

### La ballata della risaja

Di lontano odia un continuo vociar in mille lingue,  
una suggestione malinconica e quasi un bacchanale.  
M'accorsi che più m'avvicinavo e più potevo distinguer quelle molte voci  
di animali, d'erba e d'acqua.  
Negli specchi delle risaje piatte sale placido in vapor la sera  
l'eco lontano delle mondine cantar in brigata.  
Son canti di fatica e l'acqua di lagrime è bagnata, e dopo son canti di gasaiga.  
Il sudore è presto terso dalla fronte ed il seme divien pasto.  
Quegl'echi vaporei s'alternan al gracidar de le molte rane e de' rospi.  
Distante un airone veglia  
che la luna, sua immobile compagna, continui a specchiarsi vanitosa e superba.  
Lì, tra quell'erbe alte delle sponde de' fossi  
e le tozze pipe s'annidan le prime covate de l'anitre selvatiche.  
Al passar del piede umano fan largo le moracine che corron a rintanarsi,  
qualcuno fruga tra i canneti lesto, qualcuno si tuffa  
e presto la Risaja, accortasi de l'uomo, divien silenzio  
ed argento.




Demetrio de' Speri

*Gasaiga*: festa tradizionale del raccolto che si svolgeva sulle aie delle corti di campagna.

*Moracine*: piccoli topolini di campagna.

Dal 1968, attraverso tre generazioni, siamo a proporvi il seguente **menù...**


## Per meglio interpretare il menù

- Autoprodotto  (piatto ottenuto con materie provenienti dalla nostra azienda agricola).
- Vegetariano  (piatto preparato senza l'utilizzo di carne. Non vegano).
- Pesce  (piatto a base di o condito con pesce).

### Antipasti:

Selezione di salumi con polenta di mais Maranino molita a pietra   
10.00

*Dal nostro allevamento, al nostro laboratorio di norceria, alla nostra camera d'affinamento, alla vostra tavola*

Millefoglie di mele con petto d'anatra e radicchio caramellato 

6.00



Panino autarchico e ½ gin & tonica. 8.00/12.00

*Panino da grani antichi, fetta di cotechino artigianale e salsa senapata. Sacred gin e tonica*

Sorbir d'agnoli 6.00

*Agnolini in tazza con brodo di carne*

 Vellutata del giorno 6.00

 Zuppa di farro monococco in tazza con verdure 6.00   
*Il cereale più antico, dalle nostre coltivazioni, perlato integrale*

 Piatto misto di carpacci e insalata di mare 10.00

### Primi:

Riso alla Pilota De.Co. (Denominazione Comunale) 8.00 

*Riso Vialone Nano semintegrale dalla nostra risaja (asciutto sgranato, non mantecato)*


Riso alla Pilota De.Co. con puntel di costine o di braciola di suino.

13.00

Riso alla Pilota De.Co. con puntel misto (1/2 braciola, costina, salsicetta)

 15.00

Tortelli di zucca alla mantovana 10.00

Pappardelle di grano duro Senatore Cappelli con selvaggina del giorno 

10.00

*Impasto all'uovo di grano duro Sen. Cappelli molito a pietra*

Bigoli all'uovo trafileti al bronzo (4 mm) e tagliati a mano con ragù di toro 

10.00

*Impasto all'uovo di farine da grani teneri antichi, condimento dai nostri capi di bestiame*

Ravioli di farro monococco e funghi ripieni di fesa di vitello al burro fuso

10.00

*Impasto di farina integrale di farro monococco e funghi, condimento dai nostri capi di bestiame*

Pasticcio di selvaggina e funghi

10.00

*Pasta fresca all'uovo impastata e tirata a mano*

➤ Agnoli al nero di seppia con branzino e gamberi, profumati agli agrumi

➤ 10.00

I tagliolini paglia e fieno di Teresa ai frutti di mare

10.00

*Il bis e le porzioni abbondanti comportano una maggiorazione del prezzo.*

*Tutta la pasta è all'uovo ed è impastata e tirata a mano con la "canela" tradizionale stecca fissa di legno.*

