



## Giallozucca Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/mantova/giallozucca>  
Corte Dei Sogliari, 4, 46100 Mantova MN, MANTOVA, Italy  
+393356869686,+393356869686 - [giallozucca.it](http://giallozucca.it)

### Categories

Secondi

Starters

Postres

Primi

Dessert

Piatti Unici

Primi Piatti

Pasta

Main Course

Pasta & Rice

Cheese & Cold Cuts

Entrées

Secondi Piatti

Wine



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Giallozucca Menu



## Salads

ARUGULA SALAD

## Rice Dishes

PORCINI MUSHROOM RISOTTO

## Non Alcoholic Drinks

WATER

## Alcoholic Drinks

PROSECCO

## Soups

GAZPACHO

## Gnocchi

GNOCCHI

## Drinks

BEER

## Schnitzel

SCHNITZEL

## Rice

RISOTTO

## Starters & Salads

ANTIPASTO

## Sauces

SALSA

## Appetizer

TARTARE

## Antipasti - Starters

CARPACCIO

## Pizza

MEAT

## Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI "DI RICERCA"  
CON COMPOSTE E MOSTARDE

## Risotto

RISOTTO CARBONARA

## Pizza Ø 28Cm

LASAGNA BOLOGNESE

## Pizza - Junior Ø 22Cm

LOMBARDA

## Hot Drinks

COFFEE

## Coffee

CORTADO

## Entree

COTECHINO

## Alcoholic Beverages

AMARETTO

## Italian Specialties

CACIO E PEPE

## Griglia

CAPOCOLLO DI MAIALE

# Giallozucca Menu



## French

FOIE GRAS

## Small-Ish

BEEF TARTARE

## Secondi Di Carne

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON  
PATATE AL FORNO

## Pasta & Co.

SPAGHETTONI

## Condiments And Sauces

HUMMUS

## Cold Canapés

CROUSTADE

## LE BAR DES VIKINGS

SPARKLING WATER

## Stir-Fried - Malaysian Stir-Fried

FRIED SEAFOOD

## Uncategorized

RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA

## Entrées

HACKEPETER

CUTTLEFISH

## Antipasti

BURRATA

APPETIZERS

## Secondi Piatti

OSSOBUCCO ALLA MILANESE CON  
RISOTTO ALLO ZAFFERANO

GUANCIA DI VITELLO

## Wine

MERLOT

CHARDONNAY

## Cheese & Cold Cuts

CHEESE SELECTION WITH MUSTARD &  
JAM

LOCAL COLD CUTS (CA ARROSTÒ,  
BACON, SPALACOTTA, ARCSALAME  
AND SALUMICO FROM RODIGON,  
CULATELLO)

CULATELLO OF ZIBELLO "CADASSA"

## Pasta & Rice

RISOTTO WITH GOAT CHEESE AND MINT

RICE ALLA PILOTA

SPAGHETTI RUMMO WITH CLAMS AND  
SAURIS BACON

TROFIE (PASTA) WITH GENOESE PESTO

OUR PUMPKIN TORTELLI WITH MELTED  
BUTTER OR SAUSAGE RAGOUT

## Pasta

SPAGHETTI CARBONARA

RAVIOLI

AL FORNO

BUTTERNUT SQUASH RISOTTO

PUMPKIN RAVIOLI

TROFIE AL PESTO GENOVESE CON  
PATATE E FAGIOLINI

## Main Course

# Giallozucca Menu



RISOTTO ALLE NOCCIOLE

FILETTO DI MANZO CON PATATE AL FORNO

ROAST BEEF ON FENNEL PETALS SAUTÉED WITH LEMON, GRANA SLIVERS AND TOASTED PINE NUTS

JULIENNE OF CHICKEN WITH RUSTIC MUSTARD AND BUNCH OF GREEN BEANS WRAPPED IN BACON

BROWNEO OCTOPUS ON MESH SMOKED POTATO, MAYONNAISE OF SHELLFISHES AND CANDIED LEMON PEEL

BAKED AUBERGINE WITH PUGLIESE STRACCIATELLA, TOMATOES AND CAPERS SAUTÉED WITH TAGGIASCO OLIVES

## Restaurant Category

VEGETARIAN

VEGAN

GLUTEN FREE

ITALIAN

DESSERT

MEDITERRANEAN

## Primi Piatti

PACCHERI ALLA NAPOLETANA CON FAGIOLI E COZZE

PILOTA (RISO VIALONE NANO SGRANATO CON SALSICCIA MANTOVANA, DETTO "PESTO")

