

**Capricciosa** **Euro 8,50**  
(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive, carciofi)

**Rossini** **Euro 8,50**  
(pomodoro, mozzarella, uovo sodo e maionese)

**Diavola** **Euro 8,50**  
(pomodoro, mozzarella, salame piccante e peperoncino fresco)

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

## **PIZZE DELLA CASA**

**Autunno** **Euro 10,00**  
(mozzarella, salsiccia, prosciutto crudo e porcini)

**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)

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

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

## 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

<b>Fornarina</b> (olio e rosmarino)	<b>Euro 4,00</b>
<b>Margherita</b> (pomodoro, mozzarella e origano)	<b>Euro 7,00</b>
<b>Biancaneve</b> (mozzarella e origano)	<b>Euro 7,00</b>
<b>Napoli</b> (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e capperi)	<b>Euro 8,00</b>
<b>Romana</b> (napoli con olive marinate)	<b>Euro 8,50</b>
<b>Prosciutto e funghi</b> (pomodoro, mozzarella, funghi freschi e prosciutto)	<b>Euro 8,50</b>
<b>Funghi e salsiccia</b> (pomodoro, mozzarella, funghi freschi e salsiccia)	<b>Euro 8,50</b>
<b>4 Stagioni</b> (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive, carciofi)	<b>Euro 8,50</b>

<i>Brace Mista</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>(costarelle, salsicce di maiale e agnello)</i>	
<i>Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie</i>	
<i>(ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo)</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Affettati assortiti del Contadino con piadina</i>	
<i>(prosciutto, salame e lonza del contadino e pecorino)</i>	<i>Euro 11,00</i>

## *CONTORNI*

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

## *DOLCI*

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

*Fiorentina di Giovenca* **Euro 43,00**

*Filetto ai ferri con salse assortite* **Euro 20,00**

*Tomahawk (1 kg)* **Euro 43,00**

*(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)*

*Tagliata di Angus (Nuova Zelanda ) 1kg* **Euro 47,00**

*Ordine minimo 500 gr(con osso)*

*Entrecôte di Wagyu (Australia)*

*(prodotto congelato, è consigliato richiederlo al momento della prenotazione)*

**Euro 80,00 al kg**

*(ordine minimo 300g)*

*Entrecôte di bisonte (Canada)*

**Euro 70,00 al kg**

*(ordine minimo 300g)*

*Galletto intero*

**Euro 12,00**

*impanato fritto al forno con salse(600 gr)*

*Coniglio del fattore*

**Euro 12,00**

*(al pomodoro con erbe aromatiche, pancetta, olive di casa e peperoncino)*

*Braciolone di maiale alla griglia*

*con sale grosso e rosmarino*

**Euro 15,00**

*(suino grigio allevato allo stato brado in Lituania e alimentato con ghiande e prodotti vegetali. Certificato Lem s.p.a. 500 gr)*

## 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*

*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](http://www.drumlingold.com)

*Tagliata di Giovenca (1 kg) Euro 40,00  
(mucca giovane allevata in Piemonte con 40/60 giorni di frollatura.  
Carne con rilevante percentuale di grasso)*

## *PRIMI TRADIZIONALI*

<i>Passatelli fonduta al tartufo e funghi</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pappardelle al ragù bianco di cinghiale</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Mezzelune con burro aromatizzato (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 ai porcini e funghi misti</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Tagliolini ai legumi (ceci, fagioli, lenticchie e guanciaie)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Polenta sulla "panara" con ragù di salsiccia e scaglie di grana</i>	<i>Euro 8.00</i>
<i>Cappelletti in brodo (non sempre disponibili)</i>	<i>Euro 10.00</i>
<i>Bis di primi a scelta (minimo 3 persone)</i>	<i>Euro 10,00 a persona</i>
<i>Tris di primi a scelta (minimo 4 persone)</i>	<i>Euro 12,00 a persona</i>

## *ANTIPASTI*

*Crostini misti* *Euro 3,00*

*Piadina con affettati del Contadino* *Euro 7,00*  
*(maiali allevati in casa, stagionati solo con sale e pepe)*

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

*Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie*  
*(ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo)* *Euro 7,00*  
*cit. **Patrizio il Garibaldino***

*Coperto* *Euro 1,20*

*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.*