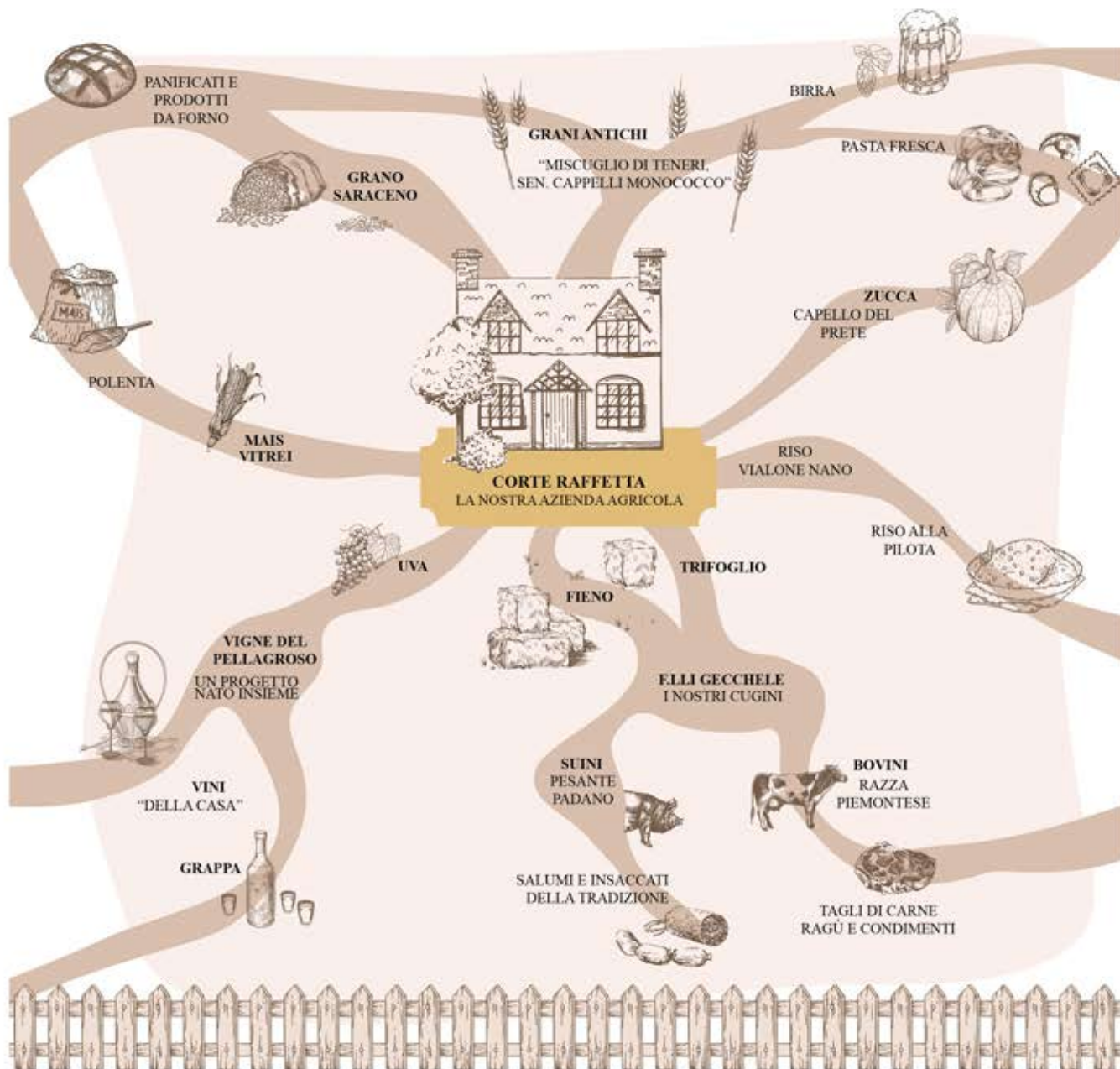


Trattoria & Stazione

della Famiglia Guerrato, dal 1968



Proporiamo una cucina di filiera, che racconta un territorio con le sue tradizioni e le sue genti

Antipasti

Gli antipasti sono pensati e porzionati per una persona.

“Bombardamento di Castel d’Ario” 10

Arancino di riso alla Pilota con cuore di costine. Rivisitazione ricetta Futurista

Selezione di salumi con polenta di mais antichi vitrei moliti a pietra e giardiniera 15

Culaccia stagionata con confettura e panbrioche fatti in casa 18

● Tortino di melanzane con salsa di pomodoro e scaglie di ricotta scorza nera 12

➔ Frittatina con saltarei, pesin e maionese al prezzemolo 12

➔ Luccio in salsa alla mantovana mantecato con crostini di polenta 13

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Bianco frizzante - Pinot Grigio, Garganega e Moscato, rifermentati con mosto di Garganega 10,5%

Vino dal colore giallo carico, ambrato, con sentori floreali all'olfatto e morbido al palato. La rifermentazione in bottiglia dona opalescenza e una bolla fine.

