
























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 10.00
-  Culatta di suino con pan brioches 10.00
-  Panino col cotechino & gin tonic 20.00
-  “Bombardamento di Castel d’Ario” 6.00
Arancino di riso alla Pilota con cuore di costine
-   Sorbir di zuppa di farro Monococco decorticato, legumi e pane tostato 8.00
Sorbir d’agnoli in tazza 10.00
-  Antipasto misto di pesce 12.00
-  Luccio in salsa alla mantovana con polenta di mais Marano abbrustolita 10.00

Primi:

-  Riso alla Pilota De.Co. (Denominazione Comunale) 10.00
Riso Vialone Nano semintegrale dalla nostra risaia (asciutto e sgranato, non mantecato)
-  Riso alla Pilota De.Co. con puntél di costine o di braciola di suino 15.00
-  Riso alla Pilota De.Co. con puntél misto (1/2 braciola, costina, salsiccietta) 20.00
-   Tortelli di zucca alla mantovana al burro fuso 12.00
Tipici tortelli mantovani ripieni di zucca, mostarda di mele e amaretti
- Agnolini asciutti o in brodo 12.00
Pasta ripiena di carni miste della tradizione mantovana
-   Pappardelle rosa di Senatore Cappelli con selvaggina del giorno 11.00
Impasto di semola semintegrale molita a pietra e lambrusco
-  Tagliolini di grano saraceno con ragù di toro 11.00
Impasto semintegrale del nostro miscuglio di 7 varietà antiche tenere molite a pietra e grano saraceno
-  Bigoli al torchio con le sarde della tradizionale festa “Bigolada” 11.00
-  I tagliolini paglia e fieno di Teresa ai frutti di mare 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”.

Nella nostra cucina non utilizziamo basi o preparati.

Secondi:

 <i>Caldi</i>	
Cotechino con purè e lenticchie	14.00
Guancialino arrosto al vino rosso con crema di bietole e sformatino di verdure	15.00
Costolette d'agnello con zucchine e pomodorini al forno	15.00
Tagliata di filetto di manzo con patate "Anna"	18.00
Costata di manzo (all'etto) con verdure grigliate	6.00
Roast-beef di manzo con patate arrosto e verdura cotta	16.00
<i>Di mare</i>	
Trancio di polpo agli agrumi*	18.00

**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.	10.00
Selezione di formaggi artigianali con mostarde e confetture fatte in casa (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, zabaione, dolci di Carnevale, macedonia.	6-8.00 S.Q.
--	-------------

Acqua:

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

Caffè:

Torrefazione artigianale Fusari (Bovolone, Vr)	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 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 abbrustolita e giardiniera

Tortelli di zucca alla mantovana con burro fuso

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

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”



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 SO₂ 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.