

Osteria Selvole

G

Castel Goffredo



Legenda allergeni presenti all'interno dei piatti del nostro menu

A	 CEREALI CONTENENTI GLUTINE	H	 FRUTTA A GUSCIO
B	 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio)	I	 SEDANO
C	 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	L	 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
D	 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	M	 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
E	 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	N	 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
F	 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	O	 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
G	 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	P	 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

Alcuni alimenti proposti in questo esercizio, prodotti nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie, possono contenere sostanze allergeniche.

IMPORTANTE

In caso di allergie o intolleranze alimentari segnalarlo al personale in sala per evitare contaminazioni crociate involontarie



*Cucinare per qualcuno vuol dire
incaricarsi della felicità di questa persona
durante le ore che egli passa
sotto il vostro tetto*

da 15 anni il nostro...
Gran Menù di pesce

(minimo due persone)

Insalata di mare, con piovra, seppia, gamberi, ciuffetti e pomodorini freschi

Guazzetto di cozze alla marinara con crostoni

Composta di pesce spada affumicato

Frittura mista con verdure

Spaghetti allo scoglio con scampi, gamberi, granchio, cozze e vongole

Gran Grigliata di pesci e crostacei

Sorbetto dello Chef

Dalla nostra pasticceria...

Dolce del giorno

€ 35,00 a persona
coperto e bevande esclusi

Menù a tutto pesce speciale

(minimo due persone)

Tavolozza delicata di pesce crudo al naturale
(gambero rosso Sicilia, scampo, carpaccio di tonno e pesce spada)
con tartarina di tonno al profumo di agrumi

Ravioli al nero di seppia con cuore di burrata e timo saltati con calamaretti e pesto di basilico

Fritto di mare con verdure

Sorbetto al limone

Dalla nostra pasticceria...

Dolce del giorno

€ 30,00 a persona
coperto e bevande esclusi

Menù delle Selvole

(minimo due persone)

Tagliata di petto di faraona leggermente affumicato (da noi)
con antico flan di farro e zucca

Tortelli amari di Castel Goffredo di nostra produzione

Costine di maiale caramellate al miele in lunga cottura
con patate dorate al forno

Dalla nostra pasticceria...
Dolce del giorno

€ 28,00 a persona
coperto e bevande esclusi

Menù Mantovano della tradizione

(minimo due persone)

Fantasia di affettati mantovani con gnocco fritto
e giardiniera di nostra produzione

Bigoli al torchio alla mantovana col pistù
Tortelli di zucca fatti in casa al burro e salvia

Stracotto di somarello con polenta abbrustolita

Dalla nostra pasticceria...
Sbrisolona

€ 25,00 a persona
coperto e bevande esclusi

**Tutti i menù saranno serviti a minimo due persone
e non potranno
essere abbinati ad altre opzioni di menù**

Per cominciare... i nostri antipasti

Vegetariano

- AB — **Antico flan di farro e zucca** su crema di Grana padano (Gran Riserva) € 8,00
A — **Bruschetta grigliata** con pomodoro fresco e basilico € 5,00

Pesce

Crudo:

- E — **Ostriche francesi** cad. € 3,50
BDAHFO — **Gambero rosso crudo** su sfoglia di pane, con mayo al pesto di basilico e pomodoro confettato cad € 4,00
C — **Carpacci e tartare di tonno e pesce spada** condite all'olio EVO e scaglie di sale affumicato € 15,00
CDEP — **Degustazione di pesce crudo** con carpacci, crostacei e ostriche piccolo € 19,00 grande € 29,00

dalla Padella:

- E — **Piovra al vapore** con patate saltate alle olive e basilico € 14,00
ADEC — **Duetto di insalata di mare e carpaccio di pesce spada affumicato** € 9,00
CHG — **Luccio in salsa mantovana** con polenta abbrustolita € 13,00
E — **Calamaretti grigliati** su insalata julienne con battuta di capperi e olive € 14,00
ED — **Insalata di mare** con cozze, piovra, seppia, gamberi, ciuffetti e pomodorini € 14,00
E — **Moscardini in umido** con polenta € 10,00
EA — **Cozze alla marinara** con crostoni € 10,00
AECD — **Degustazione di antipasti di mare** con insalata di mare, spada affumicato, cozze alla marinara, fritto misto con verdure (minimo 2 persone) a persona € 16,00
CDEFGP — **Fantasia di mare** con assaggi misti d'antipasti secondo Laura € 20,00

