

MENU' DEL 50°

La ballata della risaja

Di lontano odia un continuo vociar in mille lingue,
una suggestione malinconica e quasi un baccanale.
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 vapori 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...

Proposte di menù

“Leggero”

Per non rinunciare ai piaceri della nostra tavola.

Salame e polenta

Riso alla Pilota De.Co. con puntel (braciola o costina)

Grana Padano DOP 30 mesi e mostarda mantovana di mele casalina

Un dolce al cucchiaino

30.00 Euro

“Progetto autonomia”

Tutte le portate sono ottenute dalle nostre produzioni.



Assaggio di salumi e polenta di mais Marano integrale abbrustolita

Pappardelle semintegrali di grani teneri antichi con ragù di toro

Ravioli di Monococco e canapa ripieni di brasato di manzo

Riso alla pilota De.Co.

Cotechino col purée

Dolce al cucchiaino

35.00 Euro

“Vegetale”



Un pensiero anche per i vegetariani

Zuppa di farro monococco e verdure

Tortelli di zucca




Grana Padano DOP 30 mesi e mostarda mantovana di mele casalina

Un dolce al cucchiaino

30.00 Euro







Abbinamento vini e spiriti al calice su richiesta, solo per tutto il tavolo.

I prezzi dei menù proposti sono da intendersi comprensivi di coperto, mentre il beverage è escluso.








- 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).

Tutta la pasta fresca è impastata con uova Bio e tirata con la tradizionale "canela" a mano.

Antipasti:

- | | | |
|---|---|--------|
|  | Selezione di salumi con polenta di mais Marano molita a pietra
<i>Dal nostro allevamento, al nostro laboratorio di norceria, alla nostra camera d'affinamento, alla vostra tavola</i> | 10 |
|  |  Zuppa di farro monococco decorticato e verdure e legumi
<i>Il cereale più antico dalle nostre coltivazioni</i> | 8 |
| | Sorbir d'agnoli in brodo | 10 |
|  | Panino autarchico + gin tonic
<i>Panino col cotechino ottenuto dai nostri allevamenti e pane dalle nostre farine</i> | 8 + 10 |
|  | Vellutata del giorno con crostini di pane dalle nostre farine | 7 |
|  | Luccio alle erbe fini e agrumi con polenta di mais Marano | 10 |

Primi:

- | | | |
|---|---|----|
|  | Riso alla Pilota De.Co. (Denominazione Comunale)
<i>Riso Vialone Nano semintegrale dalla nostra risaja (asciutto sgranato, non mantecato)</i> | 9 |
| | Riso alla Pilota De.Co. con puntel di costine o di braciola di suino | 14 |
| | Riso alla Pilota De.Co. con puntel misto (1/2 braciola, costina, salsicetta) | 18 |
|  | Tortelli di zucca alla mantovana
<i>Tipici tortelli mantovani ripieni di zucca, mostarda di mele e amaretti</i> | 10 |
|  | Pappardelle semintegrali di grani teneri antichi con selvaggina del giorno
<i>Impasto del nostro miscuglio di 7 varietà antiche tenere molite a pietra in "tipo 1"</i> | 10 |
|  | Ravioli di farro monococco e canapa ripieni di brasato di manzo
<i>Impasto di monococco integrale molito a pietra e canapa con ripieno dal nostro allevamento</i> | 10 |
|  | Pasticcio di zucca e salsiccia | 10 |
|  | Crespelle di ricotta e spinaci | 10 |
| | Crepe di radicchio rosso e rigatello affumicato | 10 |
|  | I tagliolini paglia e fieno di Teresa ai frutti di mare | 10 |

*Il bis e le porzioni abbondanti comportano una maggiorazione del prezzo.
Bis di assaggi di primi piatti 14.00 Euro. Tris di assaggi di primi piatti 18.00 Euro.*

Per il conto chiedere al tavolo, grazie.

Secondi:



Caldi

Cotechino con i suoi contorni	13
Stracotto d'asino e polenta di mais Marano integrale	15
Guancia di manzo ai tre radicchi	15
Gulash di manzo con tortino di farro Monococco	15
Fesa di vitello arrosto	13
Tagliata di manzo con salsa di capperi e pomodorini su letto di rucola	15
Costata di manzo	all'etto 5



Freddi

Vitello in salsa tonnata e capperi	13
Roast beef di manzo	13
Carpaccio di manzo rucola e Grana Padano Dop 34 mesi	13



Di mare

Polpo agli agrumi*	15
Grigliata mista di mare*	18 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 con mostarde e confetture fatte in casa	7-10
Piatto di formaggi artigianali con mostarde e confetture	15

Contorni:

Le verdure possono essere fresche, lessate, grigliate o pastellate	a persona 4
Vassoio misto di grigliati / Vassoio di contorni misti 4-5 spazi	8/12

Dolci:

Al carrello	6-8 S.Q.
-------------	----------

Acqua:

Plose 1L	3
----------	---

Caffè:

Pellini Top 100% Arabica	1,5
--------------------------	-----

Coperto:

Tovagliato e posate; pane e grissini fatti in casa ottenuti dai nostri grani antichi moliti a pietra.	
Oli, aceti; formaggio grana.	2.5

Nella nostra cucina non utilizziamo basi o preparati.

