



Trattoria Stazione
Viale della rimembranza 56
Castel d'Ario 46033 - Mn.
0376 660217
www.trattoriastazione.com

...la nostra proposta **pasquale**

PASQUA 2016

Insalata di asparagi e salumi

Asparagi locali e salumi di nostra produzione

Vellutata di zucchine

In tazza da sorbir con crostini di pane fatto in casa

Ravioli primavera

Impasto di farro monococco e canapa ripieni di formaggi freschi e topinambur

Riso alla pilota De.Co.

*Riso Vialone Nano semintegrale dalla nostra risaja accomodato alla Pilota
(Denominazione Comunale)*

Porchetta al forno

Spezie e aromi naturali e finocchio selvatico

Agnello alla tirolese

Senapato alla maniera tirolese

Capretto alla sarda

Ai profumi della macchia mediterranea e pecorino

Contorni

Sorbetto

Frutta di stagione

Carrello dei dolci e della frutta

Dolci al cucchiaino, a scelta

Caffè

45.00 Euro

La nostra proposta è da intendersi comprensiva di acqua, “vini della casa” e spumante Moscato d’Asti naturale o un metodo classico brut in accompagnamento ai dolci.

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 0. 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 “Bignè 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.

WWW.AGRICOLARAFFETTA.IT