Carne

- LA — **Tartara di manzo di fassona piemontese** (condimento classico) su insalatina di valeriana, e pomodorini € 15,00
A — **Crostone caldo al lardo di cinta senese e miele** € 6,00
G — **Petto di faraona** leggermente affumicato da noi con radicchio ai mirtilli € 13,00
AG — **Gnocco fritto** con affettati misti e giardiniera di nostra produzione € 11,00

Primi piatti

Vegetariano

ABF — **Tortelli amari di Castel Goffredo**
piatto tipico locale (di nostra produzione) € 10,00

ABFL — **Tortelli di zucca**
piatto tipico mantovano (di nostra produzione) € 10,00

Pesce

AFDE — **Padellata di spaghetti alla chitarra**
con astice, scampi, gamberi, granchio, calamari, cozze e pomodorini a persona € 21,00
(minimo 2 persone)

ADE — **Spaghetti "Rustichella d'Abruzzo" allo scoglio**
con scampi, gamberi, granchio, cozze e vongole € 15,00

AFD — **Maccheroncini al torchio all'alga spirulina**
con gamberoni, lardo croccante e pepe a mulinello € 14,00

E — **Risotto ai moscardini** leggermente piccante € 13,00

AFBEHO — **Ravioli neri al cuore di burrata e timo** saltati con calamaretti e pesto di basilico € 14,00

Carne

AF — **Bigoli al torchio alla mantovana**
con "pistum" salsiccia e pomodoro € 9,00

AFGB — **Tagliatelle al ragù d'anatra nostrana**
al profumo d'arancia € 12,00

AFBH — **Gnocchi di patate zucca e castagne**
di nostra produzione, salatati con porcini e grana € 12,00

Servizio e Coperto € 2,50

Secondi piatti

Pesce

- C — **Branzino**
alla griglia con insalatina fresca € 17,00
- PC — **Tagliata di tonno (200 gr)**
scottata allo strong-tamari su letto di rucola € 17,00
- BD — **Gamberoni arrostiti**
con fiocchi di bufala su insalata fresca € 16,00
- GC — **Spigola al forno**
all'acqua pazza con verdure e aromi € 18,00
- EDC — **Grigliata monoporzione**
con filetto, tranci, calamaretti e gamberoni € 21,00
- EDC — **Gran grigliata mista di pesci e crostacei**
con verdure alla griglia a persona € 23,00
(minimo 2 persone)
- CDE — **Gran fritto misto di mare e verdure** € 15,00
- E — **Frittura di totani e ciuffetti di calamari** € 14,00

Carne

- B — **Tagliata di manzo**
al profumo di rosmarino con patate al forno € 16,00
- G — **Costata (500 gr)**
con salsa BBQ a modo mio e patatine fritte € 19,00
- B — **Coscia di pollo**
croccante con rostì al formaggio € 12,00
- **Costine di maiale caramellate al miele**
in lunga cottura su fantasia di verdure al forno € 14,00
- GB — **Stracotto di somarello alla mantovana**
con polenta abbrustolita € 12,00

Si porta a conoscenza che molluschi, crostacei e pesci a seconda delle proposte del mercato possono essere surgelati.

Hamburger gastronomico

ABFHLN — Black Hamburger

- * Pane artigianale al riso nero venere con hamburger di Black Angus (200gr), cipolla caramellata, scamorza affumicata, pomodoro e bacon. Servito con salse della casa (a parte) e patatine fritte € 15,00
- * In collaborazione con la forneria di Andrea Candrina

Le insalatone

Composta calda

Quinoa saltata in padella con verdure € 9,00

DE — Marinaio

Verdura fresca, insalata di mare, cozze e pomodorini € 13,00

CB — Selvole

Foglie miste fresche, pomodorini, carote, tonno sott'olio d'oliva, mozzarella di bufala DOP e capperi € 13,00

BA — Faraona salad

Insalata verde, rucola, petto di faraona affumicato, bacon, scaglie di parmigiano, crostini e salsa Worcestershire € 14,00

Contorni

A — Patatine fritte € 4,00

B — Patate al forno € 4,00

Insalata mista con pomodori e carote € 4,00

Verdure alla griglia € 4,00

Verdure miste cotte al forno (zucchine, carote, cipolle, zucca, radicchio) servite con salsa a parte € 5,00