GNOCCHI CONDITI CON CASTAGNE, SPECK E RUCOLA

PASTA RUMMO SENZA GLUTINE AL NERO DI AGLIO, PEPPERONCINO E POMODORO SECCO

TORTELLI DI ZUCCA AL BURRO FUSO / AL RAGÙ DI SALSICCIA

RISOTTO CON PESTO DI RUCOLA E BACON CROCCANTE

SPAGHETTI RUMMO CON VONGOLE E GUANCIALE AFFUMICATO FRIULANO

## Piatti Unici

FILETTO DI MAIALE AL PEPE ROSA CON PURÈ AFFUMICATO E RISO NERO

FRITTO DI MARE (CALAMARI, GAMBERI, ALTRI) CON TOPINAMBUR, PATATE VIOLA

PIATTO DI PESCE CON CROSTONE DI PANE INTEGRALE

PIATTO DI VERDURE SALTATE CON CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA PICCANTE COTTO E VERDE CRUDO

SPEZZETTI DI MELA (A RICHIESTA, SEMI DI FINOCCHIO)

PIZZOCCHERI "DA PASSEGGIO" CON CREMA DI FONTINA

FILETTO DI SALMONE RIPIENO ALLE MANDORLE CON CAROTINE AL TIMO E RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO

PIATTO SOFIA

## Dessert



PANNA COTTA

CHOCOLATE MOUSSE

SBRISOLONA

TIRAMISU

SEXY EXOTIC CUP WITH COCONUT CREAM

SOOTHING PANNA COTTA WITH MANGO COULIS AND MERINGUE CRUMBLE

INTRIGUING WAFER WITH MALAGA ICE CREAM WITH SALTED CARAMEL AND SBRISOLONA CRUMBLE

JEALOUS SEMIFREDDO OF SBRISOLONA

MANTUAN DESSERT: BUDINO BELGA (CHOCOLATE PUDDING) / SBRISOLONA BY "GLALLOZUCCA"

# Giallozucca Menu



## Primi

RISO ALLA PILOTA (RISO VIALONE NANO SGRANATO CON SALSICCIA MANTOVANA, DETTO "PESTO")

ORECCHIETTE CON CREMA DI CECI, POLPO E ROSMARINO

FOJADE (TAGLIATELLE) CON RAGÙ D'ANATRA

I NOSTRI TORTELLI DI ZUCCA AL BURRO FUSO / AL RAGÙ DI SALSICCIA

RAVIOLONE DI BOLLITO

ELONE E PROSCIUTTO COTTO CON BASILICO

RISOTTO VIALONE NANO SGRANATO CON SALSICCIA MANTOVANA (DETTO "PESTO")

RUMMO CON VONGOLE VERACI E GUANCIALE

SOVENERE INTEGRALE CON GAMBERI, ZUCCHINE E PEPPERONI

RISO ALLA PILOTA

## These Types Of Dishes Are Being Served



BREAD

SALAD

PASTA

ROAST BEEF

SOUP

FISH

SPAGHETTI

BURGER

PIZZA

NOODLES

DESSERTS

MUSSELS

## Ingredients Used



PORK MEAT

BEEF

CHOCOLATE

SAUSAGE

CHEESE

SALMON

PARMIGIANA

GORGONZOLA

HAM

TORTELLINI

BACON

PARMESAN

SEAFOOD

TOMATO

## Postres

SALAME AGLIATO

MUFFIN ALLA NUTELLA SU CREMA DI BANANA

CREMA CHANTILLY (VANIGLIA-CIOCCOLATO) CON BRICIOLE DI SBRISOLONA

FLUFFY CHEESECAKE CON FRAGOLE

DOLCE CON CREMA AL MASCARPONE

TORTA CIOCCOLATO CON ZEST D'ARANCIA

COLOMBA FIASCONARO (PA) CON CREMA AL MASCARPONE

FREDDO DI SBRISOLONA (ANCHE PER CELIACI)

SEMIFREDDO DI SBRISOLONA (ANCHE PER CELIACI)

BUDINO BELGA E/O SBRISOLONA "GIALLOZUCCA" (ANCHE PER CELIACI)

# Giallozucca Menu



BUDINO BELGA E SBRISOLONA "GIALLO ZUCCA" (ANCHE PER CELIACI)

VERRINE CON STREUSEL

MOUSSE ALLE PERE

SALAME AGLIO BY SALUMIFICIO STORT RODIGO LEVONI (CASTELLUCCHIO)

CAKE IN BICCHIERE (BASE BISCOTTO, YOGURT SOIA CON CREMA FORMAGGIO E MARMELLATA DI LIMONI BIO, VEGANO)

ANTÈ CON GELATO FIORDILATTE (BY MAISON), BRICIOLE DI SBRISOLONA E SALSA MOU

BUDINO BELGA E/O SBRISOLONA "GIALLO ZUCCA" (ANCHE PER CELIACI)

PANNA COTTA CON CUORE ALLA MENTA

CROSTATINA DI FRUTTA FRESCA CON CREMA PASTICCERA

COPPA ESOTICA CON PANNA AL COCCO

COPPA DI GELATO AL MALAGA (BY MAISON), CARMELLO SALATO E BRICIOLE SBRISOLONA

DOLCI MANTOVANI: BUDINO BELGA E/O SBRISOLONA "GIALLOZUCCA"

