



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. “Chierregati”, 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
50,00 EURO

GEMISCHTE VORSPEISEN / MIXED HORS D'OEUVRES

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

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

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

Gedeck / Cover Charge



"la moutina"
azienda agnitudistica

GEMISCHTE VORSPEISEN MIXED HORS D'OEUVRES

Polenta mit Salami und Schmalz,
geröstete Weißbrotscheibe mit Tomate,
Bratzwiebel,
Gemüseegarnierung,
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,

€ 15,00

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

Our mixed Hors d'Oeuvres 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	€ 10,00
Hausgemachte Spaghetti mit Sardellen Homemade Spaghetti with Sardine Sauce	€ 10,00
Hausgemachte Bandnudeln mit Ente Homemade Noodles with Duck Sauce	€ 10,00
Brotklößchen mit Butter und Salbei Bread Gnocchi with Butter and Sage	€ 12,00
Tortelloni Tortelli	€ 12,00
Zwiebelsuppe Onion's Soup	€ 12,00
Vegetarische Lasagne (Parmigiana) Vegetarian Lasagne (Parmigiana)	€ 12,00
Hausgemachte Spaghetti oder Bandnudeln mit Bolognesesoße oder Tomatensoße	€ 10,00
Homemade Spaghetti or Noodles with Bolognese Sauce or Tomato Sauce	€ 10,00

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:

ALLE ZWEITER GANG SIND MIT POLENTA
ALL SECOND COURSE ARE WITH POLENTA

Kaninchen gebraten Roasted Rabbit	€ 16,00
Huhn gebraten mit Peperoni, Sellerie und Karotten Roasted Chicken with Celery, Carrot and Peppers	€ 16,00
Lamm vom Grill Barbecued Lamb	€ 16,00
Grilltes Bio Rindfleisch mit Rucola und Senf Organic Barbecued Sliced Beef Steak with Mustard and Rucola	€ 16,00
Käse vom Grill mit unseren Mostarda Cheese on Barbecue with our Mostarda	€ 14,00
Entenbrust vom Grill Barbecued Duck Breast	€ 16,00
Huhn vom Grill Barbecued Chicken	€ 12,00
Spieße mit Huhn und Schwein vom Grill Barbecued Skewer with Chicken and Pork	€ 12,00

Diese Gerichte gibt es nicht immer
These products aren't always available:

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



GEMISCHTE BEILAGEN/MIXED SIDE DISHES:

Bratkartoffeln / Roasted Potatoes	€ 5,00
Täglichen Gekocht Gemüse / Daily cooked 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
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	€ 6,00
Lokales Eis / Local Ice Cream (Milch/Milk, Erdbeere/ Strawberry, Lemon/Zitrone, Chocolate/ Schokolade):	
1 Eiskugel / 1 Scoop	€ 2,50
2 Eiskugeln / 2 Scoops	€ 4,00

GRAPPA:

1 Glas Süßwein / Glass Sweet Wine	€ 5,00
Grappa	€ 3,00
Früchte mit Grappa / Fruits with Grappa	€ 4,00



GEDECK / COVERCHARGE

€ 2,50

GETRÄNK/DRINKS:

Wasser / Water

€ 2,00

LIMONADEN / SOFT DRINKS:

Molecola 330 ml

€ 3,00

Tonica BIO Plose 260 ml

€ 3,00

Limonata BIO Plose 260 ml

€ 3,00

Aranciata BIO Plose 260 ml

€ 3,00

Apfelsaft / Apple Juice BIO Plose 200 ml

€ 3,00

Orangensaft / Orange Juice BIO Plose 200 ml

€ 3,00

Pfirsich Eistee / Peach Ice Tea BIO Plose 275 ml

€ 3,00

Zitronen Eistee / Lemon Ice Tea BIO Plose 275 ml

€ 3,00

BIER / BEER:

Landshuter Hell Brauhaus 500ml

€ 5,00

Menabrea 330 ml

€ 4,00

Menabrea nicht gefiltertes / unfiltered 330 ml

€ 5,00

Caffè della Casa (di Moka)

€ 1,50

Caffè espresso BIO

€ 1,80

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 Whine

Garganega, Trebbiano e Chardonnay 12%vol

Rosewein / Rosé

Sangiovese, Garganega, Trebbiano e Chardonnay 12%vol

1 L	€ 9,00
½ L	€ 5,00
¼ L	€ 3,50

Spritziger Weißwein oder Rosewein

Sparkling White or Rosé Wine

Chardonnay 12%vol

Flasche / Bottle	€ 12,00
½ L	€ 8,00
¼ L	€ 5,00

LOKALE WEINE/LOCAL WINES:

BOLLICINE (SPRITZIGER / SPARKLING):

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

SÜBWEIN / SWEET WINE:

Moscato "Rosa di Monte Torre" - biowein / organic € 24,00

Cantina Gorgo (Sommacampagna) 13%vol

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" - biodynamischer Wein / biodynamic Riesling, Garganega e Moscato <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 11,5%vol</i>	€ 22,00
Bianco "Belgingin" - biodynamischer Wein/biodynamic Chardonnay e Pinot Bianco <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 12%vol</i>	€ 23,00

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" - biodynamischer Wein / biodynamic Cabernet Sauvignon e Rondinella <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 13,5%vol</i>	€ 22,00
Rosso "Malmostoso" - biodynamischer Wein /biodynamic Merlot e Chardonnay <i>Vigne del Pellagroso (Monzambano) 11,5%vol</i>	€ 22,00
Rosso "Spostato Viola" - 1L nicht gefiltertes / unfiltered 100% Cabernet <i>Az. Agr. Case Vecchie (Monzambano) 12%vol</i>	€ 24,00