MENÙ
QUI

MENÙ CON PIATTO UNICO ABBONDANTE:

GRAN FRITTO DI PESCE
CALAMARI, GAMBERI, SEPPIE, CANESTRELLI E BACCALÀ
CON VERDURE PASTELLATE, PATATE FRITTE
E POLENTA BIANCA MORBIDA 2 4 12 14

BEVANDE:
1L OGNI 4 PERSONE A SCELTA TRA:
BIANCO FRIZZANTE 12 / BIANCO FERMO 12 / BIRRA BIONDA 1
MINERALI

SGROPPINO AL LIMONE 1 7 12
COPERTO INCLUSO

34 € A PERSONA

MENÙ
QUI + APERITIVO

PACCHETTO APERITIVO
BACCALÀ MANTECATO SU POLENTINA AI FERRI 4 7
BRUSCHETTINE SFIZIOSE COZZE E POMODORINI 1 14
ZUCCA FRITTA E SALVIA CROCCANTE
CALICE SPRITZ "IS-BELLA" 12

GRAN FRITTO DI PESCE
CALAMARI, GAMBERI, SEPPIE, CANESTRELLI E BACCALÀ
CON VERDURE PASTELLATE, PATATE FRITTE
E POLENTA BIANCA MORBIDA 2 4 12 14

BEVANDE:
1L OGNI 4 PERSONE A SCELTA TRA:
BIANCO FRIZZANTE 12 / BIANCO FERMO 12 / BIRRA BIONDA 1
MINERALI

SGROPPINO AL LIMONE 1 7 12
COPERTO INCLUSO

42 € A PERSONA

MENÙ
QUO

BIS DI ANTIPASTI A CENTROTAVOLA:
PADELLATA DI COZZE IN ROSSO CON CROSTONI DI PANE CONDITO
BACCALÀ MANTECATO SU TELE DI PANE 1 4 7 14

GRAN FRITTO DI PESCE
CALAMARI, GAMBERI, SEPPIE, CANESTRELLI E BACCALÀ
CON VERDURE PASTELLATE, PATATE FRITTE
E POLENTA BIANCA MORBIDA 2 4 12 14

BEVANDE:
1L OGNI 4 PERSONE A SCELTA TRA:
BIANCO FRIZZANTE 12 / BIANCO FERMO 12 / BIRRA BIONDA 1
MINERALI

SGROPPINO AL LIMONE 1 7 12
COPERTO INCLUSO

42 € A PERSONA

MENÙ
QUA

INSALATINA DI MARE:
MOLLUSCHI, CROSTACEI AL VAPORE E VERDURE
SU LETTO DI INSALATINA DI MISTICANZA 2 12 14

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

GRAN FRITTO DI PESCE
CALAMARI, GAMBERI, SEPPIE, CANESTRELLI E BACCALÀ
CON VERDURE PASTELLATE, PATATE FRITTE
E POLENTA BIANCA MORBIDA 2 4 12 14

BEVANDE:
1L OGNI 4 PERSONE A SCELTA TRA:
BIANCO FRIZZANTE 12 / BIANCO FERMO 12 / BIRRA BIONDA 1
MINERALI

SGROPPINO AL LIMONE 1 7 12
COPERTO INCLUSO

55 € A PERSONA

• TUTTI I MENÙ SONO PER GRUPPI A PARTIRE DA 15 PERSONE •

Bambini fino a 12 anni

€ 15,50 / 18,00 a bambino

• COPERTO INCLUSO •

A SCELTA TRA: CALAMARI FRITTI 14 / POLPETTE DI POLLO / HAMBURGER DI MANZO
CON PATATE FRITTE E SALSA ROSA 3 7, BIBITA E PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA 3

Nel ristorante Le Papere in Barchessa c'è anche una sala bimbi!

