



"la moutina"
azienda agrituristica

UNSERE PHILOSOPHIE ...

SEIT JAHREN WERDEN IN UNSERER KÜCHE NUR SAISONALE UND REGIONALE QUALITÄTSPRODUKTE VERWENDET. NEBEN PRODUKTEN AUS EIGENER HERSTELLUNG SIND WIR STÄNDIG AUF DER SUCHE NACH DEN BESTEN REGIONALEN PRODUKTEN.

FAMILIE MARIOTTO SEIT 1980

OUR PHILOSOPHY...

FOR YEARS FOR OUR KITCHEN WE ARE COMMITTING TO THE USE OF FIRST QUALITY PRODUCTS, STARTING FROM OUR PRODUCTION PRODUCTS IN SEARCH OF THE BEST LOCAL PRODUCTS

MARIOTTO FAMILY SINCE 1980



“Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie uns bitte nach unseren Lebensmitteln und unseren Getränken. Wir sind gerne bereit, Sie ausführlich zu beraten.”

“Dear Guest, our Staff will be happy to help you to choose the best Dishes related to any specific Food Allergy or Intolerance issue. Our Staff is well trained and we hope we will find the best Way to satisfy our Guest and also meet your specific Needs.”

UNSERE LIEFERANTEN / OUR SUPPLIERS:

Geflügel und Kaninchen / Poultry and Rabbit Meat:

Az. Agr. “Chieregati”, Mantova

Rindfleisch / Beef: Az. Agr. “Fattorie San Lorenzo”, Mantova

Lamm / Lamb: Melchiori Ivano, Mantova

Schweinefleisch / Pork Meat: Az. Agr. “Tenca”, Mantova

Mehl / Flours: Antico Mulino “Riboli”, Bergamo

Eis / Ice Cream: Agrigelateria “Corte Vittoria”, Verona

Gemüse / Vegetables: Az. Agr. “Artuso Luigi”, Mantova

Milchprodukten / Dairy Products:

Az. Agr. “L’Alba Allevamento Caprino”, Mantova

Az. Agr. “Corte Forte d’Attila”, Mantova

Consorzio “Latterie Virgilio”, Mantova



VERKOSTUNGSMENÜ / TASTING MENU
55,00 EURO

GEMISCHTE VORSPEISE / MIXED STARTER

DUO VOM ERSTEN GANG / A DUO OF FIRST COURSE:

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT ENTE
HOMEMADE NOODLES WITH DUCK SOUCE
TORTELLONI DES TAGES / TORTELLI OF THE DAY

DREIERLEI VON GRILL / A TRIO OF GRILLED SPECIALTIES:

GRILLTES BIO RINDFLEISCH MIT RUCOLA UND SENF
ORGANIC BARBECUED BEEF WITH RUCOLA AND MUSTARD,
LAMB VOM GRILL / BARBECUED LAMB,
KÄSE VOM GRILL / CHEESE ON BARBECUE

DUO VOM NACHSPEISE / A DUO OF DESSERT:

“KALTER HUND”/ CHOCOLATE SALAMI
CREMACCIA (GRAPPA CREME, MASCARPONE CREAM WITH GRAPPA)

Gedeck und Bröt / Cover Charge and Bread



GEMISCHTE VORSPEISE MIXED STARTER

Bestehend aus / Consisting of:

Polenta mit Salami und Schmalz,
geröstete Weißbrotscheibe mit Tomate,
Bratzwiebel,
Gemüse garnierung,
Aubergine-Roll mit Basilico und Tomate,
Perlhuhn Salat,

Polenta with Salami and Lard,
Garlic Bread with Tomato,
fried Onions,
pickled Vegetables,
Eggplant Roll with Basilico and Tomato,
Guinea Fowl Salad,

€ 16,00

Auf Nachfrage bieten wir unsere gemischte Vorspeise auch als
glutenfreie, vegetarische und vegane Variante an.
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne für eine dieser Optionen an

Our mix Starter can also be requested in
gluten-free, vegetarian and vegan versions
You can ask the specific menu to our staff



ERSTER GANG/FISRT COURSE:

