

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
del maiale 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 **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

Gnocchi al Ragù d'anatra Euro 8,00

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

Tortelloni Verdi Euro 10,00
(con Panna, Radicchio, Noci e Pepe Verde. Ripieni di carne)

PRIMI INVERNALI

Tagliatelle ai funghi misti e porcini Euro 10,00

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

Polenta macinata a pietra (non sempre disponibile)
con ragù tartufo e scaglie di grana Euro 9,00

PRIMI ESTIVI

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

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

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

SECONDI

Dopo aver cotto tantissime tipologie di carne sono giunto a proporvi questa selezione che non ha come obiettivo il Km zero. Le nostre carni potrebbero essere grasse, quindi se si preferiscono carni molto magre avvisare sempre il personale.

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 (Irlanda) **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 30 giorni di frollatura. Questa tipologia di carne ha una rilevante percentuale di grasso)

Entrecôte di Bisonte (400g) **Euro 35,00**

Flank Steak alla griglia (Angus) **Euro 45,00 al kg**
Pezzatura minima 300 g

(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 (Angus) **Euro 45,00 al kg**
Pezzatura minima 300 g

(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 carni 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€)

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

**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.)

**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.)

**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)**

**Capretto al forno con mirto, Euro 15,00
finocchietto selvatico, olive e verdura di stagione**

**Galletto intero Euro 12,00
(Impanato fritto al forno con salsa barbecue)**

**Trippa Garibaldina Euro 12,00
con ceci, fagioli e lenticchie***

(ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo)

*La Trippa è disponibile anche al Naturale

Affettati assortiti del maiale del Contadino con piadina e pecorino Euro 11,00

CONTORNI

Patate al forno Euro 4,00

Verdura saltata in padella Euro 4,00

Insalata Mista Euro 4,00

Insalata Verde Euro 3,00

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 (olio, sale 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
4 stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive e carciofi)	Euro 8,50
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive e carciofi)	Euro 8,50
Rossini (pomodoro, mozzarella, uovo sodo e maionese)	Euro 8,50

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 **Euro 10,00**
(mozzarella, zucchine grigliate, melanzane grigliate e rucola)

DESSERTI

Dolcetti assortiti della casa	Euro 3,00
Dolcetti assortiti della casa con Vin Santo	Euro 4,00
Strudel caldo con gelato alla vaniglia	Euro 4,50
Semifreddo al croccante con salsa al caramello	Euro 4,00
Sfogliatina	
- con crema Chantilly e frutta di stagione	Euro 4,50
(la crema Chantilly è aromatizzata alla cannella e scorza di limone)	
- con crema crema al pistacchio, gocce di cioccolato e granella di pistacchio	Euro 4,50
Tiramisù	Euro 4,00
Tartufo gelato bianco, nero	Euro 3,50

BEVANDE

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

BIRRA

➤ **in Bottiglia:**

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

➤ **Artigianale:**

<u>FLEA BLONDE ALE (cl. 0,75)</u>	Euro 8,00
Birra bionda, leggermente fruttata, poco amara. Non filtrata. Ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Alcol 5,2 %	

<u>FLEA IMPERIAL RED ALE (cl. 0,75)</u>	Euro 8,00
Birra ambrata scura, intensa, secca, leggermente amara. Non filtrata. Ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Alcol 6,9 %	

alla Spina: Zipfer

Piccola	Euro 2,50
-----	-----
Media	Euro 4,00
-----	-----
Caraffa 1 lt.	Euro 8,00
-----	-----

VINO ROSSO CARAFFA

<i>Sangiovese (cl. 0,25)</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Sangiovese (cl. 0,50)</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Sangiovese (l. 1,00)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Sangiovese (l. 1,20)</i>	<i>Euro 10,00</i>

