

*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.*

- Si avvisa la clientela che i piatti potrebbero essere contaminati da allergeni presenti in altre pietanze preparate in questo esercizio.
- Si avvisa la clientela di informare il personale in caso di allergie/intolleranze alimentari causate da un alimento non compreso nell'elenco allergeni riportati nell'allegato II del reg. 1169/2011/UE

## ANTIPASTI

*Crostini Misti* *Euro 3,00*

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

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

*Trippa Garibaldina* *Euro 7,00*  
*con ceci, fagioli e lenticchie\**  
*(ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo "peperoncino"*  
*cit. **Patrizio il Garibaldino**)*  
*\*La Trippa è disponibile anche al Naturale*

*Coperto* *Euro 1,50*

## PRIMI TRADIZIONALI

*Passatelli con fonduta al tartufo  
e scaglie di tartufo* **Euro 10,00**

*Pappardelle al Ragù bianco di cinghiale* **Euro 8,00**

*Mezzelune con burro aromatizzato  
(ripiene di erbe di campo, speck e salsiccia)* **Euro 9,00**

*Gnocchi al Ragù d'anatra* **Euro 8,00**

## PRIMI ESTIVI

*Tagliatelle Primavera  
(melanzane grigliate, speck, rucola, pomodoro e parmigiano)* **Euro 9,00**

## PRIMI INVERNALI

*Tagliatelle ai funghi misti e porcini* **Euro 10,00**

*Tortelloni Verdi  
(con Radicchio, Noci e Pepe Verde)* **Euro 10,00**

*Tagliolini ai legumi  
(con ceci, fagioli, lenticchie e guancialetta croccante)* **Euro 8,00**

*Polenta macinata a pietra  
con ragù tartufo e scaglie di grana* **Euro 9,00**

*Bis di primi a scelta (minimo 3 persone)* **Euro 12,00  
a persona**

*Tris di primi a scelta (minimo 4 persone)* **Euro 13,00  
a persona**

# SECONDI

*Dopo aver cotto tantissime tipologie di carne sono giunto a proporvi questa selezione che non ha come obiettivo il chilometro zero.*

*Le nostre carni potrebbero essere grasse, quindi se si preferiscono carni molto magre avvisare sempre il personale.*

***Tagliata di Pezzata Rossa Italiana*** **Euro 40,00 al kg**  
*(La carne della Pezzata Rossa è caratterizzata da una decisa marezatura, che gli conferisce tenerezza e un sapore deciso. Il colore di questo tipo di carne è di un bel rosso intenso)*

***Tagliata di Scottona*** **Euro 42,00 al kg**  
*(Taglio di carne particolarmente tenero nonostante i pochi giorni di frollatura. La Scottona è una femmina di 18-24 mesi che non ha ancora partorito. Ottimo in questa carne è il rapporto qualità/prezzo)*

***Tomahawk di Drumling Gold*** **Euro 45,00 al kg**  
*(non sempre disponibile)*  
*(Carne irlandese, considerata tra le migliori carni europee, sia come serietà di allevamento e nutrizione, che come lavorazione e frollatura)*

***Tagliata di Giovenca*** **Euro 47,00 al kg**

***Fiorentina di Giovenca*** **Euro 50,00 al kg**  
*(non sempre disponibile)*

*(La Giovenca è una mucca giovane allevata in Piemonte con 40/60 giorni di frollatura. Questa tipologia di carne ha una rilevante percentuale di grasso)*

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

***Flank Steak alla griglia*** **Euro 45,00 al kg**  
*(In Italia è conosciuta con il nome di Bavetta, ed è la parte della pancia. È un taglio di carne particolarmente succulento e tenero)*

***Picanha cotta a bassa temperatura*** **Euro 37,00 al kg**

*(non sempre disponibile)*

*(È un taglio tipico della cucina Brasiliana e corrisponde al “codone di manzo” o “punta di sottofesa”. Su uno dei due lati di questa particolare carne è presente un caratteristico strato di grasso, dal sapore deciso e gustoso)*

