

Orari delle feste:



Il ristorante la Vigilia sarà aperto solamente a pranzo e si mangerà alla carta.

A natale cena saremo chiusi.

Il 26 saremo aperti tutto il giorno e si pasteggerà alla carta.

Chiuderemo per le ferie invernali dal 31 dicembre incluso e riapriremo mercoledì 16 gennaio 2019.

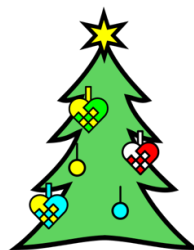
Tutto il personale della Trattoria Stazione vi augura buone feste!



TRATTORIA STAZIONE di Guerrato Alberto

Viale delle rimembranze 56 Castel d'Ario 46033 MN

Tel. 0376/660217



Natale 2018

Aperitivo di benvenuto

Sorbir d'agnoli

Crepe di radicchio, Rigatello affumicato e Cannelloni di teresa

Riso alla Pilota (De.Co.)

Roast beef all'inglese tagliato al coltello e

faraona ripiena su crema di cachi

Sorbetto all'uva fragola

Dolci e frutta al carrello

Caffè

50.00 Euro a persona.

Coperto, acqua, vini della casa e spumante sono da intendersi compresi nel prezzo.

PECULIARITÀ DELLA NOSTRA FILIERA

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 di “Tipo 2” 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 in **biodinamica**.*




WWW.TRATTORIASTAZIONE.COM



WWW.AGRICOLARAFFETTA.IT

“UNA FAMIGLIA UNA FILIERA”

Iscriviti! Al nostro canale  della Trattoria Stazione!

...e anche alle nostre pagine .

Trattoria Stazione & Corte Raffetta 

