



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:

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

**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:

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

A disposizione anche Dolci senza Glutine

SPIRITI E DIGESTIVI:

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



"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

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

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

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
Bianco "Belgingin" - biodinamico Chardonnay e Pinot Bianco <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 12%vol</i>	€ 23,00
DOLCE:	
Moscato "Rosa di Monte Torre" - biologico <i>Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13%vol</i>	€ 24,00

cantina  mariotto



ROSSI:

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" - biologico <i>Cantina Giovanni Pacchioni (Gonzaga) 11%vol</i>	€ 15,00
Bardolino Superiore DOCG "Podere Monte Maggiore" - biologico <i>Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13,5%vol</i>	€ 24,00
Corvina Veronese IGT "Cà Nova" - biologico <i>Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13%vol</i>	€ 22,00

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

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