Hausgemachte Spaghetti mit Lamm Homemade Spaghetti with Lamb Sauce	€ 12,00
Hausgemachte Spaghetti mit Sardellen Homemade Spaghetti with Sardine Sauce	€ 12,00
Hausgemachte Bandnudeln mit Ente Homemade Noodles with Duck Sauce	€ 12,00
Brotklößchen mit Butter und Salbei Bread Gnocchi with Butter and Sage	€ 14,00
Tortelloni des Tages mit Butter und Salbei Tortelli of the day with Butter and Sage	€ 14,00
Zwiebelsuppe Onion's Soup	€ 14,00
Vegetarische Lasagne (Parmigiana) Vegetarian Lasagne (Parmigiana)	€ 14,00
Hausgemachte Spaghetti oder Bandnudeln mit Bolognesesoße oder Tomatensoße	€ 12,00
Homemade Spaghetti or Noodles with Bolognese Sauce or Tomato Sauce	€ 12,00

Für den ersten, zweiten Gang und Nachspeise bieten wir auch
glutenfreie, vegetarische und vegane Alternative an

As First Course, Second Course and Dessert we have available
Gluten-free, vegetarian and vegan Alternatives



ZWEITER GANG/SECOND COURSE:

Kaninchen gebraten mit Polenta Roasted Rabbit with Polenta	€ 16,00
Huhn gebraten mit Peperoni, Sellerie und Karotten mit Polenta Roasted Chicken Celery, Carrot and Peppers with Polenta	€ 16,00
Lamm vom Grill mit Polenta Barbecued Lamb with Polenta	€ 18,00
Grilltes Bio Rindfleisch mit Rucola und Senf mit Polenta Organic Barbecued Sliced Beef Steak with Mustard and Rucola with Polenta	€ 20,00
Käse vom Grill mit unseren Mostarda mit Polenta Cheese on Barbecue with our Mostarda with Polenta	€ 16,00
Entenbrust vom Grill mit Polenta Barbecued Duck Breast with Polenta	€ 18,00
Huhn vom Grill mit Polenta Barbecued Chicken with Polenta	€ 15,00
Spieße mit Huhn und Schwein vom Grill mit Polenta Barbecued Skewer with Chicken and Pork with Polenta	€ 15,00

Diese Gerichte gibt es nicht immer / not always available:

Kaninchenleber mit Polenta Rabbit's Liver with Polenta	€ 16,00
Perlhuhn gebraten mit Polenta Roasted Guinea Fowl with Polenta	€ 18,00
Ente gebraten mit Orangensauce mit Polenta Roasted Duck with Orange Juice with Polenta	€ 20,00
Wachtel gebraten mit Bauchspeck mit Polenta Roasted Quail with Bacon with Polenta	€ 18,00
Gans gebraten mit Polenta/ Roasted Goose with Polenta	€ 22,00



GEMISCHTE BEILAGEN/MIXED SIDE DISHES:

Bratkartoffeln / Roasted Potatoes	€ 5,00
Täglichen Gedünstetes Gemüse / Daily Sauteed Vegetables	€ 5,00
Gedünstetes Spinat / Sauteed Spinach	€ 5,00
Gemischter Salat / Mix Salad	€ 5,00
Pommes Frites / French fries	€ 5,00

NACHSPEISE/DESSERT:

Tiramisù	€ 5,00
Apfelkuchen mit Milcheis Apple Pie with Milk Ice Cream	€ 6,00
Sbrisolona	€ 5,00
Cremaccia (Grappacreme / Mascarpone Cream with Grappa)	€ 5,00
Halbgefrorenes mit HeiBerschokolade Frozen Ice Cream with Chocolate Sauce	€ 5,00
Schokoladen Salami "Kalter Hund" / Chocolate Salami	€ 5,00
Lokales Milcheis mit alkoholgetränkten Früchten Local Milk Ice Cream with Alcohol Infused Fruit	€ 7,00
Lokales Eis / Local Ice Cream (Milch/Milk, Erdbeere/ Strawberry, Lemon/Zitrone, Chocolate/ Schokolade):	
1 Eiskugel / 1 Scoop	€ 3,00
2 Eiskugeln / 2 Scoops	€ 5,00

GRAPPA:

1 Glas SüBwein / Glass Sweet Wine	€ 5,00
Grappa	€ 4,00
Früchte mit Grappa / Fruits with Grappa	€ 5,00



GEDECK UND BRÖT / COVER CHARGE AND BREAD € 3,00

GETRÄNK/DRINKS:

Wasser / Water € 2,50

LIMONADEN / SOFT DRINKS:

