



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.

- La lista degli allergeni è presente alla fine del menù (i numeri a fianco ogni pietanza corrispondono al tipo di allergene corrispondente nella lista)
- 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 ^{1,7,8} scamorza e speck ^{1,7} stracchino e rucola ^{1,7} salsa tartufata ^{1,7} pomodoro rucola e cipolla ¹	Euro 4,00
Carpaccio di Fassona ⁷ (servito con insalatina di misticanza, rucola e grana a scaglie)	Euro 12,00
Piadina con affettati del maiale del contadino ^{1,3} , VEDI INFORMATIVA PRODUTTORE (maiali allevati in casa, stagionati solo con sale e pepe)	Euro 9,00
Formaggi assortiti con miele e marmellate ^{1,7,8} (Pecorino fresco e stagionato dell'azienda agricola locale Delà Monte San Giovanni)	Euro 8,00
Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie * ^{1,7,9,12} (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

Piadina ^{1,3} Euro 2,00
VEDI INFORMATIVA PRODUTTORE

Coperto Euro 2,00

PRIMI TRADIZIONALI

Passatelli con fonduta al tartufo e scaglie di tartufo ^{1, 3, 7, 8}	Euro 10,00
Pappardelle al Ragù bianco di cinghiale ^{1,3,9}	Euro 9,00
Gnocchi al Ragù d'anatra ^{1,3,9}	Euro 9,00
Tagliatelle del Fattore ^{1,3,9} (ragù di coniglio con olive, piselli e peperoncino)	Euro 9,00
Tortelloni Verdi ^{1,3,7,8,12} (con Panna, Radicchio, Noci e Pepe Verde. Ripieni di carne)	Euro 11,00
Mezzelune con burro aromatizzato e scaglie di grana ^{1,3,7,9} (ripiene di erbe di campo, speck, patate e salsiccia)	Euro 11,00

PRIMI INVERNALI

Tagliatelle ai funghi misti e porcini * ^{1,3,9}	Euro 10,00
Tagliolini ai legumi ^{1,3,9} (con ceci, fagioli, lenticchie e guancialetto croccante)	Euro 8,00
Polenta macinata a pietra con ragù, tartufo e scaglie di grana ^{7,9} (appena macinata dal Molino Ciavarini)	Euro 9,00

PRIMI ESTIVI

Tagliatelle Primavera ^{1,3,7} (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 surgelato

I nostri Secondi

La Scottona

(Carne particolarmente magra e tenera nonostante i pochi giorni di frollatura. La Scottona è una femmina di bovino di 18-24 mesi che non ha ancora partorito. Ottimo rapporto qualità/prezzo)

Tagliata di Costata con osso	Euro 42,00 al kg
Tagliata di Fiorentina con osso	Euro 45,00 al kg

La Giovenca

(La nostra Giovenca è una mucca giovane allevata in Piemonte con oltre 30 giorni di frollatura. Questa tipologia di carne ha una rilevante percentuale di grasso)

Tagliata di Costata con osso	Euro 50,00 al kg
Tagliata di Fiorentina con osso	Euro 53,00 al kg
Tagliata di Tomahawk con osso	Euro 50,00 al kg

La Rubia Gallega

(La Rubia è una delle carni più pregiate al mondo, si differenzia dalle altre tipologie di carne perché i bovini hanno un età dai 5 ai 10 anni(per questo motivo è soprannominata Vaca Vieja, ovvero vacca Vecchia) e vengono allevati allo stato brado in Galizia. Caratteristica distintiva di questa carne è il grasso cremoso e dorato)

Tagliata di Costata con osso	Euro 68,00 al kg
Tagliata di Fiorentina con osso	Euro 70,00 al kg

L'Angus


(Il nostro Angus è una razza dal gusto inimitabile grazie al grasso particolarmente dolce dovuta alla minuziosa alimentazione a cereali. Carne con un alta infiltrazione di grasso che , squagliandosi in cottura , rende la carne particolarmente morbida e saporita)

Tagliata di Costata con osso (non sempre disponibile)	Euro 75,00 al kg
Tagliata di Fiorentina con osso	Euro 78,00 al kg

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.