VINI ROSSI BOTTIGLIA

Rosso Marche Sangiovese IGT <i>Roberto Lucarelli (PU)</i>	<i>Euro 8,00</i>
La Ripe Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. <i>Roberto Lucarelli (PU)</i>	<i>Euro 9,00</i>
Ramosceto Lacrima di Morro D'Alba D.O.C. <i>Cantina Ma.Ri.Ca. (AN)</i>	<i>Euro 12,00</i>
Guerriero Nero Marche Rosso IGT <i>Azienda Agraria Guerrieri (PU)</i>	<i>Euro 13,00</i>
GOCCIONE Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. <i>Roberto Lucarelli (PU)</i>	<i>Euro 14,00</i>
Rosso Conero D.O.C. <i>Fattoria le Terrazze (AN)</i>	<i>Euro 14,00</i>
Rosso Piceno Superiore D.O.C. <i>Az. Agricola Cherri d'Acquaviva (AP)</i>	<i>Euro 14,00</i>
INSIEME Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Riserva <i>Roberto Lucarelli (PU)</i>	<i>Euro 18,00</i>
Galileo Colli Pesaresi Sangiovese Riserva <i>Azienda Agraria Guerrieri (PU)</i>	<i>Euro 18,00</i>
Pikler Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. <i>Biologico  - Cantina Bruscia (PU)</i>	<i>Euro 20,00</i>
Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. <i>Domini Veneti (VR)</i>	<i>Euro 35,00</i>

ROSE'

Brù Rosé Spumante Rosato <i>Biologico  - Cantina Bruscia (PU)</i>	<i>Euro 13,00</i>
Soul Rosé Franciacorta Brut Rosé Millesimato <i>Contadi Castaldi</i>	<i>Euro 28,00</i>

BOLLICINE

Volpi Moscato Piemonte	<i>Euro 10,00</i>
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry <i>Terra serena</i>	<i>Euro 10,00</i>
Valdobbiadene prosecco Superiore Brut "Demi Long" <i>Terre di San Venanzio (TV)</i>	<i>Euro 14,00</i>
Cà del Bosco - Brut Cuvèe Prestige D.O.C.G. <i>Franciacorta</i>	<i>Euro 35,00</i>
Bellavista Alma Grande Cuvèe Brut <i>Franciacorta</i>	<i>Euro 35,00</i>

VINO BIANCO CARAFFA

<i>Bianchello (cl. 0,25)</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>Bianchello (cl. 0,50)</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Bianchello (l. 1,00)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Bianchello (l. 1,20)</i>	<i>Euro 10,00</i>

VINO BIANCO FRIZZANTE

<i>INTEGRO Bianco IGT Bio senza Solfiti</i> <i>Chiusa Grande (PE)</i>	<i>Euro 9,00</i>
--	------------------

VINI BIANCHI BOTTIGLIA

<i>La Ripe Bianchello del Metauro D.O.C.</i> <i>Roberto Lucarelli (PU)</i>	<i>Euro 9,00</i>
---	------------------

<i>Offida Passerina "Radiosa"</i> <i>Az. Agricola Cherri d'Acquaviva (AP)</i>	<i>Euro 12,00</i>
--	-------------------


<i>Chardonnay Villa Angela Marche IGT</i> <i>Velenosi (AN)</i>	<i>Euro 13,00</i>
---	-------------------

<i>Rocho Bianchello del Metauro D.O.C.</i> <i>Roberto Lucarelli (PU)</i>	<i>Euro 14,00</i>
---	-------------------

<i>Vermentino di Gallura Superiore</i> <i>Piero Mancini (OT)</i>	<i>Euro 14,00</i>
---	-------------------

<i>Muller Thurgau IGT</i> <i>H.Lun (BZ)</i>	<i>Euro 12,00</i>
--	-------------------

<i>Gewurztraminer D.O.C.</i> <i>H.Lun (BZ)</i>	<i>Euro 15,00</i>
---	-------------------

<i>Lubác Bianchello del Metauro D.O.C. - Superiore</i> <i>Biologico  - Cantina Bruscia (PU)</i>	<i>Euro 14,00</i>
---	-------------------

<i>Tùf Bianchello del Metauro D.O.C.</i> <i>Biologico senza aggiunta di solfiti  - Cantina Bruscia (PU)</i>	<i>Euro 14,00</i>
---	-------------------

<i>Imperianovanta Marche Bianco IGT</i> <i>(Vigneto 75% Pinot Nero 25% Chardonnay)</i> <i>Azienda Agricola - VMN (PU)</i>	<i>Euro 20,00</i>
---	-------------------

<i>Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore "Tralivio"</i> <i>Saltarelli (AN)</i>	<i>Euro 14,00</i>
--	-------------------

<i>Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore "Tosius"</i> <i>Cantina Ma.Ri.Ca. (AN)</i>	<i>Euro 16,00</i>
---	-------------------

<i>Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore D.O.C. "Bucci"</i> <i>Villa Bucci (AN)</i>	<i>Euro 18,00</i>
---	-------------------

<i>Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Riserva D.O.C.G. "Villa Bucci"</i> <i>Villa Bucci (AN)</i>	<i>Euro 45,00</i>
---	-------------------

