



## LA NOSTRA FILOSOFIA

DA ANNI PER LA NOSTRA CUCINA CI IMPEGNAMO AD UTILIZZARE SOLO PRODOTTI DI ALTISSIMA QUALITA', FRUTTO DELLA NOSTRA TERRA E ACQUISTATI DAI MIGLIORI PRODUTTORI LOCALI.

CI PIACE RICORDARLO PERCHE' SIAMO MOLTO ORGOGLIOSI DELLA SELEZIONE CHE ABBIAMO FATTO DEI NOSTRI FORNITORI E DELL'AMORE E DEL RISPETTO CHE OGNI GIORNO METTIAMO NELLA COLTIVAZIONE DELLA NOSTRA TERRA

LA NOSTRA TERRA, LA NOSTRA PASSIONE

FAMIGLIA MARIOTTO DAL 1980

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il cliente è gentilmente pregato di riferire ogni tipologia di allergia o intolleranza alimentare.”



## MENU' DEGUSTAZIONE 55,00 EURO

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

BIS DI PRIMI:  
TAGLIATELLE AL RAGU' D'ANATRA  
TORTELLI DEL GIORNO

TRIS DI SECONDI:  
TAGLIATA BIO DI MANZO CON RUCOLA E SENAPE  
AGNELLO ALLA BRACE  
FORMAGGIO AI FERRI

CONTORNI DEL GIORNO

BIS DI DOLCI:  
CREMACCIA  
SALAME AL CIOCCOLATO

Coperto



## ANTIPASTO MISTO DELLA CASA

Composto da:

Polenta con Salame, Lardo e Affettati misti,  
Bruschetta al Pomodoro,  
Cipolle pastellate,  
Blu di Capra Bio con Miele,  
Giardiniera,  
Insalata tiepida di Faraona,  
Involtino di Melanzana con Parmigiano, Basilico e Pomodoro

€ 16,00

Potete richiedere al Personale l'apposito  
Menù per intolleranze/preferenze alimentari  
(Gluten-Free, Vegetariano o Vegano)



## PRIMI PIATTI:

Bigoli all'Agnello	€ 12.00
Bigoli con la Sarda	€ 12,00
Tagliatelle con Ragù d'Anatra	€ 12,00
Caponsei al Burro e Salvia	€ 14,00
Tortelli del Giorno al Burro e Salvia	€ 14,00
Zuppa di Cipolle	€ 14,00
Parmigiana di Melanzane	€ 14,00
Bigoli o Tagliatelle al Ragù	€ 12,00
Bigoli o Tagliatelle al Pomodoro	€ 12,00

La Pasta servita è di nostra Produzione  
con Farine macinate a Pietra dell'Antico Mulino Riboli,  
Bergamo



## SECONDI PIATTI:

Coniglio in umido con Polenta	€ 16,00
Pollo alla Cacciatora con Polenta	€ 16,00
Agnello alla Brace con Polenta	€ 18,00
Tagliata di Controfiletto di Manzo Bio alla Brace con Rucola, Senape e Polenta	€ 20,00
Formaggio Monte Veronese alla Brace con Mostarde di nostra Produzione e Polenta	€ 16,00
Tagliata di Petto d'Anatra alla Brace con Polenta	€ 18,00
Polletto alla Brace con Polenta	€ 15,00
Spiedini di Pollo e Maiale alla Brace con Polenta	€ 15,00

### Piatti non sempre disponibili:

Fegatini di Coniglio con Polenta	€ 16,00
Faraona in umido con Polenta	€ 18,00
Anatra all'Arancio con Polenta	€ 20,00
Oca in umido con Polenta	€ 22,00
Quaglie con Pancetta in umido con Polenta	€ 18,00

## CONTORNI MISTI DELLA CASA:

Patate al forno	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Erbette saltate	€ 5,00
Misto di Verdure saltate del Giorno	€ 5,00
Patatine fritte	€ 5,00



"la moutina"

azienda agrituristica

## DOLCI:

Tiramisù	€ 5,00
Cremaccia (Crema al Mascarpone, Grappa e Biscotti Baicoli)	€ 5,00
Sbrisolona, servita con Grappa a parte	€ 5,00
Semifreddo all'Amaretto con Cioccolato fondente fuso	€ 5,00
Salame al Cioccolato	€ 5,00
Torta di Mele con Gelato artigianale Fiordilatte	€ 6,00
Gelato artigianale Fiordilatte con Frutta sotto spirito	€ 7,00
Gelato artigianale Fiordilatte, Fragola, Limone, Cioccolato	
1 pallina	€ 3,00
2 palline	€ 5,00

## VINO DOLCE:

Moscato "Rosa di Monte Torre" - biologico <i>Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13%vol</i>	€ 24,00
1 bicchiere	€ 5,00