Filetto di Scottona (300 g)  Euro 26,00


Filetto di Angus (300 g)  Euro 32,00

Èntrecote di Bisonte (300 g)  Euro 35,00
(carne molto rossa e molto magra e presenta un sapore ricco e deciso)

Wagyu Giapponese Rib-eye grasso 5 (200 g)  Euro 40,00

la carne più famosa al mondo per eccellenza. La sua marezzatura e il suo sapore la contraddistinguono da qualsiasi altra tipologia di carne. N.B. sconsigliata agli amanti della carne magra

Flank Steak (Bavetta bassa) di Angus  Euro 60,00 al kg
pezzatura minima 400 g
(carne davvero succulenta e povera di grasso)

Picanha di Angus  Euro 60,00 al kg
pezzatura minima 400 g
(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, verdure piccanti (fonduta di formaggio tartufata 7,8 su richiesta)
- Sale grosso e rosmarino
- Cipolla e radicchio
- Rucola pendolini e grana 7

Arrosto di maiale in Porchetta con crosta croccante (non sempre disponibile)	Euro 15,00
Braciolone di maiale al sale grosso e rosmarino (500g)	Euro 15,00
Costarelle e salsicce di nostra produzione alla griglia (3sals. 3cost.)	Euro 12,00
Brasato di Asino ¹² (carne tenerissima con lunga cottura)	Euro 15,00
Coniglio del fattore ¹² (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 ¹²	Euro 15,00
Galletto intero ^{1,3,} (impanato fritto al forno con salsa barbecue ^{9,10})	Euro 12,00
Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie * ^{1,7,9,12} (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 <small>VEDI INFORMATIVA ALLEGATA, 1,3,7</small>	Euro 13,00

CONTORNI

Patate al forno ¹	Euro 4,00
Verdura saltata in padella	Euro 4,00
Insalata Mista	Euro 4,00
Insalata Verde	Euro 3,00
Piadina <small>INFORMATIVA PRODUTTORE 1,3</small>	Euro 2,00

DESSERT

Dolce del giorno 1, 3, 7, 8, 12 sbriciolona farcita con crema Chantilly o crema al Pistacchio gocce di cioccolato e Gran Marnier con salsa ai frutti di bosco.	Euro 5,00
Dolcetti assortiti della casa 1, 3, 7, 8, 12 crostata 1, 3, 7, 8, nutellino 1, 3, 7, 8, cantucci 1, 3, 7, 8, 12 sbriciolona 1, 3, 7, 8,	Euro 4,00
Dolcetti assortiti della casa con Vin Santo 1, 3, 7, 8, 12	Euro 5,00
Semifreddo al croccante con salsa al caramello 3, 7, 8	Euro 5,00
Gelato fatto in casa 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12 pistacchio 3, 7, 8, stracciatella 3, 7, 8, zabaione 3, 7, 12 caramello salato 3, 7 cioccolato 3, 7, 8	Euro 4,00
Strudel caldo con gelato fatto in casa 1, 3, 7, 8	Euro 3,00
Sfogliatina con - crema Chantilly e frutta di stagione (la crema Chantilly è aromatizzata alla cannella e scorza di limone) 1, 3, 6, 7, 8 - crema al pistacchio, gocce di cioccolato e granella di pistacchio 1, 3, 6, 7, 8, 12	Euro 6,00 Euro 6,00
Tiramisù 1, 3, 7, 8	Euro 5,00
Tartufo gelato bianco, nero 1, 3, 5, 6, 7, 8	Euro 3,50

BEVANDE

Acqua minerale	Euro 1,20
Bibite in lattina	Euro 2,00
Coca-cola in Bottiglia 1 lt.	Euro 8,00
Caffè	Euro 1,20
Caffè Corretto	Euro 1,50
Moretta	Euro 2,50
Grappa Barricata	Euro 3,00
Grappa Bianca	Euro 2,00

BIRRA

➤ **alla Spina:**

Baladin 4,8 artigianale Chiara

Blonde Ale 4,8%

Piccola Euro 3,00 **Media** Euro 5 **1 litro** Euro 11,00

Baladin Super Bitter artigianale Ambrata

Amber Ale 8%

Piccola Euro 3,50 **Media** Euro 5,50 **1 litro** Euro 12,00



- Flea BLOND ALE, GOLDEN ALE(cl. 0,75) Euro 8,00
- Birra Moretti 0,66 lt. Euro 3,00
- Birra Franziskaner Weiss 0,5 lt. Euro 3,50