## Secondi

BRASATO CON LE DUE POLENTE

POLPO DI SAN SPIRITO ALLA PLANCIA CON PATATA SCHIACCIATA, LA SUA MAIONESE E ZEST DI POMPELMO

RATATOUILLE CON FAGIOLI AZUKI, PESTO PICCANTE DI VERZA E POLENTA ABBRUSTOLITA

CAPRETTO CON OLIVE E PATATE AL FORNO

FETTINA DI MANZO CON POLENTA MORBIDA

CONIGLIO SMALTATO AL BURRO CON ASPARAGI

CAVOLO VERZA CON FINOCCHI ALL'ARANCIA E PEPE IN GRANO

SALMONE SU CREMA DI PERE E AGRETTI SALTATI IN PADELLA

BRASATO CON PUREA DI FAVE

MEDAGLIONE DI CAROTA CON SPADELLATA DI FRIGGITELLI (PEPERONCINI VERDI)

OMELETTE DELLO CHEF "PRIMAVERA"

SELEZIONE DI FORMAGGI "DI RICERCA" CON COMPOSTE E MOSTARDE (PER UNA PERSONA)

FORMAGGI "DI RICERCA" CON COMPOSTE E MOSTARDE

SALUMI NOSTRANI (PER UNA PERSONA)

INDIVIA ALL'ACQUA DI ROSSO

TERRINA DI FARAONA

SOTTOGOLA DI OMBRA

MANZO CON NOCCIOLE, PESCHE BIANCHE E SALSA ALLA ACACIA

POLLO ALLA STEFANI (PINOLI, UVA PASSA, CEDRO, EMULSIONE ACETO BALSAMICO)

TOFU DI SESAMO SU VELLUTATA DI BASILICO E MENTA CON VERDURE SALTATE

MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI RIPIENI SU CREMA BASILICO E MENTA (VEGANO)

FORMAGGIO "DI RICERCA" CON COMPOSTE E MOSTARDE (PER UNA PERSONA)

TONNATO NON DI VITELLO

POLPO ARROSTO SU PATATA SCHIACCIATA AFFUMICATA, MAIONESE AI CROSTACEI E ZESTE DI LIMONE

MELANZANE AL FORNO CON POMODORINI, OLIVE, CAPPERI E STRACCIATELLA

## Starters

FIRST COURSE

# Giallozucca Menu



**RAVIOLO DI BRESAOLA  
RIPIENO DI CAPRINO CON  
INSALATA**

**MUFFIN SALATO ZUCCHINE E  
SPECK CON SALSA AL  
PECORINO**

**GRATIN DI ALICI E PATATE, ALLA LIGURE**

**TAGLIERE D'AGNOLI**

**ROGNONE DI VITELLO TRIFOLATO SU  
CREMA DI PATATE**

**FRITTELLE PUGLIESI (POLPETTE IN  
UMIDO DI COPPA DI MAIALE E  
SCAMORZA AFFUMICATA)**

**CHEESECAKE AL SALMONE  
AFFUMICATO**

**INSALATA DI PORRI, FINOCCHI CON  
PEZZETTI DI MELA**

**INSALATA DI GAMBERI CON ZUCCA,  
UVETTA, PINOLI E SESAMO**

**CAVOLFIORE ACIDULATO**

**ANZO CON UOVA FONDENTE  
AFFUMICATO SU LETTO DI RUCOLA**

**SALSA POMODORO E BUFALA VISTI DA  
NOI**

**CREMA DI AVOCADO, SALMONE  
AFFUMICATO E UOVO IN CAMICIA**

**ROAST BEEF CON VERDURE GRIGLIATE**

**CARPACCIO DI MANZO MARINATO AL  
MIELE CON INSALATINA**

**PANE PUGLIESE, POMODORO SICILIANO  
E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA  
VISTA DALLO CHEF**

**IMPEPATA DI COZZE AL SUGO CON  
BRUSCHETTA**

**PARMIGIANA DI MELANZANA ALLA  
SICILIANA CON CANNOLO DI GRANA E  
RICOTTA BIO**

**CARBONARA "DA PASSEGGIO" CON  
FONDUTA DI PECORINO PER PUCCIARE  
(EDIZIONE LIMITATA)**

**SALUMI NOSTRANI**

**BEEF TARTARE WITH SLIVERS OF  
ROMAN PECORINO CHEESE**

**RAW PRAWNS ON MIXED SALAD,  
CITRONETTE AND CORAL WITH SQUID  
INK**

**CULATELLO WITH MANTUAN MELON**

**ROLLS OF VEGETABLES IN PASTA  
PHYLLO ON A CREAM OF PEAS**

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Giallozucca Menu



## Giallozucca

Corte Dei Sogliari, 4, 46100  
Mantova MN, MANTOVA, Italy

### Opening Hours:

Sunday 12:30-14:30

Monday 12:30-14:30 19:30-22:30

Tuesday 12:30-14:30 19:30-22:30

Thursday 19:30-22:30

Friday 12:30-14:30 19:30-23:00

Saturday 12:30-14:30 19:30-  
23:00

Made with [Menu](#)

