



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** <sup>1,7,8</sup> Euro 4,00  
scamorza e speck <sup>1,7</sup>  
stracchino e rucola <sup>1,7</sup>  
salsa tartufata <sup>1,7</sup>  
salsa funghi <sup>7</sup>  
(alcuni crostini potrebbero variare in base alla disponibilità)
- Carpaccio di Giovenca** <sup>7</sup> Euro 12,00  
(servito con insalatina di misticanza, rucola e grana a scaglie)
- Piadina con affettati del maiale del contadino** <sup>1,3</sup>, VEDI INFORMATIVA PRODUTTORE Euro 9,00  
(maiali allevati in casa, stagionati solo con sale e pepe)
- Formaggi assortiti con miele e marmellate** <sup>1,7,8</sup> Euro 8,00  
(Pecorino fresco e stagionato, ricotta,  
dell'azienda agricola locale Delà Monte San Giovanni)
- Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie** <sup>\*1,7,9,12</sup> Euro 7,00  
(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**

**Piadina** <sup>1,3</sup> Euro 2,00  
VEDI INFORMATIVA PRODUTTORE

**Coperto** Euro 2,00

# PRIMI TRADIZIONALI

<b>Passatelli con fonduta al tartufo e scaglie di tartufo</b> <sup>1, 3, 7, 8</sup>	Euro 10,00
<b>Pappardelle al Ragù bianco di cinghiale</b> <sup>1,3,9</sup>	Euro 9,00
<b>Gnocchi al Ragù d'anatra</b> <sup>1,3,9</sup>	Euro 9,00
<b>Tagliatelle del Fattore</b> <sup>1,3,9</sup> (ragù di coniglio con olive, piselli e peperoncino)	Euro 9,00
<b>Tortelloni Verdi</b> <sup>1,3,7,8,12</sup> (con panna, radicchio, noci e pepe verde. ripieni di carne)	Euro 11,00
<b>Mezzelune con burro aromatizzato e scaglie di grana</b> <sup>1,3,7,9</sup> (ripiene di erbe di campo, speck, patate e salsiccia)	Euro 11,00

# PRIMI INVERNALI

<b>Tagliatelle ai funghi misti e porcini</b> * <sup>1,3,9</sup>	Euro 10,00
<b>Tagliolini ai legumi</b> <sup>1,3,9</sup> (con ceci, fagioli, lenticchie e guancialetto croccante)	Euro 8,00
<b>Polenta macinata a pietra con ragù, tartufo e scaglie di grana</b> <sup>7,9</sup>	Euro 9,00

# PRIMI ESTIVI

<b>Tagliatelle Primavera</b> <sup>1,3,7</sup> (melanzane grigliate, speck, rucola, pomodoro e parmigiano)	Euro 9,00
<b>Bis di primi a scelta</b> (minimo 3 persone) se pasta ripiena +2 Euro	Euro 12,00 a persona
<b>Tris di primi a scelta</b> (minimo 4 persone) se pasta ripiena +2 Euro	Euro 13,00 a persona

\*Prodotto surgelato

# CARNE ALLA GRIGLIA

## 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)

<b>Tagliata di Costata con osso</b>	Euro 42,00 al kg
<b>Tagliata di Fiorentina con osso</b>	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)

<b>Tagliata di Costata con osso</b>	Euro 50,00 al kg
<b>Tagliata di Fiorentina con osso</b>	Euro 53,00 al kg
<b>Tagliata di Tomahawk con osso</b>	Euro 50,00 al kg

## La Rubia Gallega

(La Rubia è rinomata in tutto il mondo per il suo sapore autentico e deciso. Questa selezione portoghese è caratterizzata da un bel grasso cremoso e dorato. Non a caso gli iberici l'hanno denominata: La carne che non si dimentica.)

<b>Tagliata di Costata con osso</b> (non sempre disponibile)	Euro 65,00 al kg
<b>Tagliata di Fiorentina con osso</b>	Euro 68,00 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)

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

**Filetto di Scottona (300 g)**  Euro 26,00

**Filetto di Rubia Gallega (300 g)**  Euro 30,00

**Filetto di Angus (300 g)**  Euro 32,00

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

**Wagyu Giapponese Entrecôte 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

**Braciolone di maiale al sale grosso e rosmarino (500g)** Euro 15,00  
(Suino danese allevato a ghiande allo stato brado)

