

























Autoprodotto  piatto ottenuto con materie provenienti dalla nostra azienda agricola *CORTE RAFFETTA*;  
Vegetariano  piatto preparato senza l'utilizzo di carne. Non vegano;  
Pesce  piatto a base di o condito con pesce.

## Antipasti:

	Selezione di salumi con polenta di mais Marano molita a pietra (9)	10.00
	Culatta di suino con pan brioches (1 3 7 8)	10.00
	Panino col cotechino & gin tonic (1 7 10 13)	20.00
	“Bombardamento di Castel d’Ario” (1 3 5) <i>Arancino di riso alla Pilota con cuore di costine</i>	6.00
	Sorbir di zuppa di farro Monococco decorticato, legumi e pane tostato (1 9 13)	8.00
	Sorbir di vellutata del giorno con crostini di pane dalle nostre farine (1 7)	8.00
	Sorbir d’agnoli in tazza (1 3 7 9)	10.00
	Luccio alle erbe fini e agrumi con polenta di mais Marano abbrustolita (4 12)	10.00

## Primi:

	Riso alla Pilota De.Co. (Denominazione Comunale) (7) <i>Riso Vialone Nano semintegrale dalla nostra risaia (asciutto e sgranato, non mantecato)</i>	10.00
	Riso alla Pilota De.Co. con puntél di costine o di braciola di suino (7 12)	15.00
	Riso alla Pilota De.Co. con puntél misto (1/2 braciola, costina, salsiccietta) (7 12)	20.00
	Tortelli di zucca alla mantovana al burro fuso (1 3 7 8 10) <i>Tipici tortelli mantovani ripieni di zucca, mostarda di mele e amaretti</i>	12.00
	Agnolini asciutti o in brodo (1 3 7 9) <i>Pasta ripiena di carni miste della tradizione mantovana</i>	12.00
	Ravioli di farro Monococco e canapa ripieni di ricotta alle erbe fini (1 3 7 8) <i>Impasto integrale molito a pietra e canapa. Ricotta vaccina alla borragine e ortiche</i>	12.00
	Pappardelle rosa di Senatore Cappelli con selvaggina del giorno (1 3 12) <i>Impasto di semola semintegrale molita a pietra e lambrusco</i>	11.00
	Tagliolini di grano saraceno con ragù di toro (1 3 7 9) <i>Impasto semintegrale del nostro miscuglio di 7 varietà antiche tenere molite a pietra e grano saraceno</i>	11.00
	Pasticcio di zucca e salsiccia (1 3 7)	10.00
	 Gnocchi di pane da grani antichi con funghi e fonduta (1 3 7)	10.00
	 Bigoli al torchio con le sarde della tradizionale festa “Bigolada” (1 3 4 7)	11.00
	 I tagliolini paglia e fieno di Teresa ai frutti di mare (1 2 3 4 12)	12.00

Bis di assaggi di primi piatti 14.00 Euro. Tris di assaggi di primi piatti 18.00 Euro.

Il riso col puntél è un piatto unico.

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

**Si prega di chiedere il conto al tavolo.**

**Wi-Fi gratuito TRATTORIA STAZIONE**

## Secondi:



### Caldi

Cotechino con purè e lenticchie (7 9)	14.00
Guancialino arrosto al vino rosso con crema di bietole (12)	15.00
Lumache con polenta (7 9)	18.00
Stinco alla birra Risicola (Corte Raffetta) con patate arrosto (1 12)	16.00
Costolette d'agnello	15.00
Roll di faraona nostrana in salsa di cachi (1 7 12)	16.00
Filetto di manzo ai funghi di stagione	20.00
Tagliata di filetto di manzo	18.00
Costata di manzo (all'etto)	6.00
Roast-beef di manzo con patate arrosto e spinaci (7 12)	16.00

### Di mare

Trancio di polpo agli agrumi* (4)	18.00
Tagliata di salmone al pepe rosa* (4)	16.00

*\*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:

Grana Padano oltre 30 mesi e Parmigiano Vacche Rosse oltre 24 mesi con mostarde e confetture fatte in casa. (1 3 7 8)	10.00
Selezione di formaggi artigianali con mostarde e confetture fatte in casa (1 3 7 8) (Aziende: Rotolo Gregorio, Ramate, Biogold, Forte d'Attila) accompagnati da panfrutto.	18.00

