

La Fattoria Mondrigo è lieta di ospitarvi da oltre 30 anni in un contesto agreste, dove il tempo sembra non essere trascorso e l'originalità delle cose semplici rende onore e rispetto alle nostre tradizioni più antiche.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

ANTIPASTI

Crostini misti *Euro 3,00*

Piadina con affettati *Euro 4,00*

(buona selezione di salumi nazionali)

Piadina con affettati *Euro 7,00*

(maiali allevati in casa senza conservanti, solo sale e pepe)

Formaggi assortiti con miele e marmellate *Euro 7,00*

*Trippa Garibaldina con ceci, fagioli
e lenticchie* *Euro 7,00*

(ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo)

Coperto

Euro 1,20

PRIMI TRADIZIONALI

<i>Passatelli fonduta e tartufo nero</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pappardelle al ragù bianco di cinghiale</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Mezzelune con burro aromatizzato</i> <i>(ripiene di erbe di campo, speck e salsiccia)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Gnocchi al ragù d'anatra</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Tagliatelle primavera</i> <i>(melanzane grigliate, speck, pendolini, rucola e scaglie di grana)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Tagliolini ai legumi</i> <i>(ceci, fagioli, lenticchie e guanciale)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Strozzapreti al limone, zucchini e guanciale</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Bis di primi a scelta (minimo 3 persone)</i>	<i>Euro 10,00</i> <i>a persona</i>
<i>Tris di primi a scelta (minimo 4 persone)</i>	<i>Euro 12,00</i> <i>a persona</i>

SECONDI

Dopo aver cotto tantissime tipologie di carni (chianina, marchigiana, limousine, pezzata rossa tedesca, angus,...) sono giunto a proporvi questa selezione che non ha come obiettivo il chilometro zero. Nel nostro territorio ci sono sicuramente buonissimi allevamenti che però non sempre garantiscono una costante qualitativa che soddisfi i nostri consumi. Le nostre carni potrebbero essere grasse, se si preferiscono carni molto magre avvisare sempre il personale.

Tagliata di costata Drumlin Gold* con osso alla griglia per 2 persone (800-900 gr) **Euro 33,00**

Tagliata di costata Drumlin Gold* con osso alla griglia (600 gr) **Euro 24,00**

Tagliata di Fiorentina Drumlin Gold* **Euro 43,00**

Le tagliate vengono servite con, a scelta:

- Salse assortite (aceto balsamico e miele, fonduta e tartufo, verdure piccanti)*
- Sale grosso e rosmarino*
- Cipolla e radicchio*
- Rucola, pendolini e grana*
- Funghi porcini e tartufo (maggiorazione di 2 Euro sul prezzo)*

** Carne irlandese, considerata tra le migliori carni europee, sia come serietà di allevamento e nutrizione, che come lavorazione e frollatura.*

www.drumlingold.com

Tagliata di Giovenca (1 kg) <i>(mucca giovane allevata in Piemonte con 40/60 giorni di frollatura. Carne con rilevante percentuale di grasso)</i>	Euro 40,00
Fiorentina di Giovenca	Euro 43,00
Filetto ai ferri con salse assortite	Euro 20,00
Tomahawk (1 kg) <i>(Il tomahawk è un taglio di carne difficilmente reperibile dal macellaio. Si tratta di una entrecôte con osso, le cui peculiarità sono la tenerezza e succosità della carne dovute al 20-30% di grasso. Proviene da un allevamento polacco di altissima qualità)</i>	Euro 40,00
Entrecôte di Wagyu (Australia, 350 gr)	Euro 35,00
Entrecôte di bisonte (Canada, 350 gr)	Euro 30,00
3 spiedini di carne mista <i>(maiale, pollo, cinghiale e pancetta)</i>	Euro 15,00
Galletto intero impanato fritto al forno con salse <i>(600 gr)</i>	Euro 12,00
Coniglio del fattore <i>(al pomodoro con erbe aromatiche, pancetta, olive di casa e peperoncino)</i>	Euro 12,00
Braciolone di maiale alla griglia con sale grosso e rosmarino <i>(suino grigio allevato allo stato brado in Lituania e alimentato con ghiande e prodotti vegetali. Certificato Lem s.p.a. 500 gr)</i>	Euro 15,00
Costarelle di maiale al curry	Euro 12,00
Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie <i>(ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo)</i>	Euro 12,00

<i>Affettati assortiti con piadina</i> (prosciutto, salame, lonza e pecorino)	Euro 8,50
<i>Affettati assortiti con piadina</i> (prosciutto, salame e lonza del contadino e pecorino)	Euro 11,00
<i>Oca in porchetta</i> (solo su prenotazione)	Euro 15,00

CONTORNI

<i>Verdura saltata in padella</i>	Euro 4,00
<i>Patate al forno</i>	Euro 4,00
<i>Insalata verde</i>	Euro 3,00
<i>Insalata mista</i>	Euro 4,00

DOLCI

<i>Dolcetti assortiti della casa</i>	Euro 3,00
<i>Dolcetti assortiti della casa con vin Santo</i>	Euro 4,00
<i>Strudel caldo con gelato alla vaniglia</i>	Euro 4,00
<i>Semifreddo al croccante con salsa al caramello</i>	Euro 4,00
<i>Zuccotto</i> (ciambella ripiena di gelato con cioccolato fuso)	Euro 4,00
<i>Tiramisù</i>	Euro 4,50
<i>Tartufo gelato nero o bianco</i>	Euro 3,50

PIZZE

Il nostro è un impasto a lunga lievitazione, da 24 a 72 ore, il cui peso della singola pagnotta è di 270 gr. (in molte pizzerie è di 200 gr.). Vengono usate 2 differenti tipologie di farine: la prima è una miscela che, oltre al grano tenero, contiene anche farine di grano duro rimacinato, di soia e di riso. La seconda, in minor percentuale, è una farina di grano tipo "0" macinato a pietra, contenente anche fibra e germe.

PIZZE TRADIZIONALI

Fornarina (olio e rosmarino)	Euro 4,00
Margherita (pomodoro, mozzarella e origano)	Euro 7,00
Biancaneve (mozzarella e origano)	Euro 7,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e capperi)	Euro 8,00
Romana (napoli con olive marinate)	Euro 8,50
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, funghi freschi e prosciutto)	Euro 8,50
Funghi e salsiccia (pomodoro, mozzarella, funghi freschi e salsiccia)	Euro 8,50
Rossini (pomodoro, mozzarella, uovo sodo e maionese)	Euro 8,50
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino fresco)	Euro 8,50

Tonno e cipolla **Euro 8,50**
(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)

PIZZE DELLA CASA

Pizza al pesto **Euro 10,00**
(mozzarella, pesto genovese, pendolini e fonduta)

Prosciutto e cipolle caramellate **Euro 10,00**
(mozzarella, pomodoro su richiesta, cipolle caramellate, rucola e prosciutto del contadino)

Mortadella e crema di ceci **Euro 10,00**
(mozzarella, crema di ceci al rosmarino, pistacchi tostati e mortadella di Modena)

Fiori di zucca e alici **Euro 12,00**
(mozzarella o gorgonzola, fiori di zucca fritti e alici al peperoncino)

Pizza al carpaccio **Euro 13,00**
(mozzarella, 150 gr. di carpaccio di manzo, funghi, rucola, grana e olio evo frantoio Marcolini)

Pizza alle melanzane fritte **Euro 12,00**
(pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, peperoncino fresco e salame piccante)

Pizza Mondrigo **Euro 12,00**
(mozzarella, fonduta al tartufo, funghi porcini e scaglie di tartufo)