Molecola 330 ml € 4,00

Tonica BIO Plose 260 ml € 4,00

Limonata BIO Plose 260 ml € 4,00

Aranciata BIO Plose 260 ml € 4,00

Apfelsaft / Apple Juice BIO Plose 200 ml € 4,00

Orangensaft / Orange Juice BIO Plose 200 ml € 4,00

Pfirsich Eistee / Peach Ice Tea BIO Plose 275 ml € 4,00

Zitronen Eistee / Lemon Ice Tea BIO Plose 275 ml € 4,00

BIER / BEER:

Landshuter Hell Brauhaus 500 ml € 5,00

Lokales Bier / Local Beer Mastino - IPA 330 ml € 5,00

Lokales Bier / Local Beer Mastino - AMBER LAGER 330 ml € 5,00

Alkoholfrei Bier / Alcohol free Beer € 5,00

Caffè della Casa (di Moka) € 1,50

Caffè espresso BIO € 2,00

Heißer Tee / Hot Tea € 2,50

Cappuccino, Latte Macchiato € 2,50



WEINKARTE/WINE LIST:

UNSERE BIOWEIN / OUR ORGANIC WINES:

Rotwein / Red Wine

Merlot, Sangiovese 12%vol

Weißwein / White Wine

Garganega, Trebbiano e Chardonnay 12%vol

Rosewein / Rosé

Sangiovese 12%vol

1 L	€ 9,00
½ L	€ 5,00
¼ L	€ 3,50
1 Glas / 1 Glass	€ 2,00

Spritziger Weißwein oder Rosewein

Sparkling White or Rosé Wine

Chardonnay 11%vol / Sangiovese 11%

Flasche / Bottle	€ 12,00
½ L	€ 8,00
¼ L	€ 5,00
1 Glas / 1 Glass	€ 3,00

LOKALE WEINE/LOCAL WINES:

SÜBWEIN / SWEET WINE:

Moscato "Rosa di Monte Torre" - biowein / organic € 24,00
Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13%vol

ALCOHOLFREI - ALCOHOL FREE:

Pet-Nat Rosé - biowein / organic € 20,00
Trauben-Zitrus-Saft / Grape & Citrus Juice
Cascina Belmonte (Muscoline)

BOLLICINE (SPRITZIGER / SPARKLING):

Garda DOC Extra Dry "Rugiada" Chardonnay - <i>Cantina Gozzi (Monzambano) 12%vol</i>	€ 20,00
Metodo Classico Brut Millesimato "Gozzi" 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay <i>Cantina Gozzi (Monzambano) 13%vol</i>	€ 27,00
Bianco ancestrale Solaris "Zero Infinito" - organic <i>Azienda Agricola Pojer e Sandri (Faedo) 12%vol</i>	€ 30,00
Rosé ancestrale "Zero Infinito Cremisi" - organic <i>Azienda Agricola Pojer e Sandri (Faedo) 12%vol</i>	€ 30,00
Rosé ancestrale "Oscillazioni" - organic <i>Cascina Belmonte (Muscoline) 12%vol</i>	€ 23,00

WEISSWEIN / WHITE WINE:

Lugana DOC "Biocòra" - biowein / organic <i>Cantina La Pergola (Moniga del Garda) 13%vol</i>	€ 25,00
Custoza DOC - biowein / organic <i>Cantina Gorgo (Sommacampagna) 12,5%vol</i>	€ 18,00
Custoza Superiore DOC "Summa" - biowein / organic <i>Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13%vol</i>	€ 26,00
Garda DOC Garganega "Le Mattarelle" <i>Cantina Gozzi (Monzambano) 12%vol</i>	€ 18,00
Bianco "Lügar" - biodinamischer Wein / biodynamic Riesling, Garganega e Moscato <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 11,5%vol</i>	€ 22,00

ROTWEIN / RED WINE:

Alto Mincio IGT Rondinella "Le Mattarelle" <i>Cantina Gozzi (Monzambano) 12,5%vol</i>	€ 18,00
Alto Mincio IGT Rosso "Magrini" Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% <i>Cantina Gozzi (Monzambano) 15%vol</i>	€ 25,00
Lambrusco IGP "S'i fosse foco" - biowein / organic <i>Cantina Giovanni Pacchioni (Gonzaga) 11%vol</i>	€ 15,00
Bardolino Superiore DOCG "Podere Monte Maggiore" - biowein / organic - <i>Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13,5%vol</i>	€ 24,00
Corvina Veronese IGT "Cà Nova" - biowein / organic <i>Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13%vol</i>	€ 22,00
Rosso "Candalüa" - biodinamischer Wein / biodynamic Cabernet Sauvignon e Rondinella <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 13,5%vol</i>	€ 22,00