



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.

**** Causa aumento esagerato delle bollette energetiche ci siamo visti costretti a chiudere temporaneamente la pizzeria. ****

- La lista degli allergeni è presente alla fine del menù
- 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 <small>1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10</small>	Euro 4,00
Carpaccio di Picanha (servito con insalatina di misticanza, rucola e grana a scaglie)	Euro 10,00
Piadina con affettati del maiale del contadino <small>VEDI INFORMATIVA PRODUTTORE</small> (maiali allevati in casa, stagionati solo con sale e pepe)	Euro 9,00
Formaggi assortiti con miele e marmellate <small>2, 3, 9</small>	Euro 7,00
Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie * <small>6, 8</small> (crostone di pane, scaglie di grana, ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo “peperoncino” cit. Patrizio il Garibaldino) * è disponibile anche la Trippa al Naturale	Euro 7,00

Crescia Sfogliata di Urbino <small>VEDI INFORMATIVA PRODUTTORE</small>	Euro 1,50
Coperto	Euro 1,50

PRIMI TRADIZIONALI

Passatelli con fonduta al tartufo e scaglie di tartufo ^{2, 3, 6, 10}	Euro 10,00
Pappardelle al Ragù bianco di cinghiale ^{6, 8, 9, 10}	Euro 9,00
Gnocchi al Ragù d'anatra ^{6, 8, 9, 10}	Euro 9,00
Mezzelune con burro aromatizzato e scaglie di grana ^{6, 8, 10} (ripiene di erbe di campo, speck, patate e salsiccia)	Euro 11,00
Tagliatelle del Fattore ^{6, 8, 9, 10} (ragù di coniglio con olive, piselli e peperoncino)	Euro 9,00
Tortelloni Verdi ^{2, 3, 6, 9, 10} (con Panna, Radicchio, Noci e Pepe Verde. Ripieni di carne)	Euro 11,00

PRIMI INVERNALI

Tagliatelle ai funghi misti e porcini * ^{6, 8, 10}	Euro 10,00
Tagliolini ai legumi ^{6, 8, 10} (con ceci, fagioli, lenticchie e guanciale croccante)	Euro 8,00
Polenta macinata a pietra con ragù, tartufo e scaglie di grana ^{6, 8, 9} (non sempre disponibile)	Euro 9,00

PRIMI ESTIVI

Tagliatelle Primavera ^{6, 8, 9, 10} (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

* Prodotto surgato

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

Fiorentina di Scottona Euro 45,00 al kg

(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 Giovenca Piemontese Euro 45,00 al kg

Tagliata di Costata con osso Giovenca Euro 47,00 al kg

Fiorentina di Giovenca (non sempre disponibile) 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)

Fiorentina di Angus Euro 60,00 al kg

(non sempre disponibile)

Entrecote di Angus Euro 65,00 al kg

Pezzatura minima 400 g

(non sempre disponibile)

Entrecote di Bisonte senz'osso (Canada) 300/350 g Euro 35,00

(non sempre disponibile)

Filetto ai Ferri con salse assortite (300 g) Euro 25,00

Flap Meat (Bavetta alta) di Wagyu (Uruguay) Euro 60,00 al kg

Pezzatura minima 400 g

Picanha di Angus (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 bassa) 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, verdure piccanti (fonduta di formaggio tartufata su richiesta) ^{2, 3, 10}
- Sale grosso e rosmarino
- Cipolla e radicchio
- Rucola pendolini e grana
- Funghi porcini e tartufo (maggiorazione di 2€) ⁸

Arrosto di maiale in Porchetta con crosta croccante (non sempre disponibile) (suino grigio allevato allo stato brado in Lituania, alimentato con ghiande e prodotti vegetali. Certificato Lem s.p.a.)	Euro 15,00
Braciolone di maiale alla griglia con sale grosso e rosmarino (suino grigio allevato allo stato brado in Lituania, alimentato con ghiande e prodotti vegetali. Certificato Lem s.p.a.)	Euro 15,00
Costarelle e salsicce alla griglia (3sals. 3cost.)	Euro 12,00
Brasato di Asino (carne tenerissima con lunga cottura.)	Euro 15,00
Coniglio del fattore 9 (al pomodoro con erbe aromatiche, pancetta, olive di casa e peperoncino)	Euro 12,00
Capretto al forno con mirto, finocchietto selvatico, olive e verdura di stagione 9	Euro 15,00
Galletto intero 1, 3, 5, 6, 7, 10 (Impanato fritto al forno con salsa barbecue)	Euro 12,00
Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie * 6, 8 (crostone di pane, scaglie di grana, ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo) *è disponibile anche la Trippa al Naturale	Euro 12,00
Affettati assortiti del maiale del Contadino con piadina e formaggi misti VEDI INFORMATIVA ALLEGATA, 2, 3, 9	Euro 13,00

CONTORNI

Patate al forno 6	Euro 4,00
Verdura saltata in padella	Euro 4,00
Insalata Mista	Euro 4,00
Insalata Verde	Euro 3,00
Crescia Sfogliata di Urbino VEDI INFORMATIVA ALLEGATA	Euro 1,50

DESSERT

Dolce del giorno CHIEDERE AL PERSONALE GLI ALLERGENI	Euro 5,00
Dolcetti assortiti della casa 2, 3, 6, 10	Euro 4,00
Dolcetti assortiti della casa con Vin Santo 2, 3, 6, 10	Euro 5,00
Semifreddo al croccante con salsa al caramello 2, 5, 10	Euro 5,00
Strudel caldo con gelato fatto in casa 2, 3, 6, 10	Euro 6,00
Sfogliatina con	
- crema Chantilly e frutta di stagione (la crema Chantilly è aromatizzata alla cannella e scorza di limone) 3, 6, 10	Euro 6,00
- crema al pistacchio, gocce di cioccolato e granella di pistacchio 2, 3, 6, 10	Euro 6,00
Tiramisù 3, 6, 10	Euro 5,00
Tartufo gelato bianco, nero 2, 3, 5, 6, 10	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 1,20
Caffè Corretto	Euro 1,50
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 0,33 lt.	Euro 3,00
Birra Paulaner 0,50 lt.	Euro 4,00
San Miguel 1 lt.	Euro 5,00
➤ Artigianale:	
<u>FLEA:</u>	
- BLONDE ALE (cl. 0,75)	Euro 8,00
- GOLDEN ALE (cl. 0,75)	Euro 8,00
- IMPERIAL RED ALE (cl. 0,75)	Euro 8,00

CARTA DEI VINI

VINO ROSSO DELLA CASA

Sangiovese (250 cl)	Euro 2,00	Sangiovese (l. 1,00)	Euro 8,00
Sangiovese (500 cl)	Euro 4,00	Sangiovese (l. 1,20)	Euro 10,00





VINI ROSSI BOTTIGLIA

Rosso Marche Sangiovese IGT Roberto Lucarelli (PU)	Euro 8,00
La Ripe Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Roberto Lucarelli (PU)	Euro 9,00
Ramosceto Lacrima di Morro D'Alba D.O.C. Cantina Ma.Ri.Ca. (AN)	Euro 12,00
Guerriero Nero Marche Rosso IGT Azienda Agraria Guerrieri (PU)	Euro 14,00
GOCCIONE Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Roberto Lucarelli (PU)	Euro 14,00
INSIEME Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Riserva Roberto Lucarelli (PU)	Euro 18,00
Galileo Colli Pesaresi Sangiovese Riserva Azienda Agraria Guerrieri (PU)	Euro 18,00
Guerriero della Terra Azienda Agraria Guerrieri (PU)	Euro 22,00
Rosso Conero D.O.C. Fattoria le Terrazze (AN)	Euro 14,00
Rosso Piceno Superiore D.O.C. Az. Agricola Cherri d'Acquaviva (AP)	Euro 14,00
Bucefalo - Rosso da uve Appassite Biologico  e Biodinamico - Cantina Lunaria Orsogna (CH)	Euro 16,00
Coste di Moro - Montepulciano d'abruzzo D.O.P. Biologico  e Biodinamico - Cantina Lunaria Orsogna (CH)	Euro 14,00
Vincarèt Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Biologico  - Cantina Bruscia (PU)	Euro 12,00
Pikler Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Biologico  - Cantina Bruscia (PU)	Euro 20,00
Amarone Santi 2017 Cantina Santi (VR)	Euro 35,00

VINO BIANCO DELLA CASA

Bianchello (cl. 0,25)	Euro 2,00	Bianchello (l. 1,00)	Euro 8,00
Bianchello (cl. 0,50)	Euro 4,00	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
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
Arneis Blangè Langhe Cantina Cerreto (CN)			Euro 25,00
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
ROSE'			
Brù Rosé Spumante Rosato Biologico  - Cantina Bruscia			Euro 13,00
Gatti Rosè Franciacorta Cantina Enrico Gatti (BS)			Euro 25,00
Le Rose di Campioli IGT Marche Rosato Biologico  - Azienda Agraria Fiorini (PU)			Euro 13,00

BOLLICINE

Volpi Moscato Piemonte	Euro 10,00
Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Terra serena	Euro 10,00
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

LISTA ALLERGENI:

1. ARACHIDI E DERIVATI
2. FRUTTA A GUSCIO
3. LATTE E DERIVATI
4. SESAMO
5. SOIA
6. GLUTINE
7. SENAPE
8. SEDANO
9. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
10. UOVA E DERIVATI