

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 4,00

**Carpaccio di carne salada
al melograno** Euro 10,00

**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 (ripiene di erbe di campo, speck, patate e salsiccia)	Euro 10,00
Tagliatelle del Fattore (ragù di coniglio con olive e piselli)	Euro 9,00
Tortelloni Verdi (con Panna, Radicchio, Noci e Pepe Verde. Ripieni di carne)	Euro 10,00

PRIMI INVERNALI

Tagliatelle ai funghi misti e porcini	Euro 10,00
Tagliolini ai legumi (con ceci, fagioli, lenticchie e guanciale croccante)	Euro 8,00
Polenta macinata a pietra (non sempre disponibile) con ragù tartufo e scaglie di grana	Euro 9,00

PRIMI ESTIVI

Tagliatelle Primavera (melanzane grigliate, speck, rucola, pomodoro e parmigiano)	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 Km zero. Le nostre carni potrebbero essere grasse, quindi se si preferiscono carni molto magre avvisare sempre il personale.

Tagliata di Costata 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 Piemontese **Euro 45,00 al kg**

Tagliata di Costata 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)

Costata di Angus senz'osso (Argentina) **Euro 55,00 al kg**

Pezzatura minima 400 g

(allevata a cereali)

Picanha cotta a bassa temperatura (Angus) **Euro 45,00 al kg**

Pezzatura minima 400 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 25,00

**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.)**

**Brasato di Asino Euro 15,00
(carne tenerissima con lunga cottura)**

**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 (Impanato fritto al forno con salsa barbecue)	Euro 12,00
Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie* (ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo) *La Trippa è disponibile anche al Naturale	Euro 12,00
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 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 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:**

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

FLEA IMPERIAL RED ALE (cl. 0,75) 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 Santi 2017 <i>Cantina Santi (VR)</i>	<i>Euro 35,00</i>

BOLLICINE

Volpi Moscato Piemonte	<i>Euro 10,00</i>
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry <i>Terra serena</i>	<i>Euro 10,00</i>
Lambrusco Marcello <i>Cantina Marcello (MD)</i>	<i>Euro 15,00</i>




Valdobbiadene prosecco Superiore Brut "Demi Long"
Terre di San Venanzio (TV) Euro 14,00

Cà del Bosco - Brut Cuvèe Prestige D.O.C.G.
Franciacorta Euro 35,00

Bellavista Alma Grande Cuvèe Brut
Franciacorta Euro 35,00

ROSE'

Brù Rosé Spumante Rosato
Biologico  - Cantina Bruscia (PU) Euro 13,00

Soul Rosé Franciacorta Brut Rosé Millesimato
Contadi Castaldi Euro 28,00

VINO BIANCO CARAFFA

Bianchello (cl. 0,25) Euro 2,00

Bianchello (cl. 0,50) Euro 4,00

Bianchello (l. 1,00) Euro 8,00

Bianchello (l. 1,20) Euro 10,00

VINI BIANCHI BOTTIGLIA

La Ripe Bianchello del Metauro D.O.C.
Roberto Lucarelli (PU) Euro 9,00

Offida Passerina "Radiosa"
Az. Agricola Cherri d'Acquaviva (AP) Euro 12,00

Chardonnay Villa Angela Marche IGT
Velenosi (AN) Euro 13,00

Rocho Bianchello del Metauro D.O.C.
Roberto Lucarelli (PU) Euro 14,00

Vermentino di Gallura Superiore
Piero Mancini (OT) Euro 14,00

Muller Thurgau IGT
H.Lun (BZ) Euro 12,00

Gewurztraminer D.O.C.
H.Lun (BZ) Euro 15,00

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

Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore "Tralivio"
Saltarelli (AN) Euro 14,00



Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore "Tosius"

Cantina Ma.Ri.Ca. (AN)

Euro 16,00

Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore D.O.C. "Bucci"

Villa Bucci (AN)

Euro 18,00

Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Riserva D.O.C.G. "Villa Bucci"

Villa Bucci (AN)

Euro 45,00