


















- 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
	Millefoglie di petto d'anatra, mela essiccata e confettura di radicchio	8
	Vellutata del giorno con crostini di pane dalle nostre farine	8
	 Zuppa di farro monococco decorticato e verdure e legumi	8
	Sorbir d'agnoli in tazza	8
	Panino col cotechino & gin tonic	8 + 10
	Luccio alle erbe fini e agrumi con polenta di mais Marano abbrustolita	10

Primi:

	Riso alla Pilota De.Co. (Denominazione Comunale)	10
	<i>Riso Vialone Nano semintegrale dalla nostra risaja (asciutto sgranato, non mantecato)</i>	
	Riso alla Pilota De.Co. con puntel di costine o di braciola di suino	15
	Riso alla Pilota De.Co. con puntel misto (1/2 braciola, costina, salsicetta)	20
	Tortelli di zucca alla mantovana	10
	<i>Tipici tortelli mantovani ripieni di zucca, mostarda di mele e amaretti</i>	
	Agnolini asciutti o in brodo	10
	<i>Tipica pasta ripiena di carni miste della tradizione mantovana</i>	
	 Ravioli di farro Monococco e canapa ripieni di ricotta alle erbe fini	10
	<i>Impasto integrale molito a pietra e canapa. Ricotta vaccina alla borragine</i>	
	Pappardelle di Senatore Cappelli con selvaggina del giorno	10
	<i>Impasto di semola semintegrale molita a pietra</i>	
	Tagliolini di grano saraceno con ragù di toro	10
	<i>Impasto semintegrale del nostro miscuglio di 7 varietà antiche tenere molite a pietra e grano saraceno</i>	
	Pasticcio di zucca e salsiccia	10
	Crepe di radicchio rosso e rigatello affumicato	10
	Gnocchi di rapa rossa su crema di topinambur e guancialetto croccante	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. Il riso col puntel è un piatto unico.

Si prega di chiedere il conto al tavolo.

Wi-Fi gratuito TRATTORIA STAZIONE

Secondi:



Caldi

Cotechino con i suoi contorni	13
Stracotto d'asino e polenta di mais Marano integrale	15
Guancia di manzo su crema di bietola	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 30 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 Padano.	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.

Zuppa di farro Monococco decorticato, verdure 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.