**Si prega di chiedere il pre-conto al tavolo.**

*Secondi:*

*Caldi*

Brasato di manzo, farro monococco perlato integrale e cialda di mais Marano

15.00

Guancia di manzo ai tre radicchi

15.00

*Piatto con il quale abbiamo vinto il concorso "Radicchio d'argento" nel 2012*

Fesa di vitello arrosto

13.00

Cotechino col purée

12.00

Tagliata di manzo con salsa di capperi e pomodorini su letto di rucola

15.00

Costata di manzo

all'etto 5.00

*Freddi*

Vitello in salsa tonnata e capperi

12.00

Roast beef

12.00

Carpaccio di manzo

12.00

➤ *Di mare*

Tonno allo zenzero, pomodorini con salsa di rucola e caponata di verdure e noci\* 13.00

Grigliata mista di mare\*

18.00 S.Q.

*\*Il pesce di mare potrebbe essere congelato.*

*I tagli di carne bovina sono del nostro bestiame fino ad esaurimento degli stessi.*

*Formaggi, mostarde e confetture:*

Selezione di formaggi al vassoio con mostarde e confetture fatte in casa

7-

10.00

*Contorni:*

Le verdure possono essere fresche, grigliate, trifolate, spadellate

a persona

4.00

Vassoio misto di verdure grigliate	8.00
Vassoio di contorni misti	12.00

### *Dolci:*

Al carrello	6.00
Misti	6-8.00 S.Q.

### *Acqua:*

Plose 1L	3.00
----------	------

### *Caffè:*

Pellini Top 100% arabica	1.00
--------------------------	------

### *Coperto:*

Tovagliato e posateria.

Pani e grissini fatti in casa ottenuti dai nostri grani antichi moliti a pietra naturale

Formaggio grattugiato Grana Padano DOP 30 mesi, Latteria di Roverbella (Mn)

Olio Scimeca Biologico (Pa)

Olio Castro Curio (Mt)

Aceto di Vino riserva oro Mengazzoli (Mn)	2.50
---	------

**Nella nostra cucina non utilizziamo basi o semilavorati.**

## *Proposte di menù*

### **“Leggero”**

Riso alla Pilota De.Co. con puntel misto (1/2 braciola, costina, salsicetta)

*Riso Vialone Nano semintegrale cotto alla pilota. Denominazione Comunale*

Grana Padano DOP 30 mesi e mostarda mantovana di mele casalina

*Grana Padano della Latteria Sociale di Roverbella con mostarda di mele piccante*

Un dolce al cucchiaino

*Dolci e frutta a scelta dal nostro carrello*

**25.00 Euro**

*Nella variante con antipasto di salame casalino e polenta di mais Marano molito a pietra* **30.00 Euro**

### **“Km 0”**

**Tutte le portate sono ottenute dalle nostre produzioni**

Selezione di salumi con polenta di mais Maranino molita a pietra

*Una panoramica dei nostri insaccati artigianali*

Assaggio di pappardelle di grani teneri antichi con selvaggina del giorno

*Impasto all'uovo di farina “tipo 2” molita a pietra*

Riso alla pilota De.Co.  
*Riso Vialone nano semintegrale dalla nostra risaia cotto alla Pilota. Piatto tipico del paese*

Cotechino col purée  
*Dal nostro allevamento, l'insaccato tradizionale della stagione*

Un dolce al cucchiaino

**35.00 Euro**

### **“Vegetale”**

Zuppa di farro monococco in tazza con verdure  
*Il cereale più antico, dalle nostre coltivazioni, perlato integrale*

Tortelli mantovani alla zucca

Fusilli alla canapa con verdure

*Pasta secca trafilata al bronzo a lenta essiccazione da grano duro Sen. Cappelli e canapa*

Un dolce al cucchiaino

*Dolci e frutta a scelta dal nostro carrello*

**30.00 Euro**

*Abbinamento vini e spiriti al calice su richiesta con maggiorazione. Solo per tutto il tavolo. I prezzi dei menù proposti sono da intendersi compresi di coperto, acqua e caffè, mentre le bibite e i vini sono esclusi.*

A disposizione per abbinamenti particolari una **“Carta di vini naturali”** con oltre 200 proposte da tutta Italia, alcune delle quali senza solforosa aggiunta, e qualche particolarità straniera, oltre ai georgiani vinificati in kvevri (tradizionale anfora di terracotta interrata).



