

# 24° FIERA DEL GRANA PADANO DEI PRATI STABILI



**16-17**  
**OTTOBRE**  
**GOITO (MN)**

Torna la Fiera del Grana Padano dei Prati Stabili:  
non perdere la **Notte Gialla**, il **Cooking Fight** e tutti gli appuntamenti in programma.  
Ti aspettiamo all'inaugurazione, **Sabato 16 Ottobre alle 10.30**  
in **Piazza Gramsci!**



Seguici su

**FIERA DEL GRANA PADANO DEI PRATI STABILI 2021\_FESTIVAL**

## VIENI ANCHE A GUSTARE I NOSTRI PIATTI A BASE DI GRANA PADANO:

### SCALCO GRASSO OSTERIA CONTEMPORANEA

Via Trieste 55, 46100 Mantova  
Tel. 349 3747958  
loscalcograsso.it  
facebook.com/scalcograsso

#### Menù

- Crosta di Grana Padano dei prati stabili e non mostarda
- Tagliatella di seppia con spuma di Grana Padano dei prati stabili e tartufo
- Flan di zucca su crema al Grana Padano dei prati stabili e biscotti salati

**45 euro/persona**  
bevande escluse

### OSTERIA DA PIETRO

Via Giovanni Chiassi, 19 - Centro Storico  
46043 Castiglione delle Stiviere  
Tel. 0376 673718  
info@osteriadapietro.eu  
osteriadapietro.it  
facebook.com/OsteriadaPietro

#### Menù delle Colline

- Malfatti alle erbe di campo conditi con burro fuso e Grana Padano dei prati stabili
- Stinco di Vitello al forno con pure di patate e chipster di Grana Padano dei prati stabili
- Tortino di mandorle e nocciole con crema alla vaniglia

**45 euro/persona**  
bevande escluse

### AL CANTUN 311

Strada Statale Goitese n. 311/C  
46044 Goito (MN)  
facebook.com/AlCantun311

#### Menù Il Grana secondo noi ...

- Pappardelle con guanciale cotto, timo, fonduta di Grana Padano, pinoli e spinacino saltato.
- Filetto di maiale con pere caramellate e scaglie di Grana Padano.
- Millefoglie scomposta con crema del cantun, fichi caramellati e sfogliatine

**25 euro/persona**  
bevande escluse

### OSTERIA AL CANTONE

Via Trento Trieste, 3  
46048 Roverbella (MN)  
Tel. 0376 693602  
facebook.com/osteriaalcantoneroverbella

#### Menù

- Flan di Zucca con crema di Grana Padano dei prati stabili
- Caramelle di speck e radicchio rosso con crema di Grana Padano dei prati stabili
- Grana Padano dei prati stabili e mostarda mantovana in cialda
- Budino di Grana Padano dei prati stabili con miele e gherigli di noci

**30 euro/persona**  
bevande escluse

### AGRITURISMO ELIODORO

Strada Colonne n. 22 - Corte Cornalino  
46048 Roverbella (MN) - Tel. 331 4496703  
agriturismoeliodoro.it  
facebook.com/agriturismoeliodoro

- Ricotta al forno al profumo di fieno con macedonia di pomodori datterini
- Tortelli ripieni di Grana Padano 20 mesi "Selezione fieno" dei Prati Stabili con crema di zucchine e olio al basilico
- Linguine paglia e fieno con salsa di noci e fiori dei prati
- Filetto di maiale cotto nel fieno con mousse di melanzane affumicate
- Semifreddo al cioccolato bianco e Grana Padano dei prati stabili con cuore alla pera e crumble di sbrisolona

**38 euro/persona** - bevande escluse

### RISTORANTE - PIZZERIA MOCAMBO

Strada Statale Goitese, 233  
46044 Goito (MN) - Tel. 0376 60165  
mocambo.it  
facebook.com/pizzeriamocambo

- Il Grana Padano dei Prati Stabili con mostarda, salame nostrano "Levoni" e spicchi di polenta
- Il Riso Sgranato con salsiccia in cestino di Grana Padano dei Prati Stabili
- I Tortelli di zucca con burro aromatizzato alla salvia
- La Torta Sbrisolona artigianale
- Il Lambrusco mantovano
- L'Acqua in bottiglia "San Pellegrino"
- Caffè

**25 euro/persona**

### COCCOLE DI CIBO

Strada Statale Goitese, 120  
46044 Goito (MN)  
Tel. 0376 689201  
facebook.com/coccoledicibo

#### Menù

- Petto d'oca su letto di valeriana con scaglie di Grana Padano 24 mesi
- Tortello di zucca con fonduta di Grana Padano e granella di pistacchio
- Tagliata di manzo con rucola e Grana Padano 24 mesi
- Zucca gratinata al Grana Padano
- Misticanza di stagione
- Semifreddo all'amaretto 1/4 di vino, acqua e caffè

**25 euro/persona**

### IL MULINO DI OZ

Via Circonvallazione Est, 27/B  
46044 Goito (MN)  
Tel. 342 3379575  
facebook.com/ilmulinodioz

#### Menù

- Tagliere mantovano con mostarda e Grana Padano
- Crespella funghi e speck con Grana Padano
- Pinsa Gonzaga: salsiccia, crema di zucca, mozzarella e scaglie di Grana Padano
- Vino al calice: Val di Pietra, tenuta Maddalena
- Acqua, Caffè, Amaro

**50 euro/ 2 persone**