

Menù alla Carta

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:

-  “Bombardamento di Castel d’Ario” 8.00
Tre piccoli arancini di riso alla Pilota con cuore di costine. Rivisitazione ricetta Futurista
-  Salame con polenta e giardiniera 9.50
-  Gran selezione di salumi con polenta di mais Marano molita a pietra e giardiniera 12.00
Salame, coppa, pancetta arrotolata, culatta e lardo conciato di nostra produzione.
-  Culatta di suino e melone mantovano Bio coltivato in pieno campo 12.00
-  Panino col cotechino patatine fritte e senape artigianale 14.00 Gin toic in abbinamento 24.00
-  Fiori di zucca al forno ripieni e cialda di riso integrale su crema di zucchine 8.00
- ➔ Luccio in salsa alla mantovana con polenta di mais Marano abbrustolita 12.00
- ➔ Antipasto misto di mare 12.00

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 puntèl di costine o di braciola di suino 16.00
-  Riso alla Pilota De.Co. con puntèl misto (1/2 braciola, costina, salsiccia pestata) 20.00
- Pasticcio gorgonzola e zucchine 10.00
-  Tagliolini al grano saraceno con ragù di toro o selvaggina del giorno 11.00
Impasto di farine di nostra produzione e condimento dai nostri capi di bestiame
-   Tortelli di zucca “Cappello del prete” alla mantovana al burro fuso 12.50
Tradizionali con zucca, mostarda di mele di nostra produzione e amaretti
- Agnolini asciutti o in brodo 12.50
Pasta ripiena di carni miste della tradizione mantovana
-   Ravioli di Monococco e canapa ripieni di ricotta ed erbe spontanee di stagione 12.50
Impasto dalle nostre farine molite a pietra. Ricotta vaccina ed erbe spontanee dei nostri campi
- ➔ I tagliolini paglia e fieno di Teresa ai frutti di mare 13.00
- ➔  Insalata di farro Monococco decorticato con verdure al forno e gamberi spadellati 10.00
- ➔  Gnocchi di pane di grani antichi al salmone 10.00

Bis di assaggi di primi piatti 16.00 Euro. Tris di assaggi di primi piatti 20.00 Euro.

Il riso col puntèl è un piatto unico.

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

Secondi:

Caldi

- Cotechino col purè e lenticchie 14.00
Faraona al forno glassata al pepe verde con verdure al forno e scalogni caramellati 16.00
Coniglio all'ischitana con pomodorini confit 17.00
Tagliata di filetto di manzo con salsa di pomodorini e capperi su letto di rucola 15.00
Costata di manzo (all'etto) con verdure grigliate 7.00 all'etto


Freddi

- Roast beef 13.00
Vitello Tonnato 13.00
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di Grana Padano oltre trenta mesi 13.00

Di mare

- Trancio di polpo agli agrumi* su patate schiacciate al timo 18.00
Filetto di branzino alle erbe con crema di zucchine allo zafferano 17.00

**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 con mostarde e confetture fatte in casa 10.00
Selezione di formaggi artigianali - Fortino d'Attila (Mn) Le Ramate (Al) Valle Scannese (Aq) - con mostarde e confetture fatte in casa accompagnati da panfrutto e melata Zampolli 20.00

Contorni:

- Le verdure possono essere fresche, grigliate o fritte.
Piattino a persona 4.00 Vassoio misto 10.00

Dolci:

- Bignolata, Zuppa Inglese, Tiramisù, Budino Belga, Elvezia, Cheesecake
Sbrisolona dai nostri grani antichi, macedonia. 6.00 /abb. o mix 8.00
Gelato artigianale 4.00

Acqua:

- Plose 1 L. 3.00

Caffè:

- Espresso 1.50 / Orzo Bio 2,00 / Ginseng Bio 2.50 *Torrefazione artigianale Fusari (Bovolone, Vr)*

Coperto:

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

Caffè

35.00 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

Un 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 e acqua. Vini e bibite sono esclusi.



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 “Bignè 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

RAFFETTA

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 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.