*Tutte le tipologie di carne sopra elencate possono essere servite con:*

- *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)*

***Filetto ai Ferri con salse assortite (300 g)*** **Euro 20,00**

***Braciolone di maiale alla griglia*** **Euro 15,00**  
***con sale grosso e rosmarino***

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

***Arrosto di maiale in Porchetta*** **Euro 15,00**  
***con crosta croccante***

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

***Costarelle e salsicce alla griglia*** **Euro 12,00**  
*(3sals. 3cost.) Salumificio Alessi*

***Coniglio del fattore*** **Euro 12,00**  
*(al pomodoro con erbe aromatiche, pancetta, olive di casa e peperoncino)*

<i>Galletto intero</i> <i>(Impanato fritto al forno con salsa barbecue)</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Trippa Garibaldina</i> <i>con ceci, fagioli e lenticchie*</i> <i>(ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo)</i> <i>*La Trippa è disponibile anche al Naturale</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Affettati assortiti del maiale del Contadino</i> <i>con piadina e pecorino</i>	<i>Euro 11,00</i>

## **CONTORNI**

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

# PIZZA

*Il nostro è un impasto a lunga lievitazione, da 24 a 72 ore.  
Vengono usate due differenti tipologie di farina: 60% farina integrale  
macinata a pietra, 40% farina di soia*

## PIZZE TRADIZIONALI

***Fornarina*** **Euro 4,00**  
*(olio, sale e rosmarino)*

***Margherita*** **Euro 7,00**  
*(pomodoro, mozzarella e origano)*

***Biancaneve*** **Euro 7,00**  
*(mozzarella e origano)*

***Napoli*** **Euro 8,00**  
*(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e capperi)*

***Romana*** **Euro 8,50**  
*(Napoli con olive marinate)*

***Prosciutto e funghi*** **Euro 8,50**  
*(pomodoro, mozzarella, funghi freschi e prosciutto)*

***Funghi e salsiccia*** **Euro 8,50**  
*(pomodoro, mozzarella, funghi freschi e salsiccia)*

***4 stagioni*** **Euro 8,50**  
*(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive e carciofi)*

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

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

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

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

## **Pizze Della Casa**

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

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

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

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

**Pizza porchetta (non sempre disponibile)** **Euro 10,00**  
(mozzarella, verdura saltata in padella e porchetta)

**Pizza verdure grigliate (non sempre disponibile)** **Euro 10,00**  
(mozzarella, verdure grigliate e rucola)



# DESSERT

<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>Sfogliatina con crema Chantilly</i> <i>(la crema Chantilly è aromatizzata alla cannella e scorza di limone)</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Tiramisù</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Tartufo gelato bianco o nero</i>	<i>Euro 3,50</i>

# BEVANDE

<i>Acqua minerale</i>	<i>Euro 1,20</i>
<i>Bibite in lattina</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Coca-cola in Bottiglia 1 lt.</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Caffè</i>	<i>Euro 1,00</i>
<i>Caffè Corretto</i>	<i>Euro 1,20</i>
<i>Moretta</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>Digestivo</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Rum Zacapa</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Grappa Barricata / Grappa Bianca</i>	<i>Euro 3,00</i>

# BIRRA

➤ *in Bottiglia:*

*Birra Moretti 0,66 lt. Euro 3,50*  
*Birra Paulaner 0,50 lt. Euro 4,00*

**ANGELONI** *Birra Artigianale (cl. 0,75)*

**ISIDORA** *Euro 9,00*

*Birra bionda ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia*

*Tipologia Blond Ale, Alcol 4,7 %*

**MATER DEAE** *Euro 9,00*

*Birra bionda ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia*

*Tipologia Golden Ale, Alcol 5,8 %*

**ARTAVIUS** *Euro 9,00*

*Birra rossa ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia*

*Tipologia Red Ale, Alcol 6,2*

**TRIPLE MAGNUM** (1,5 lt.) *Euro 18,00*

*Limited Edition*

➤ *alla Spina:*

*Zipfer*

*Menabrea Ambrata*

*Media Euro 4,00 Euro 4,50*

---

*Piccola Euro 2,50 Euro 3,00*

---

*Caraffa 1 lt. Euro 8,00 Euro 10,00*

---

## *Vini Rossi*

### *Vini in Caraffa (12)*

Sangiovese (cl. 0,25)	Euro 2,00
Sangiovese (cl. 0,50)	Euro 4,00
Sangiovese (cl. 0,80)	Euro 6,00