Tutte le nostre pizze sono prodotte con farine della tradizione del "Molino Magri"
di alta qualità a bassa raffinazione

Crocchizza "Pinsa Romana" (Pizza artigianale in tagliere per due persone)

TUTTE LE PIZZE
(AB) PIÙ:

Sole € 22,00

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di Bufala D.O.P.,
pomodorini freschi e basilico

Ducale € 28,00

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi D.O.P.,
pecorino a scaglie e rucola

Giacomino € 26,00

salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, funghi misti e speck Tirolese

DO — **Acquerello** € 27,00

salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, fiocchi di bufala, pomodorini,
broccoletti e pesto di basilico

Cinghialina € 25,00

con mozzarella fior di latte, taleggio, soppressata di cinghiale e valeriana

C — **Affumicata** € 26,00

mozzarella fior di latte, zucchine e asparagi freschi, dopo forno pesce spada
affumicato e pomodorini

Aggiunte per Crocchizza

Aggiunta di speck Tirolese e crudo di Parma € 4,00

Aggiunta di altri ingredienti € 2,50

PIZZE

TUTTE LE PIZZE
(AB) PIÙ:

Le pizze classiche

	Focaccia origano ed olio EVO	€ 3,50
	Marinara Pomodoro, battuta d'aglio fresco, origano e olio extra vergine	€ 5,00
	Margherita Pomodoro, mozzarella fior di latte	€ 5,50
C —	Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	€ 5,80
C —	Romana Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e capperi	€ 6,00
	Funghi Pomodoro, mozzarella e funghi	€ 6,50
	Carciofi Pomodoro, mozzarella e carciofi	€ 6,50
	Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	€ 5,80
	Mantovana Pomodoro, mozzarella e salsiccia	€ 6,50
	Würstel Pomodoro, mozzarella e würstel	€ 6,50
	Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi	€ 7,00
	Salamino piccante Pomodoro, mozzarella e salame Napoli	€ 6,50
	Pugliese Pomodoro, mozzarella e cipolle	€ 6,00
	Bufala campana D.O.P. Pomodoro, mozzarella fior di latte e bufala campana	€ 7,00
	4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e salsiccia	€ 7,50
	Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	€ 7,50
C —	Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle	€ 7,00
	4 Formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana ed emmentaler	€ 7,00
ED —	Frutti di mare Pomodoro, mozzarella e insalata di mare	€ 8,50
	Prosciutto crudo di Parma Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Parma D.O.P. 24 mesi	€ 7,50
	Vegetariana grigliata Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni alla griglia	€ 7,50
	Porcini Pomodoro, mozzarella e funghi porcini	€ 7,00
	Calzone prosciutto Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	€ 6,50
	Calzone farcito Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi	€ 7,50

Le nostre pizze speciali

	Cristina Pomodoro, mozzarella, bacon, salsiccia e patate al forno	€ 8,00
	Tirolese Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck tirolese	€ 7,50
	Gustosa Pomodoro, mozzarella, speck tirolese, brie e radicchio	€ 8,00
	Francesco Pomodoro, mozzarella, 'nduja, cipolle di Tropea e dopo forno scaglie di pecorino	€ 8,00
O —	Etrusca Pomodoro, mozzarella fior di latte, chiodini, noci e prosciutto crudo 24 mesi	€ 9,00
	Orlando Pomodoro, mozzarella, spianata calabra e olive taggiasche	€ 8,00
	Martina Pomodoro, mozzarella, spinaci, salsiccia e dopo forno grana	€ 8,00
	Bis nonno Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, salamino piccante e peperoni	€ 9,00
	Boscaiola Pomodoro, mozzarella, misto bosco, pancetta e cipolla	€ 7,50
	Parigina Pomodoro, mozzarella, porcini naturali e dopo forno rucola e grana	€ 8,50
F —	Tenace Pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolle, bacon, uovo e prezzemolo fresco	€ 9,00
	Rustica Pomodoro, mozzarella, porcini naturali e pancetta	€ 8,00
	Senese Pomodoro, pomodorini, carciofi, funghi, lardo di cinta senese e basilico fresco	€ 9,00
	Messico Pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolle e salamino piccante	€ 7,50
	Gigi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e salamino piccante	€ 7,00
	Taleggina Pomodoro, mozzarella, taleggio, asparagi, zucchine, olive e dopo forno rucola	€ 8,00
D —	Marilù Pomodoro, mozzarella, gamberetti, stracchino e rucola	€ 8,00
D —	Zucchine e gamberetti Pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia e gamberetti	€ 8,00
C —	Norvegese Pomodoro, mozzarella e dopo forno salmone affumicato	€ 9,00
	Fantasia Pomodoro, mozzarella, panna, porcini e speck tirolese	€ 8,50
ED —	Mari e monti Pomodoro, mozzarella, misto bosco e frutti di mare	€ 8,50
O —	Autunno Pomodoro, mozzarella, noci, radicchio, scamorza e chiodini	€ 9,00
	Giuseppe Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi con battuto d'aglio e prezzemolo fresco	€ 8,00
F —	Atomica Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, salsiccia, salamino piccante e uovo	€ 10,50

