

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)

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 € 18,00
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, saltati 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

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	€ 6,50
	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)