PERSONALIZZA IL TUO MENÙ
ALCUNI ESEMPI, A PARTIRE DAL MENU QUI:

ANTIPASTI

+8,00€ - PACCHETTO APERITIVO
baccalà mantecato su polentina ai ferri - bruschettine sfiziose 4 7
cozze e pomodorini - zucca fritta e salvia croccante 1 14
calice spritz "Is-Bella" 12

+8,00€ - BIS DI ANTIPASTI CENTROTAVOLA
padellata di cozze in rosso con crostoni di pane condito 1 14
baccalà mantecato su tele di pane 1 4 7

+8,00€ - HUMMUS DI CANNELLINI con melanzane alla paprika 11

+10,00€ - SEPPIE IN UMIDO con polenta bianca morbida 14

+10,00€ - INSALATINA DI MARE molluschi, crostacei al vapore e vedure su letto di insalatina di misticanza 2 12 14

+11,00€ - TARTARE DI SALMONE con zucca in agrodolce 4

PRIMI PIATTI

+10,00€ - RISOTTO DI STAGIONE A SCELTA TRA:
- erbette autunnali, stracchino e salamella croccante 7
- zucca mantovana, fonduta di parmigiano e polvere di liquirizia 3 7
- ragù di funghi o zucca, montasio e guanciale 7

+11,00€ - RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

+10,00€ - PARMIGIANA DI MELANZANE CON PESTO AL BASILICO 3 7 8

+10,00€ - CRESPELLA CON ZUCCA E MONTASIO FONDENTE
e croccante ai funghi 1 7

SECONDI PIATTI - IN ALTERNATIVA AL GRAN FRITTO (+0€)

- **FILETTO DI OMBRINA ALLA PIASTRA**
  con dadolata di verdure al forno 4
- **SPIEDINO DI CALAMARI E GAMBERI COTTI AL FORNO**
  su letto di riso semi integrale alle verdure e legumi 2 12 14
- **BRASATO DI MANZO A COTTURA LENTA**
  e patate al forno 9 12
- **GALLETTO IN PORCHETTA RIPIENO DI FUNGHI**
  accompagnato da patate sabbiose

DESSERT

+ **3,50 € DOLCE MONOPORZIONE**
  in sostituzione allo sgroppino - a scelta dal nostro menù
+ **5,00 € / 6,00 € TORTA FATTA DA NOI**
  (su prenotazione - pasticceri interni) chiedici tutti i gusti possibili!
+ **1,50 € A PERSONA - POSSIBILITÀ DI PORTARE IL DOLCE**
  costo taglio torta e servizio

MENÙ IN CONDIVISIONE

42 € A PERSONA

UNA SELEZIONE DI PIATTI SERVITI A CENTRO TAVOLA PER UN'ESPERIENZA DI COMPAGNIA E CONDIVISIONE

ANTIPASTINI DI BENVENUTO (FINGER FOOD): POLENTA ABBRUSTOLITA CON TARTARE DI ZUCCA E FUNGHI TRIFOLATI - BACCALÀ MANTECATO SU POLENTINA AI FERRI 4 7 - INVOLTINI DI MELANZANE CON RICOTTA E MENTA 7 / POMODORINI SEMI DRY - CESTINO DI HUMMUS DI CANNELLINI CON MELANZANA ALLA PAPRIKA 11 - BRUSCHETTINE SFIZIOSE COZZE E POMODORINI 1 14

PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:
RISOTTO DI STAGIONE uno per tutto il tavolo a scelta tra: erbette autunnali, stracchino e salamella croccante 7 / zucca mantovana, fonduta di parmigiano e polvere di liquirizia 3 7 / ragù di funghi o zucca, montasio e guanciale 7
CRESPELLA CON ZUCCA E MONTASIO FONDENTE E CROCCANTE AI FUNGHI 1 7
PARMIGIANA DI MELANZANE CON PESTO AL BASILICO 3 7 8

FRITTURINE SFIZIOSE: TRIS DI POLPETTE VEG CON SALSA TARTARA 3 10 12 - ZUCCA IN TEMPURA E CROCCANTE ALLA SALVIA - FRITTURINA MISTA DA STUZZICARE, ACCOMPAGNATA DA PATATINE

BEVANDE: 1L OGNI 4 PERSONE A SCELTA TRA: BIANCO FRIZZANTE 12 / BIANCO FERMO 12 / BIRRA BIONDA 1

MINERALI E COPERTO

• HAI PARTICOLARI INTOLLERANZE? CHIEDICI DI PIÙ •

Le Papere

• STAMPATO AUTUNNO 2026_09 •