## SPIRITI E DIGESTIVI:

Digestivi di nostra Produzione	€ 4,00
Frutta sotto Spirito	€ 5,00



## BEVANDE:

Pane e Coperto	€ 3,00
Acqua	€ 2,50

## BIBITE:

Molecola 330 ml	€ 4,00
Aranciata BIO Plose 275 ml	€ 4,00
Limonata BIO Plose 275 ml	€ 4,00
Tonica BIO Plose 275 ml	€ 4,00
Succo di Mela BIO Plose 200 ml	€ 4,00
Succo di Arancia BIO Plose 200 ml	€ 4,00
Tè freddo BIO Plose Pesca o Limone 275 ml	€ 4,00

## BIRRE:

Landshuter Hell Brauhaus 500 ml	€ 5,00
Birra Artigianale Mastino - IPA 330 ml	€ 5,00
Birra Artigianale Mastino - AMBER LAGER 330 ml	€ 5,00
Birra Analcolica	€ 5,00

Caffè della casa (di Moka)	€ 1,50
Caffè Espresso BIO	€ 2,00
Tè caldo	€ 2,50
Cappuccino, Latte Macchiato	€ 2,50



## LA CARTA DEI VINI:

### VINI DI NOSTRA PRODUZIONE:

Vino fermo Rosso biologico  
Merlot, Sangiovese 12%vol

Vino fermo Bianco biologico  
Garganega, Trebbiano e Chardonnay 12%vol

Vino fermo Rosato biologico  
Sangiovese 12%vol

1 litro	€ 9,00
½ litro	€ 5,00
¼ litro	€ 3,50
1 bicchiere	€ 2,00

Bianco frizzante biologico  
Chardonnay e Garganega 11%vol  
Rosé frizzante biologico  
Sangiovese 11%vol

Bottiglia	€ 12,00
½ litro	€ 8,00
¼ litro	€ 5,00
1 bicchiere	€ 3,00



## VINI DEL TERRITORIO:

### BOLLICINE:

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" - biologico <i>Azienda Agricola Pojer e Sandri (Faedo) 12%vol</i>	€ 30,00
Rosé ancestrale "Zero Infinito Cremisi" - biologico <i>Azienda Agricola Pojer e Sandri (Faedo) 12%vol</i>	€ 30,00
Rosé ancestrale "Oscillazioni" - biologico <i>Cascina Belmonte (Muscoline) 12%vol</i>	€ 23,00

### BIANCHI:

Lugana DOC "Biocòra" - biologico <i>Cantina La Pergola (Moniga del Garda) 13%vol</i>	€ 25,00
Custoza DOC - biologico <i>Cantina Gorgo (Sommacampagna) 12,5%vol</i>	€ 18,00
Custoza Superiore DOC "Summa" - biologico <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" - biodinamico Riesling, Garganega e Moscato <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 11,5%vol</i>	€ 22,00



"la moutina"

azienda agnitudinistica

## ROSSI:

Alto Mincio IGT Rondinella "Le Mattarelle" € 18,00  
*Cantina Gozzi (Monzambano) 12,5%vol*

Alto Mincio IGT Rosso "Magrini" € 25,00  
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%  
*Cantina Gozzi (Monzambano) 15%vol*

Lambrusco IGP "S'i fosse foco" - biologico € 15,00  
*Cantina Giovanni Pacchioni (Gonzaga) 11%vol*

Bardolino Superiore DOCG "Podere Monte Maggiore" € 24,00  
biologico  
*Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13,5%vol*

Corvina Veronese IGT "Cà Nova" - biologico € 22,00  
*Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13%vol*

Rosso "Candalüa" - biodinamico € 22,00  
Cabernet Sauvignon e Rondinella  
*Vigne del Pellagroso (Monzambano) 13,5%vol*

## NO ALCOOL - FERMENTATI BOTANICI:

Pet-Nat Rosé - biologico € 20,00  
Succo d'Uva e Agrumi  
*Cascina Belmonte (Muscoline)*

## I NOSTRI FORNITORI:

Carni Avicole e Cunicole: Az. Agr. "Chieregati", Mantova

Carni Bovine: Az. Agr. "Fattorie San Lorenzo", Mantova

Carni Ovina: Melchiori Ivano, Mantova

Carni Suine: Az. Agr. "Tenca", Mantova

Farine: Antico Mulino "Riboli", Bergamo

Gelato: Agrigelateria "Corte Vittoria", Verona

Ortaggi: Az. Agr. "Artuso Luigi", Mantova

Prodotti Caseari: Az. Agr. "L'Alba Allevamento Caprino", Mantova; Az. Agr. "Corte Forte d'Attila", Mantova; Consorzio "Latterie Virgilio", Mantova