



## **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 50,00 EURO**

### **ANTIPASTI MISTI 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**



## **ANTIPASTI MISTI DELLA CASA**

**Comprendono:**

**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, Basilico e Pomodoro**

**€ 15,00**

**I nostri Antipasti si possono richiedere anche nelle Versioni senza Glutine,  
vegetariane e vegane**

**Potete richiedere al Personale l'apposito Menù**



## **PRIMI PIATTI:**

<b>Bigoli all'Agnello</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Bigoli con la Sarda</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Tagliatelle con Ragù d'Anatra</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Caponsei al Burro fuso</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Tortelli</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Zuppa di Cipolle</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Parmigiana di Melanzane</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Bigoli o Tagliatelle al Ragù</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Bigoli o Tagliatelle al Pomodoro</b>	<b>€ 10,00</b>

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

**Come Primi e Secondi Piatti abbiamo a disposizione**



## SECONDI PIATTI:

TUTTI I SECONDI PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA POLENTA

Coniglio Arrosto	€ 16,00
Pollo alla Cacciatora	€ 16,00
Agnello alla Brace	€ 16,00
Tagliata di Controfiletto di Manzo Bio con Rucola e Senape	€ 16,00
Formaggio ai Ferri con Mostarde di nostra Produzione	€ 14,00
Tagliata di Petto d'Anatra alla Brace	€ 16,00
Polletto ai Ferri	€ 12,00
Spiedini di Pollo e Maiale alla Brace	€ 12,00

### Piatti non sempre disponibili:

Fegatini di Coniglio	€ 16,00
Faraona Arrosto	€ 16,00
Anatra all'Arancio	€ 18,00
Oca Arrosto	€ 18,00
Quaglie Arrosto con Pancetta	€ 18,00

## CONTORNI MISTI DELLA CASA:

Patate arrosto	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Erbette saltate	€ 5,00
Verdure cotte del Giorno	€ 5,00

**Patatine fritte**

**€ 5,00**

cantina  mariotto



### **DOLCI:**

<b>Tiramisù</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Cremaccia (Crema al Mascarpone, Grappa e Biscotti Baicoli)</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Semifreddo all'Amaretto con Cioccolato fuso</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Salame al Cioccolato</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Torta di Mele con Gelato artigianale Fiordilatte</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Gelato artigianale Fiordilatte con Frutta sotto spirito</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Gelato artigianale Fiordilatte, Fragola, Limone, Cioccolato</b>	
<b>1 pallina</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>2 palline</b>	<b>€ 4,00</b>

**A disposizione anche Dolci senza Glutine**

### **SPIRITI E DIGESTIVI:**

<b>Bicchiere Moscato "Rosa di Monte Torre"</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Digestivi di nostra Produzione</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Frutta sotto Spirito</b>	<b>€ 4,00</b>



"la montagna"  
azienda agrituristica

### BEVANDE:

**Coperto** € 2,50

**Acqua** € 2,00

### BIBITE:

**Molecola 330 ml** € 3,00

**Aranciata BIO Plose 275 ml** € 3,00

**Limonata BIO Plose 275 ml** € 3,00

**Tonica BIO Plose 275 ml** € 3,00

**Succo di Mela BIO Plose 200 ml** € 3,00

**Succo di Arancia BIO Plose 200 ml** € 3,00

**Tè freddo BIO Plose Pesca o Limone 275 ml** € 3,00

### BIRRE:

**Landshuter Hell Brauhaus 500 ml** € 5,00

**Menabrea 330 ml** € 4,00

**Menabrea non filtrata 330 ml** € 5,00

<b>Caffè della casa (di Moka)</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>Caffè Espresso BIO</b>	<b>€ 1,80</b>
<b>Tè caldo</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Cappuccino, Latte Macchiato</b>	<b>€ 2,50</b>

cantina  mariotto



## LA CARTA DEI VINI:

### VINI BIOLOGICI DI NOSTRA PRODUZIONE:

#### **Vino fermo Rosso**

Merlot, Sangiovese 12%vol

#### **Vino Bianco**

Garganega, Trebbiano e Chardonnay 12%vol

#### **Vino Rosato**

Sangiovese, Garganega, Trebbiano e Chardonnay 12%vol

**1 litro** **€ 9,00**

**½ litro** **€ 5,00**

**¼ litro** **€ 3,50**

#### **Bianco o Rosé Frizzante**

Chardonnay 12%vol

**Bottiglia** **€ 12,00**



½ litro

€ 8,00

¼ litro

€ 5,00

cantina  mariotto



## VINI DEL TERRITORIO:

### BOLLICINE:

**Garda DOC Extra Dry "Rugiada"**

€ 20,00

Chardonnay

*Cantina Gozzi (Monzambano) 12%vol*

**Metodo Classico Brut Millesimato "Gozzi"**

€ 27,00

60% Pinot Nero, 40% Chardonnay

*Cantina Gozzi (Monzambano) 13%vol*

### BIANCHI:

**Lugana DOC "Biocòra" - biologico**

€ 25,00

*Cantina La Pergola (Moniga del Garda) 13%vol*

**Custoza DOC - biologico**

€ 18,00

*Cantina Gorgo (Sommacampagna) 12,5%vol*

<b>Custoza Superiore DOC "Summa" - biologico</b> <i>Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13%vol</i>	<b>€ 26,00</b>
<b>Garda DOC Garganega "Le Mattarelle"</b> <i>Cantina Gozzi (Monzambano) 12%vol</i>	<b>€ 18,00</b>
<b>Bianco "Lügar" - biodinamico</b> Riesling, Garganega e Moscato <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 11,5%vol</i>	<b>€ 22,00</b>
<b>Bianco "Belgingin" - biodinamico</b> Chardonnay e Pinot Bianco <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 12%vol</i>	<b>€ 23,00</b>
<b>DOLCE:</b>	
<b>Moscato "Rosa di Monte Torre" - biologico</b> <i>Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13%vol</i>	<b>€ 24,00</b>

cantina  mariotto



**ROSSI:**

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

<b>Rosso “Candalüa” - biodinamico</b> Cabernet Sauvignon e Rondinella <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 13,5%vol</i>	<b>€ 22,00</b>
<b>Rosso frizzante “Malmostoso” - biodinamico</b> Merlot e Chardonnay <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 11,5%vol</i>	<b>€ 22,00</b>
<b>Rosso “Spostato Viola” – 1L non filtrato</b> 100% Cabernet <i>Az. Agr. Case Vecchie (Monzambano) 12%vol</i>	<b>€ 24,00</b>

#### 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

cantina  mariotto