## Contorni:

Le verdure possono essere fresche, lessate, grigliate o fritte	piattino a persona 4.00
Vassoio misto	10.00

## Dolci:

Bignolata, Zuppa Inglese, Tiramisù, Budino Belga, Elvezia, Sbrisolona dai nostri grani antichi, Salame di cioccolato, Cheesecake, Strudel, Macedonia. (chiedere allergeni al personale)	6-8.00 S.Q. 4.00
Gelato artigianale: di frutta o creme a base latte di vacca Bianca Valpadana.	

## Acqua:

Plose 1 L.	3.00
------------	------

## Caffè:

Torrefazione artigianale Vittoria (Cr) 100% Arabica Brasile	1,50
---	------

## Coperto:

Tovagliato e posate, panificati e grissini fatti in casa ottenuti dai nostri grani antichi moliti a pietra. Olio, aceto, formaggio Grana Padano.	2.50
--	------

# *Proposte di degustazione*

## **“Leggero”**

***Per non rinunciare ai piaceri della nostra tavola.***

Salame e polenta di mais Marano integrale abbrustolita con giardiniera

Riso alla Pilota De.Co. con puntel (da scegliere tra costina e braciola)

Grana Padano DOP 30 mesi e mostarda di mele mantovana

Un dolce al cucchiaio

**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 abbrustolita e giardiniera

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 cucchiaio

Caffè

**45.00 Euro**

*Abbinamento 3 calici dalla nostra linea “Trattoria Stazione / Vigne del Pellagroso” Colli Morenici 10.00*

*I prezzi dei menù proposti sono da intendersi comprensivi di coperto. Il beverage è escluso.*



**PROGETTO AUTONOMIA**  
**“UNA FAMIGLIA, UNA FILIERA”**

## PECULIARITÀ DELLA NOSTRA FILIERA

Dalla nostra Azienda “CORTE RAFFETTA” otteniamo diverse materie prime che impieghiamo a filiera chiusa nel 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 alimentati con i nostri cereali, leguminose e sfalci. Le carni sono lavorate artigianalmente a mano, anche quelle bovine, per ottenerne la massima espressione. La **polenta** è della varietà Marano, da noi coltivata e successivamente molita integrale 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**: il farro Monococco, un miscuglio di grani teneri (Verna, Gentilrosso, Inallettabile, Frassineto, Autonomia B, Ardito, Andriolo, San Pastore, Giuliani, Autonomia B) e il grano duro 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 dalle cui foglie apicali e semi otteniamo preziosi trito e farina che impieghiamo in alcune nostre preparazioni, mentre dall'infusione delle cime un liquore di 21,5%. La **mostarda** di mele e zucca, così come le **confetture**, sono prodotte nelle nostre cucine in autunno. I dolci sono in parte prodotti da noi e in parte della pasticceria “Bigné d'Oro” di Mantova, 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 birrifici del territorio. A tale scopo stiamo coltivando **orzo**, **luppolo** e tutti gli altri cereali sopraelencati che andranno a caratterizzarne i differenti stili. Dal 2016 assieme a “Vigne del Pellagroso” stiamo producendo **vini** naturali che potrete trovare anche nella nostra carta dei vini.

Questo è il “PROGETTO AUTONOMIA” agricoltura senza compromessi che mira alla connessione tra azienda agricola e ristorante attraverso l'impegno di una famiglia in un'unica filiera. Questo progetto è anche trasversale in quanto ci avvaliamo di collaborazioni con aziende virtuose locali per le lavorazioni/trasformazioni delle nostre materie ricreando quel tessuto socioeconomico distrutto dalla globalizzazione e spersonalizzazione generata dal libero mercato.

*Tutta la nostra superficie agricola è coltivata a regime **biodinamico certificato**.*



“UNA FAMIGLIA UNA FILIERA”



WWW.TRATTORIASTAZIONE.COM



WWW.AGRICOLARAFFETTA.IT

# *Allegato II del Regolamento* UE 1169/2011

## **Elenco Allergeni**

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