Le birre

Disponiamo di una **selezione di birre** prodotte artigianalmente a partire dai nostri cereali.

A fine pasto un'attenta selezione di distillati potrà soddisfare anche i palati più curiosi. Vi è inoltre la possibilità di concedersi un ottimo gin tonic come aperitivo o a fine pasto. Siamo ristorante esclusivista per **Sacred Gin** di Londra 43,8%



Il gin

Inoltre dall'infusione delle migliori cime di cannabis sativa (canapa industriale) coltivata a rotazione nei nostri campi e selezionate manualmente, abbiamo ottenuto un **“Elisir di canapa”** prodotto e fine e raro.



L'elisir di canapa

## Le particolarità dei nostri piatti:

Dalla nostra Azienda “[AGRICOLA RAFFETTA](#)” otteniamo diverse materie prime che impieghiamo a filiera chiusa nel nostro ristorante **in un reale Km zero**.

**I salumi** della tradizione mantovana e alcuni tagli di carni, così come alcuni condimenti, sono ottenuti dai nostri capi di bestiame, non alimentati a insilati o mangimi, bensì con i nostri cereali e leguminose.

**Le carni sono lavorate artigianalmente** a mano per ottenerne la massima espressione. La polenta è ottenuta da una selezione dell’antica varietà Marano, da noi coltivata e successivamente molita a pietra.

**Il riso alla Pilota** è il piatto tipico del Paese. Dal 2010 è De.Co. (Denominazione Comunale redatta personalmente da Marcello Travenzoli, terza generazione operante alla Stazione, autore anche del libro “Riso alla Pilota” edito da Sometti 2014, Mantova).

Viene preparato a partire dalla varietà Vialone Nano che coltiviamo direttamente dal 1980. Ad oggi siamo gli unici ristoratori-produttori del paese.

Custodiamo e coltiviamo antiche varietà nazionali di frumento quali il Farro Monococco, Verna, Gentilrosso, Inallettabile, Frassineto, Autonomia B, Ardito, Andriolo e Senatore Cappelli.

Dalla molitura a pietra naturale a lenta rotazione otteniamo farine semigrezze di “Tipo 2” grazie alle quali **produciamo pasta fresca all’uovo** e pasta secca.

**Tutti i primi di pasta sono artigianali.**

La sfoglia viene quotidianamente impastata e **tirata a mano con la canela**, senza l’ausilio di macchinari.

Dal 2014 assieme a “Terre Basse” abbiamo intrapreso la coltivazione della canapa industriale dalla cui spremitura dei semi otteniamo preziose farine alimentari che impieghiamo in alcune nostre preparazioni.

La **mostarda di mele**, così come le confetture, sono prodotte nelle nostre cucine in autunno.

I dolci sono in parte prodotti da noi e in parte della pasticceria “Bigné d’Oro” in Mantova città, che ci segue da oltre quarant’anni.

**La nostra sbrisolona** mantovana è ottenuta unicamente da una miscela delle nostre **pregiate farine**.

Il nostro ultimo progetto consiste nella produzione di tre birre agricole in collaborazione con Birrificio Ofelia (Vi). A tale scopo abbiamo coltivato orzo, luppolo e tutti gli altri cereali sopraelencati che vanno a caratterizzarne i differenti stili.

Questo è il “PROGETTO AUTONOMIA” agricoltura senza compromessi, che mira alla connessione tra azienda agricola e ristorante attraverso l’impegno di un’unica famiglia in un’unica filiera.

Questo progetto è anche trasversale, in quanto ci avvaliamo di collaborazioni con aziende virtuose prevalentemente locali per le lavorazioni/trasformazioni delle nostre materie ricreando quel tessuto socioeconomico distrutto dalla globalizzazione generata dal libero mercato.



“UNA FAMIGLIA, UNA FILIERA”

I nostri prodotti li potete ordinare sul nostro E-commerce al sito [WWW.AGRICOLARAFFETTA.IT](http://WWW.AGRICOLARAFFETTA.IT)