffalo milk mozzarella, cherry tomatoes and basil cream</i>	
Super Primavera ^{1, 5}	€ 14,00
Mozzarella Fiordilatte, stracciatella, pomodorini e rucola	
<i>Mozzarella, stracciatella (fresh cheese), cherry tomatoes and arugula</i>	
Parmigiana di melanzane ^{1, 5}	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, melanzane grigliate e Grana Padano	
<i>Tomato, mozzarella, grilled aubergines and Grana Padano cheese</i>	
Prosciutto e patate ^{1, 2, 5}	€ 13,50
Mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto, patate e Grana Padano	
<i>Mozzarella, backed ham, potatoes and Grana Padano cheese</i>	
Saporita ^{1, 2, 5}	€ 14,00
Mozzarella Fiordilatte, Brie, radicchio rosso e salamino piccante	
<i>Mozzarella, Brie cheese, red radicchio and sharp salami</i>	
Mortadella ^{1, 5, 8}	€ 13,50
Mozzarella, mozzarella Fiordilatte, mortadella e pistacchi tostati	
<i>Mozzarella, mozzarella Fiordilatte, mortadella and toasted pistachios</i>	

Crudo ^{1,5}	€ 14,50
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte e prosciutto crudo di Parma <i>Tomato, mozzarella and Parma ham</i>	
Piazza delle Erbe ^{1,5}	€ 16,50
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, carciofo romano e scaglie di Grana Padano <i>Tomato, mozzarella, Parma ham, in oil artichoke and extra-seasoned Grana Padano flakes</i>	
Mediterranea ^{1,2,5,9,13}	€ 14,00
Mozzarella Fiordilatte, stracciatella, acciughe di Cetara, olive taggiasche, scorza di limone e origano <i>Mozzarella, stracciatella cheese, anchovies fillets from Cetara, "taggiasca" olives, lemon zeste and oregano</i>	
Vegetariana ^{1,5,10}	€ 13,50
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, julienne di verdure grigliate e scaglie di Pecorino <i>Tomato, mozzarella, grilled vegetables julienne and Pecorino cheese flakes</i>	
Gustosa ^{1,2,5}	€ 13,50
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola, speck e radicchio rosso <i>Tomato, mozzarella, Gorgonzola cheese, speck and red radicchio</i>	
Vienna ^{1,2,5}	€ 13,00
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, würstel <i>Tomato, mozzarella and Vienna sausages</i>	
Boscaiola ^{1,2,5}	€ 14,00
Pomodoro, funghi chiodini, speck e rucola <i>Tomato, chiodini mushrooms, italian smoked ham and arugula</i>	
Tartufata ^{1,2,5}	€ 18,00
Mozzarella Fiordilatte, funghi chiodini, rucola, scaglie di Grana Padano e olio tartufato <i>Mozzarella, chiodini mushrooms, arugula, Grana Padano flakes and truffle scented oil</i>	
Quattro Stagioni ^{1,5,13}	€ 13,50
Pomodoro, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, funghi chiodini e olive nere <i>Tomato, mozzarella, baked ham, in oil artichoke, chiodini mushrooms and black olives</i>	
Napoletana ^{1,13,14}	€ 13,00
Pomodoro, acciughe di Cetara, capperi, origano e basilico <i>Tomato, anchovies fillets of Cetara, capers, oregano and basil</i>	

Ogni aggiunta di salumi € 3,50 - Ogni aggiunta di altri ingredienti € 1,50
Any addition of cold cuts € 3,50 - Each additional ingredient € 1,50

Dolci

Desserts

Dolci fatti da noi
Our homemade desserts

Sbrisolona classica e al cacao con salsa zabaione ^{1, 5, 6, 7, 8} <i>Traditional and cocoa scented homemade Sbrisolona with zabaglione sauce – “Typical Dish”</i>	€ 8,50
Salame di cioccolato con crema al mascarpone ^{1, 5, 6, 7, 8} <i>Chocolate salami with mascarpone cream – “Typical Dish”</i>	€ 8,00
Torta Elvezia mantovana ^{1, 5, 6, 7, 8} <i>“Elvezia” mantuan cake with zabaglione, butter cream and almonds – “Typical Dish”</i>	€ 9,00
Bocciolo di Torta delle Rose con crema al mascarpone ^{1, 5, 6, 7, 8} <i>Leavened “Torta delle Rose” cake with homemade mascarpone cream – “Typical Dish”</i>	€ 9,50
Millefoglie con crema al mascarpone, frutti rossi e menta ^{1, 5, 7} <i>Millefeuille with mascarpone cream, red fruit and mint</i>	€ 9,50
Tiramisù classico selezione Scaravelli ^{1, 5, 7} <i>Homemade Tiramisù</i>	€ 8,50
Cheesecake ai frutti rossi e menta ^{1, 5, 7, 8} <i>Homemade Cheesecake with red fruit and mint</i>	€ 8,00
Mousse fredda al cioccolato bianco con salsa di mango e crumble di sbrisolona al cacao ^{1, 5, 6, 7, 8} <i>White chocolate mousse with mango sauce and cocoa scented sbrisolona crumble</i>	€ 8,50
Frutta fresca di stagione <i>Seasonal fresh fruit</i>	€ 7,50
Sorbetto al limone con polvere di zenzero <i>Non alcoholic ginger scented lemon sorbet</i>	€ 7,00