### *Vini in Bottiglia (12)*

<b>Rosso Marche IGT</b>	<b>Euro 8,00</b>
Sangiovese - Lucarelli (PU)	
<b>La Ripe D.O.C.</b>	<b>Euro 9,00</b>
Colli Pesaresi Sangiovese - Lucarelli (PU)	
<b>Lacrima di Morro D'Alba</b>	<b>Euro 12,00</b>
Ramosceto – Cantina Ma.Ri.Ca. (AN)	
<b>Guerriero Nero</b>	<b>Euro 13,00</b>
Marche Rosso IGT – Azienda Agraria Guerrieri (PU)	
<b>Rosso Conero D.O.C.</b>	<b>Euro 14,00</b>
Fattoria le Terrazze (AN)	
<b>Rosso Piceno Superiore D.O.C.</b>	<b>Euro 14,00</b>
Cherri d'Acquaviva (AP)	
<b>GOCCIONE D.O.C.</b>	<b>Euro 14,00</b>
Colli Pesaresi Sangiovese – Lucarelli (PU)	
<b>INSIEME Riserva D.O.C.</b>	<b>Euro 18,00</b>
Colli Pesaresi Sangiovese – Lucarelli (PU)	
<b>Amarone Valpolicella D.O.C.</b>	<b>Euro 35,00</b>
Cantine Bertani (VR)	

## *Bollicine*

<b>Terra Serena</b>	<b>Euro 10,00</b>
Prosecco Superiore Extra Dry - Valdobbiadene	
<b>San Venanzio Brut</b>	<b>Euro 13,00</b>
Prosecco D.O.C.	
<b>Bellavista</b>	<b>Euro 32,00</b>
Franciacorta	

## *Vini Bianchi*

### *Vini in Caraffa (12)*

Bianchetto (cl. 0,25)	Euro 2,00
Bianchetto (cl. 0,50)	Euro 4,00
Bianchetto (cl. 0,80)	Euro 6,00

### *Vini in Bottiglia (12)*

<b>La Ripe D.O.C.</b>	<b>Euro 9,00</b>
Bianchetto del Metauro - Lucarelli (PU)	
<b>Passerina</b>	<b>Euro 12,00</b>
Cherri d'Acquaviva (AP)	
<b>Muller Thurgau IGT</b>	<b>Euro 12,00</b>
Valle Isarco (BZ)	
<b>L'alba Reale Collo Pesaresi D.O.C.</b>	<b>Euro 12,00</b>
Terre di Focara - Lucarelli (PU)	
<b>Chardonnay Marche IGT</b>	<b>Euro 13,00</b>
Villa Angela - Velenosi (AN)	
<b>Rocho D.O.C.</b>	<b>Euro 14,00</b>
Bianchetto del Metauro - Lucarelli (PU)	
<b>Vermentino di Gallura</b>	<b>Euro 14,00</b>
Mancini (OT)	
<b>Gewurztraminer D.O.C.</b>	<b>Euro 15,00</b>
Valle Isarco (BZ)	
<b>Verdicchio dei castelli di Jesi Tralivio</b>	<b>Euro 14,00</b>
Saltarelli (AN)	
<b>Verdicchio dei castelli di Jesi</b>	<b>Euro 16,00</b>
Bucci (AN)	
<b>Verdicchio dei castelli di Jesi Villa Bucci Riserva</b>	<b>Euro 35,00</b>
Bucci (AN)	