Le nostre pizze bianche

	Selvole Mozzarella, asparagi, funghi, zucchine, dopo forno rucola e pomodorini freschi	€ 7,50
	Mediterranea Mozzarella fior di latte, bufala D.O.P., dopo forno grana, pomodorini e rucola	€ 8,00
	Stracchino e rucola Mozzarella, stracchino e rucola	€ 7,00
	Trevisana Mozzarella, radicchio, porcini e dopo forno grana a scaglie	€ 8,00
HO —	Castellana Mozzarella, emmentaler e pesto di erbe amare di San Pietro	€ 7,00
	Gonzghesca Mozzarella, crema di zucca, porcini e salsiccia	€ 8,50
	Laura Mozzarella, crema di zucca, scamorza affumicata e pancetta	€ 8,00
C —	Ionica Mozzarella, tonno, olive taggiasche, capperi, origano e pomodorini freschi	€ 8,50
	Ely Mozzarella, Philadelphia e dopo forno pomodorini e prosciutto crudo	€ 9,00
	Inverno Mozzarella, taleggio, crema di tartufo nero dei colli morenici e dopo forno grana a scaglie (prodotto stagionale)	€ 10,00

Aggiunte

	Aggiunta di speck Tirolese e crudo di Parma	€ 2,00
	Aggiunta di calamari alla pizza	€ 4,00
	Aggiunta di altri ingredienti alla pizza	€ 1,00
	Doppia pasta	€ 1,50

Su richiesta pizza senza glutine € 2,50

Le bevande

	Acqua minerale cl. 75	€ 2,50
G	— Vino bianco dei colli morenici Montaldo 1 Lit.	€ 10,00
G	— Vino rosso dei colli morenici Montaldo 1 Lit.	€ 10,00
G	— Vino 1/2lit.	€ 5,00
G	— Vino 1/4lit.	€ 3,00
	Bibite in lattina	€ 2,50
	Coca cola alla spina cl. 20	€ 2,50
	Coca cola alla spina cl. 40	€ 4,00
AM	— Birra alla spina cl. 20	€ 3,00
AM	— Birra alla spina cl. 40	€ 4,50
AM	— Birra alla spina 1L	€ 12,50
AM	— Birra rossa alla spina cl. 25	€ 3,50
AM	— Birra rossa alla spina cl. 40	€ 5,50
AM	— Birra rossa alla spina 1L	€ 15,00
AM	— Weissbeer	€ 4,00

La caffetteria

	Caffè espresso	€ 1,40
	Caffè corretto	€ 1,80
A	— Caffè d'orzo	€ 1,70
A	— Ginseng	€ 1,70
	Decaffeinato	€ 1,60
	Decaffeinato corretto	€ 2,00
B	— Cappuccino	€ 1,80
	Camomilla e Te	€ 3,00

I liquori e distillati

	Amari	€ 3,00
	Whiskey	€ 4,00
	Whiskey riserva	€ 6,00
	Cognac	€ 4,00
	Cognac riserva	€ 6,00
	Grappa	€ 3,50
	Grappe monovitigno	€ 5,00
	Grappe riserva	€ 6,00



Ristorante Pizzeria SELVOLE
Castel Goffredo (MN) - Strada Selvole, n. 23
Tel. 0376 770400 Fax. 0376 770611 email: info@osteriaselvole.it
Giorno di chiusura: Martedì
www.osteriaselvole.it



Osteria Selvole



Ristorante Pizzeria Selvole



[osteriaselvole](https://www.instagram.com/osteriaselvole)