



Dal 1968

### 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 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...**









- 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 10  
*Dal nostro allevamento, al nostro laboratorio di norceria, alla nostra camera d'affinamento, alla vostra tavola*
-   Insalata tiepida di farro Monococco decorticato e legumi 8  
*Il cereale più antico dalle nostre coltivazioni nella sua interezza*
- Millefoglie di petto d'anatra, mela essiccata e confettura di radicchio 7
-  Fiocchi di culaccia su insalatina d'asparagi e frittata dell'incolto 10
-  Luccio alle erbe fini e agrumi con polenta di mais Marano abbrustolita 10

### *Primi:*

-  Riso alla Pilota De.Co. (Denominazione Comunale) 10  
*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 14
- Riso alla Pilota De.Co. con puntel misto (1/2 braciola, costina, salsicetta) 18
-  Tortelli di zucca alla mantovana 10  
*Tipici tortelli mantovani ripieni di zucca, mostarda di mele e amaretti*
- Agnolini asciutti o in brodo 10  
*Tipica pasta ripiena di carni miste della tradizione mantovana*
-  Ravioli di farro monococco e canapa ripieni di ricotta alle erbe fini 10  
*Impasto di monococco integrale molito a pietra e canapa con ripieno dal nostro allevamento*
-  Pappardelle integrali di grani teneri antichi con selvaggina del giorno 10  
*Impasto del nostro miscuglio di 7 varietà antiche tenere molite a pietra in "tipo 1"*
-  Tagliolini di grano saraceno con ragù di toro 10  
*Impasto del nostro miscuglio di 7 varietà antiche tenere molite a pietra in "tipo 1"*
-  Pasticcio al gorgonzola e zucchine 10
- Involtini di melanzane ripieni di tagliolini panna e prosciutto 10
-  Gnocchi di borragine al pesce Persico 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 12.00 Euro. Tris di assaggi di primi piatti 18.00 Euro. Il riso col puntel è un piatto unico.*

Si prega di chiedere il conto al tavolo.

Wi-Fi gratuito TRATTORIA STAZIONE

## Secondi:



### Caldi

Roll di faraona su crema di piselli	15
Guancialino al vino rosso con crema di bietole	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.**

# Proposte di menù

## “Leggero”

*Per non rinunciare ai piaceri della nostra tavola.*

Salame e polenta di mais Marano abbrustolita

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

Grana Padano DOP 30 mesi e mostarda di mele mantovana

Un dolce al cucchiaino

**30.00 Euro**



## “Stazione”

*Tutte le portate, ad eccezione del formaggio, sono ottenute dalle nostre produzioni.*

Selezione di salumi e polenta di mais Marano integrale

Ravioli di Monococco e canapa ripieni di ricotta vaccina alle erbe fini

Tagliolini al grano saraceno e ragù di toro

Riso alla pilota De.Co. con puntel di costina

Grana Padano e mostarda di mele mantovana

Dolce al cucchiaino

**40.00 Euro**

## “Vegetale”



*Non ci dimentichiamo di nessuno.*

Insalata di farro Monococco decorticato e legumi

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.*

## *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 dalla miscela di 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 cime di Cannabis  
Sativa selezionate manualmente.  
21,5% Vol.

30

Al calice 6