

METM23 Closing dinner menu

Ristorante Rigoletto, Mantua

Choose one of the three set menus below (omnivore, vegetarian or vegan) on [My METM](#).
Note: only the vegan menu is gluten free.

The antipasti are served as a buffet and are included in all three menus. Any allergens in the antipasti and their suitability for vegetarians and vegans will be marked at the restaurant. There will be something for everyone.

English

Translated & revised by [Hayley Smith](#) & [Michael Farrell](#)

Antipasti (all menus)

Selection of cheeses and a sweet-and-spicy fruit chutney

Homemade focaccia and cured meats

Finger food spread: caprese skewers, prawn cocktail, vegetable black rice salad, savoury tartlets and tea sandwiches

Hot antipasti: mini pizzas, Tyrolean bruschetta with speck and mushrooms, and brie and courgette vol-au-vents

Omnivore menu

Radicchio tortelli with Parmesan fondue

Slow-cooked pork cheek with rosemary sauteed potatoes

Amaretto semifreddo with *sbrisolona* crumble and zabaglione

Vegetarian menu

Basmati rice served with curry-seasoned vegetables

Vegetable soufflé with saffron fondue

Amaretto semifreddo with *sbrisolona* crumble and zabaglione

Vegan menu (gluten free)

Basmati rice served with curry-seasoned vegetables

Puffed-polenta orange and fennel millefeuille with zesty lemon dressing

Forest fruit salad with fresh lime sorbet

Italian

Antipasti

Zona formaggi e mostarde

Zona salumi e focacce di nostra produzione

Zona finger: spiedini caprese, cocktail di gamberi, riso venere alle verdure, tartine miste, fantasia di mini tramezzini

Zona antipasti caldi: pizzette miste, crostini alla tirolese con funghi e speck, vol-au-vent Brie e zucchine

Menù onnivori

Tortelli di radicchio con fonduta di parmigiano

Ganascino di maiale cotto a bassa temperatura con patate rosolate al rosmarino

Semifreddo all'amaretto con *crumble* di sbrisolona e zabaione

Menù vegetariani

Riso basmati accompagnato da verdure al curry

Soufflé di verdure con fonduta allo zafferano

Semifreddo all'amaretto con *crumble* di sbrisolona e zabaione

Menu vegani e celiaci

Riso basmati accompagnato da verdure al curry

Millefoglie di polenta soffiata con arance e finocchio e riduzione di citronette

Macedonia di frutti rossi con sorbetto in purezza al lime