Coperto: servizio ristorante e pizzeria <i>Cover charge service restaurant and pizzeria</i>	€ 4,00
--	--------

Allergeni

Allergens

- | | |
|---|---|
| 1 Glutine
<i>Gluten</i> | 8 Frutta a guscio e derivati
<i>Nuts and derivatives</i> |
| 2 Soia e derivati
<i>Soy and derivatives</i> | 9 Pesce e derivati
<i>Fish and derivatives</i> |
| 3 Semi di sesamo e derivati
<i>Sesame seeds and derivatives</i> | 10 Sedano e derivati
<i>Celery and derivatives</i> |
| 4 Crostacei e derivati
<i>Crustaceans and derivatives</i> | 11 Lupino e derivati
<i>Lupine and derivatives</i> |
| 5 Latte e derivati
<i>Milk and derivatives</i> | 12 Arachidi e derivati
<i>Peanuts and derivatives</i> |
| 6 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori ai 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come S ₂ O
<i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as 2SO</i> | 13 Senape e derivati
<i>Mustard and derivatives</i> |
| 7 Uova e derivati
<i>Eggs and derivatives</i> | 14 Molluschi e derivati
<i>Shellfish and derivatives</i> |

Reg. 1169/2011, art. 44, par. 2

Note

Notes

Si prega di segnalare al cameriere eventuali intolleranze alimentari. Su richiesta, nel nostro Ristorante, è disponibile per la consultazione l'elenco completo degli ingredienti utilizzati nella preparazione di tutti i piatti presenti nel nostro menù con indicazione dei relativi allergeni. Ogni piatto servito in questo Ristorante è preparato al momento: i tempi di attesa sono proporzionali all'affluenza del momento. Non si effettuano conti separati.

We should be grateful if you could advise waiters in case of food intolerance. On request, the complete list of ingredients used in the preparation of all the dishes on our menu with an indication of the relative allergens is available for consultation. Each dish served in this restaurant is freshly prepared: waiting times are proportional to the turnout of the moment. Is not possible to share the bill.

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

In order to guarantee their quality and food safety, some products supplied are deep-frozen at the origin by the producer or are subjected to negative temperature blast chilling, as described in the Haccp Plan according to EC Reg. 852/04. Our staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the foods served.

Per i pasti consumati all'esterno, in caso di maltempo, le pietanze ordinate e già servite al tavolo verranno incluse nel conto anche se non consumate. La richiesta di esclusione di un ingrediente nei piatti ordinati non costituisce motivo per richiedere uno sconto dal momento che viene compensata con aggiunta di altri ingredienti. Si declina ogni responsabilità in caso di furto all'interno del nostro locale.

For meals eaten outside, in case of bad weather, the dishes ordered and already served at the table will be included in the bill even if not consumed. The request for the exclusion of an ingredient in the dishes ordered does not constitute a reason of discount since it is compensated by adding other ingredients. We decline any responsibility in case of theft inside or outside the venue.

3 diverse attività in Piazza delle Erbe

3 different activities in Piazza delle Erbe



Scaravelli: *Residenza*

Il tratto distintivo della Residenza è, oltre alla storicità degli edifici ristrutturati nel rispetto del loro valore artistico all'insegna della cura del dettaglio e del comfort, la posizione strategica.

Situata nel cuore del centro storico di una delle città più suggestive d'Italia, permette agli ospiti di godere degli scorci più spettacolari, vivendo un'esperienza immersiva.

The distinctive feature of the Residence is, in addition to the historicity of the buildings renovated in respect of their artistic value in the name of attention to detail and comfort, the strategic position.

Located in the heart of the historic center of one of the most evocative cities in Italy, it allows guests to enjoy the most spectacular views, living an immersive experience.

Scaravelli: *Forneria*

La Forneria è il luogo ideale per acquistare prodotti artigianali realizzati utilizzando materie prime accuratamente selezionate, oltre alle migliori tipicità mantovane sia dolci che salate.

Nell'annesso Laboratorio, i nostri chef producono ogni giorno a vista la pasta fresca con la possibilità di acquistarla o di consumarla in versione "da passeggio" appena cucinata.

La Forneria is the perfect place to buy homemade products. We use carefully selected raw materials, as well as the best sweet and savory Mantuan specialties.

Our chefs produce fresh pasta every day on a open-style kitchen-lab with the possibility of buying it or consuming it in a freshly cooked "walking" version.

Scaravelli: *Ristorante*

Il Ristorante propone le migliori specialità della cucina mantovana preparate secondo la tradizione, un'ottima pizza e dessert di produzione propria nella favolosa cornice di Piazza delle Erbe, la più suggestiva del centro storico di Mantova.

Scaravelli: *Ristorante* dispone di uno spazio all'aperto coperto sotto lo scenografico porticato del Palazzo della Ragione, oltre a 4 eleganti salette interne con ampie vetrate completamente apribili che si affacciano direttamente sul porticato.

Scaravelli: Restaurant offers the best specialties of Mantuan cuisine prepared according to tradition, an excellent pizza and dessert of its own production in the fabulous setting of Piazza delle Erbe, the most evocative of Mantua's historic center.

Scaravelli: Ristorante has a covered outdoor space under the scenic portico of the Palazzo della Ragione, as well as 4 elegant internal rooms with large windows that can be completely opened that directly overlook the portico. spectacular views, living an immersive experience.





Scaravelli:*Ristorante*

T +39 0376 22 58 80 ristorante@scaravelli.it scaravelli.it/ristorante