I nostri beverage

Le nostre birre 50cl.

Birre artigianali dai nostri cereali



RAFFETTA

AUTARCHICA

Birra chiara da antiche varietà di frumento
4,5% Vol.

7

RISICOLA

Birra ambrata da riso Vialone nano
6% Vol.

7

BOSCOACIDA

Birra acida ottenuta da tutti i nostri cereali
6,5% Vol.

10

I nostri vini 75 cl.

Il vino come lo intendiamo noi: solo uva



BIANCO

Chardonnay macerato dei Colli Morenici
mantovani
12% Vol.

20

ROSATO

Rondinella di collina e uve bianche e rosse di
vecchie varietà di pianura
12% Vol.

20

ROSSO

Merlot dei Colli Morenici mantovani
13,5% Vol.

20

Al calice 4

Il nostro liquore 50cl.

Il liquore che non volevano esistesse



RAFFETTA


ELISIR DI CANAPA

Infusione delle migliori come di Cannabis
Sativa selezionate manualmente.
21,5% Vol.

30

Al calice 6

Le particolarità dei nostri piatti:

Dalla nostra Azienda “CORTE  RAFFETTA ” otteniamo diverse materie prime che impieghiamo a filiera chiusa nel nostro ristorante in un reale Km 0. I **salumi** e gli **insaccati** della tradizione mantovana e alcuni **tagli di carne**, così come alcuni **condimenti**, sono ottenuti dai nostri capi di bestiame, non alimentati a insilati o mangimi, bensì con i nostri cereali, leguminose e sfalci dei corridoi inerbiti. Le carni sono lavorate artigianalmente a mano, anche quelle bovine, 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). È 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 grazie alle quali produciamo **pasta fresca** all'uovo e **pasta secca**. Tutti i primi di pasta sono artigianali. La sfoglia è quotidianamente impastata e tirata a mano con la *canela (stecca di legno fissa, non mattarello)*. Tra le molte paste ricordiamo il tortello di zucca alla mantovana, il cui ingrediente principale è prodotto sempre da noi nella tipica varietà di **zucca** "Capèl dal pret". Dal 2014 abbiamo intrapreso la coltivazione della **canapa** industriale dalla cui molitura dei semi otteniamo preziose farine alimentari che impieghiamo in alcune nostre preparazioni, mentre dall'infusione delle cime abbiamo ottenuto un liquore di 21,5%. 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. Produciamo anche **birre agricole** in collaborazione con un birrifico. A tale scopo stiamo coltivando **orzo, luppolo** e tutti gli altri cereali sopraelencati che andranno a caratterizzarne i differenti stili. Assieme a “Vigne del Pellagroso” stiamo producendo alcuni **vini** che potrete trovare anche nella nostra carta dei vini naturali.

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.

*Tutta la nostra superficie agricola è coltivata con in **biodinamica**.*



“UNA FAMIGLIA, UNA FILIERA”

I nostri prodotti li potete ordinare sul nostro E-commerce al sito WWW.AGRICOLARAFFETTA.IT

La campagna nel ristorante

Dall'idea autentica di Marcello ha inizio il rimodernamento dei nostri ambienti. Un percorso che ha portato al cinquantésimo anniversario della Trattoria Stazione nel 2018. L'idea è quella di utilizzare le "materie crude" della nostra azienda agricola ed i substrati di crescita delle coltivazioni all'interno del ristorante.



Gli ingredienti che coltiviamo stagione dopo stagione, rotazione dopo rotazione non saranno presenti solo nei piatti che potete trovare già da tempo alla nostra tavola, ma anche negli elementi e nelle texture che arredano e colorano gli interni del locale.

Questo grazie alla sinergia con lo studio d'architettura PDA di Mantova nella figura di Sandro Scarduelli, al laboratorio di falegnameria "Fratelli Zuliani" di Castel d'Ario, alla carpenteria Codognola Andrea di

Castelbelforte (Mn). Un ringraziamento particolare all'artista mantovano Ermanno Poletti che attraverso l'uso delle terre crude dell'azienda "Terre Brioni" di Pegognaga (Mn) e Dolci Colori di Verona, alle sabbie e agli "ingredienti" dell'AGRICOLA 

ha saputo ricavare nuovi spazi e renderne più intimi altri. L'illuminazione mirata di iGuzzini e le lampade di Davide Groppi, vere e proprie opere d'arredo, esaltano la pregiata fattura delle superfici.



Questo è solo il primo passo.

Altri ne seguiranno, fino ad un rinnovamento completo che ci porterà nel prossimo mezzo secolo di ristorazione.