**Costarelle e salsicce di nostra produzione alla griglia** Euro 12,00  
(3 salsicce e 3 costarelle)

# Secondi

<b>Brasato di Asino</b> <sup>1,2</sup> (carne tenerissima con lunga cottura)	Euro 15,00
<b>Arrosto di maiale in Porchetta con crosta croccante</b> (non sempre disponibile)	Euro 15,00
<b>Coniglio del fattore</b> <sup>1,2</sup> (al pomodoro con erbe aromatiche, pancetta, olive di casa e peperoncino)	Euro 12,00
<b>Capretto al forno con mirto, finocchietto selvatico, olive e verdura di stagione</b> <sup>1,2</sup>	Euro 15,00
<b>Galletto intero</b> <sup>1,3</sup> , (impanato fritto al forno con salsa barbecue <sup>9,10</sup> )	Euro 12,00
<b>Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie</b> * <sup>1,7,9,12</sup> (crostone di pane, scaglie di grana, ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo) *è disponibile anche la <b>Trippa al Naturale</b>	Euro 12,00
<b>Affettati assortiti del maiale del Contadino con piadina e formaggi misti</b> <small>VEDI INFORMATIVA ALLEGATA, 1,3,7</small>	Euro 13,00

## CONTORNI

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

# DESSERT

## **Dolce del giorno** 1, 3, 7, 8, 12

sbriciolona farcita con crema Chantilly

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,  
biscotti 1, 3, 7, 8,

Euro 4,00

## **Dolcetti assortiti della casa con Vin Santo** 1, 3, 7, 8, 12

Euro 5,00

## **Semifreddo con**

Euro 5,00

-caramello salato, croccantino alle arachidi e pistacchio 5, 7, 8

-al croccante alle mandorle, cioccolato fondente e salsa al caramello 3, 7, 8

## **Strudel caldo con gelato fatto in casa** 1, 3, 7, 8

Euro 6,00

## **Sfogliatina con**

Euro 6,00

- 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

## **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 2,50

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 3,50

Grappa Bianca

Euro 2,50

# Birra alla Spina



**Baladin 4,8** artigianale Chiara  
Blonde Ale 4,8%

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



**Hirter** Austriaca ambrata  
4,9%

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

## Birra in Bottiglia



Birra Artigianale Flea 0,75 lt.

Euro 8,00

- Blonde ale
- Golden ale
- Red Ale
- Ipa



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** di Varà

0,2 di litro	Euro 2,50
0,5 di litro	Euro 4,50
1 litro	Euro 8,00
1,2 litri	Euro 10,00

## VINI ROSSI BOTTIGLIA

Sangiovese Marche IGT Roberto Lucarelli (PU)	Euro 10,00
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 Cantina Landi	Euro 13,00
Montefalco Rosso Saragano Tenuta Saragano (PG)	Euro 16,00
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 24,00
Barbera Monferrato Biologico  Castello di Grillano (AL)	Euro 15,00
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 16,00
Pikler Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Riserva 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 24,00
Chianti Classico Buondonno  Azienda Agricola Casavecchia alla Piazza (SI)	Euro 24,00
Arte Sìa 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 25,00
Focara Doc Pinot Nero "RIVE" 2020 Cantina Mancini (PU)	Euro 30,00
Luigi Fiorini - Riserva 2019 Fiorini (PU)	Euro 22,00
Barolo Silvio Grasso Cantina Silvio Grasso (CN)	Euro 30,00
Amarone Santi Cantina Santi (VR)	Euro 35,00
"BLU" 2020 Marche IGT Rosso Cantina Mancini (PU)	Euro 40,00

## VINO BIANCO DELLA CASA

- **Bianchello** di Fiorini

0,2	di litro	Euro 2,50
0,5	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. Biologico  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. Superiore 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
Silex Domaine Chauveau  Coteaux Giennois Pouilly Fumè	Euro 20,00
Guerriero del Mare Guerrieri (PU)	Euro 24,00
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
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

## BOLLICINE

Volpi Moscato Piemonte	Euro 11,00
Valdobbiadene prosecco Superiore Brut "Demi Long" Terre di San Venanzio (TV)	Euro 15,00
Muratori Brut Franciacorta Muratori	Euro 23,00
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

# ROSE'

Brù Rosé Spumante Rosato Biologico  - Cantina Bruscia (PU)	Euro 13,00
Le Rose di Campioli IGT Marche Rosato Biologico  - Azienda Agraria Fiorini (PU)	Euro 13,00
Muratori Rosè Extra Brut Franciacorta Muratori	Euro 25,00
Gatti Brut Rosè Franciacorta Gatti	Euro 25,00

## **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