CARTA DEI VINI

VINO ROSSO DELLA CASA

Rosso Conero Napoleone di Varà



1/4 di litro	Euro 2,50
1/2 di litro	Euro 4,50
1 litro	Euro 8,00
1,2 litri	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 11,00
Guerriero Nero Marche Rosso IGT Azienda Agraria Guerrieri (PU)	Euro 16,00
Lacrima di Morro D'Alba Morro d'alba	Euro 13,00
GOCCIONE Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Roberto Lucarelli (PU)	Euro 18,00
INSIEME Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Riserva Roberto Lucarelli (PU)	Euro 22,00
Bucefalo - Rosso da uve Appassite Biologico  e Biodinamico - Cantina Lunaria Orsogna (CH)	Euro 18,00
Coste di Moro - Montepulciano d'abruzzo D.O.P. Biologico  e Biodinamico - Cantina Lunaria Orsogna (CH)	Euro 14,00
Pikler Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Biologico  - Cantina Bruscia (PU)	Euro 20,00
ERTO Rosso Conero D.O.C. Varà di Pesaresi (AN)	Euro 16,00
Guerriero della Terra Azienda Agraria Guerrieri (PU)	Euro 22,00

Arte Sia Marche Pinot Nero La Collina delle fate (PU)	Euro 28,00
Cùmaro Conero Riserva D.O.C.G. Umani Ronchi (AN)	Euro 25,00
Marche IGT Sangiovese "RIVE" 2019 Cantina Mancini (PU)	Euro 23,00
Focara Doc Pinot Nero "RIVE" 2020 Cantina Mancini (PU)	Euro 28,00
Luigi Fiorini - Riserva 2019 Fiorini (Pu)	Euro 22,00
Amarone Santi 2017 Cantina Santi (VR)	Euro 35,00
Corte del Lupo Rosso 2021 Cà del Bosco (BS)	Euro 26,00
"BLU" 2020 Marche IGT Rosso Cantina Mancini (PU)	Euro 40,00


ROSE'

Brù Rosé Spumante Rosato Biologico  - Cantina Bruscia	Euro 13,00
Le Rose di Campioli IGT Marche Rosato Biologico  - Azienda Agraria Fiorini (PU)	Euro 13,00
Cà del Bosco Cuvèe Prestige Rosè Extra Brut Edizione 46 Cà del Bosco (BS)	Euro 42,00

BOLLICINE

Volpi Moscato Piemonte	Euro 10,00
Valdobbiadene prosecco Superiore Brut "Demi Long" Terre di San Venanzio (TV)	Euro 14,00
Gatti Brut Franciacorta Gatti	Euro 28,00
Cà del Bosco - Brut Cuvèe Prestige D.O.C.G. Franciacorta	Euro 35,00
Bellavista Alma Grande Cuvèe Brut Franciacorta	Euro 35,00
Champagne Debut Brut Blanc de Blanc Francia	Euro 45,00

VINO BIANCO DELLA CASA

Marche Bianco IGT di Bruscia Biologico 

1/4 di litro	Euro 2,50
1/2 di litro	Euro 4,50
1 litro	Euro 8,00
1,2 litri	Euro 10,00

Falanghina in bottiglia (cl. 0,75) Euro 8,00

VINI BIANCHI BOTTIGLIA

La Ripe Bianchello del Metauro D.O.C. Roberto Lucarelli (PU)	Euro 11,00
Offida Passerina "Radiosa" Az. Agricola Cherri d'Acquaviva (AP)	Euro 16,00
Chardonnay Villa Angela Marche IGT Velenosi (AN)	Euro 15,00
Rocho Bianchello del Metauro D.O.C. Roberto Lucarelli (PU)	Euro 16,00
Vermentino di Gallura Superiore Piero Mancini (OT)	Euro 14,00
Muller Thurgau IGT H.Lun (BZ)	Euro 18,00
Gewurztraminer Trentino Doc Cantina Lavis (TN)	Euro 20,00
Guerriero del Mare Guerrieri (PU)	Euro 22,00
Bianchello Campioli Biologico  Tenuta Fiorini (PU)	Euro 16,00
Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore "Tosius" Cantina Ma.Ri.Ca. (AN)	Euro 16,00
Roncaglia DOC 2022 Cantina Mancini (PU)	Euro 18,00

Impero 2022 Pinot Nero Marche IGT Cantina Mancini (PU)	Euro 27,00
Arneis Blangè Langhe Cantina Cerreto (CN)	Euro 25,00
Riesling Oltrepò Pavese Doc Cantina Calatroni (PV)	Euro 15,00
ADAGIO Chardonnay La collina delle fate (PU)	Euro 22,00
Corte del Lupo Bianco 2022 Cà del Bosco (BS)	Euro 30,00
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 55,00

LISTA ALLERGENI:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(GRANO,SEGALE,ORZO,AVENA,FARRO,KAMUT)
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
8. FRUTTA E GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI