

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 (maiali allevati in casa, stagionati solo con sale e pepe)	Euro 7,00
Formaggi assortiti con miele e marmellate	Euro 7,00
Trippa Garibaldina 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	Euro 7,00

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) se pasta ripiena +2 Euro	Euro 12,00 a persona
Tris di primi a scelta (minimo 4 persone) se pasta ripiena +2 Euro	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 con osso 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 con osso Giovenca Euro 47,00 al kg

Fiorentina di Giovenca Euro 50,00 al kg
(La Giovenca è una mucca giovane allevata in Piemonte con 30 giorni di frollatura. Questa tipologia di carne ha una rilevante percentuale di grasso)

Entrecote di Bisonte senz'osso 300/350 g (Canada) Euro 30,00

Scamone di Giovenca Piemontese Euro 60,00 al kg
(Taglio di carne frollato 70 giorni)
Pezzatura minima 400 g

Entrecote di Angus senz'osso (Uruguay) Euro 60,00 al kg
Pezzatura minima 400 g
(allevata a cereali)

Picanha di Angus cotta a bassa temperatura (Canada) Euro 55,00 al kg
Pezzatura minima 400 g

(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)

Flank Steak (Bavetta) di Angus (Canada) Euro 55,00 al kg
Pezzatura minima 400 g

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 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 Euro 11,00
con piadina e pecorino

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

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

Tonno e Cipolla

(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)

Euro 8,50

Pizze Della Casa

Pizza Mondrigo

(mozzarella, fonduta, funghi porcini, grana e scaglie di tartufo)

Euro 12,00

Pizza al carpaccio

(mozzarella, 150 gr di carpaccio di manzo, funghi freschi, rucola, grana e olio)

Euro 13,00

Autunno

(mozzarella, salsiccia, prosciutto crudo e funghi porcini)

Euro 10,00

Prosciutto e cipolle caramellate

(mozzarella, pomodoro su richiesta, cipolle caramellate, rucola e prosciutto crudo)

Euro 10,00

Pizza porchetta (non sempre disponibile)

(mozzarella, verdura saltata in padella e porchetta)

Euro 10,00

Pizza verdure grigliate

(mozzarella, zucchine grigliate, melanzane grigliate e rucola)

Euro 10,00

DESSERT

Dolcetti assortiti della casa	Euro 3,00
Dolcetti assortiti della casa con Vin Santo	Euro 4,00
Strudel caldo con gelato fatto in casa	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 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 GOLDEN ALE (cl. 0,75) Euro 8,00
Birra dal colore giallo intenso, prodotta con malto d'orzo al 100%, dal **gusto fresco, tendenzialmente amara** e con **retrogusto erbaceo** dato dall'utilizzo di luppoli selezionati, schiuma compatta, cremosa e aderente. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

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>
Rosso Piceno Superiore Polisia <i>Biologico  - Vigneti Vallorani (AP)</i>	<i>Euro 22,00</i>
Rosso Piceno Colle del Buffo <i>Biologico  - Terra Fageto (FM)</i>	<i>Euro 14,00</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" <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>



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

Bianchello Campioli

Biologico  Tenuta Fiorini (PU)

Euro 16,00

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 di Matelica DOC Belisario

Biologico  Cantina Belisario (PE)

Euro 18,00

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