Al Calice 6



La pasta Fresca

Ottenuta dalle farine di antiche varietà di grano che coltiviamo direttamente molite a pietra.

Tutta la lavorazione avviene a mano: impastiamo con uova biologiche e tiriamo con la tradizionale “canela” (stecca fissa di legno), tagliamo al coltello e chiudiamo i vari formati.

Pappardelle di grani antichi e saraceno con ragù di toro da razza piemontese 13,5

Tortelli di zucca alla mantovana al burro fuso 14,5 Con aggiunta di pistume 16

● Lasagne di pasta fresca alle zucchine, porri e piselli 12,5

➔ Bigoli al torchio da grani antichi con le sardèle 13

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Rosato fermo - Rondinella 11%

Vitigno autoctono tipico del Lago di Garda sud. Un rosato di carattere, da provare con le paste fresche ma anche in abbinamento a piatti di carne.

Al Calice 6

Ad oggi siamo gli unici ristoratori - coltivatori di Castel d'Ario e produttori di riso Vialone Nano da agricoltura biodinamica d'Italia.

Ci siamo occupati personalmente della Denominazione Comunale (De.Co.) per tutta la comunità Casteldariense pubblicando successivamente l'unico libro completo sull'argomento.



Riso alla pilota di terra:

Riso alla Pilota col pistume (macinato magro di suino) De.Co.	13
Riso alla Pilota e puntèl di costine	18
puntel di braciola	20
Riso alla Pilota con puntèl misto (1/2 braciola, costina, pistume alla piastra)	24

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Rosso Frizzante - Merlot 11,5%

La nostra alternativa al Lambrusco ottenuta da uve Merlot rifermentate in bottiglia. Il risultato è fresco e di grande beva, rosso intenso, bolla fine, vellutato al palato.

Al calice 6

Riso alla pilota d'acqua dolce:

Riso pesìn e saltàrei	13
Riso pesìn, saltàrei con puntèl di pescegatto	18
Riso pesìn, saltàrei con puntèl di rane	20
Riso pesìn, saltàrei con puntèl di pescegatto e rane	25

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Bianco fermo - Chardonnay 12%

Di colore giallo dorato grazie alla fase di ammostamento a contatto con le bucce. Eleganti profumi fruttati accompagnati da una bella acidità che chiama la beva. La struttura di questo vino lo rende adatto anche ad abbinamenti con piatti di carne.

Al calice 6

Il riso alla pilota è asciutto e sgranato, non mantecato. Proprio per la sua tecnica di cottura in due fasi è sempre ed immediatamente pronto e disponibile.

NESSUNO COLTIVA UN VIALONE NANO COME IL NOSTRO!

Stiamo servendo l'annata 2025. Di 235.450 ettari coltivati a riso 4300 sono gli ettari coltivati a Vialone Nano; di questi solo 43 sono Biologici (1% sulla produzione di Vialone Nano nazionale). Di questi, 7,5 ettari circa (18% di quello Bio) sono nostri, ed inoltre ad oggi siamo gli unici a poter vantare la certificazione biodinamica.

Secondi:

Costata di manzo di razza piemontese dal nostro allevamento (all'etto) 7 all'etto
Arrotolato di vitello con il suo fondo e coste saltate 18
Roast-beef di bovino dal nostro allevamento (piatto freddo) 16
Vitello tonnato 16

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Rosso fermo - Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese 13%

Il nostro "taglio bordolese" quotidiano. Di colore rosso rubino, è caratterizzato da una spiccata acidità e freschezza, date dalle uve Sangiovese.

Al calice 6

- Scaloppa di sedano rapa, crème fraiche e fondo di verdure tostate 14
- ➔ Trota salmonata con crema di piselli e terra di olive 18

Grana Padano oltre 30 mesi, mostarde di mela fatta in casa e panbrioche 12
con un calice di Passito secco e speziato da uve Merlot + 8

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

Autarchica 4,5% Birra di frumento chiara, artigianale ad alta fermentazione, prodotta interamente a filiera mantovana. Non filtrata e non pastorizzata, è caratterizzata dall'uso dei nostri cereali antichi.

Bottiglia da 0,5 lt 8



Contorni:

Melanzane alla griglia; zucchine al forno; peperoni alla griglia;
erbette ripassate in padella; patate fritte 5,5

Vassoio quattro contorni 12 Insalata verde 7 Insalata mista 8,5 Giardiniera 7

LA CARTA DEI VINI

Ad oggi un riferimento in Italia per l'accurata selezione di vignaioli naturali artigianali.
A disposizione oltre 300 referenze da tutto il mondo.

Degustazione di quattro calici della nostra linea 20.00

La pasticceria:

I dessert sono prodotti nel nostro laboratorio di pasticceria da personale specializzato e serviti al cucchiaino come da tradizione; questo servizio talvolta può comportare un tempo d'attesa, in quanto il personale presenta i dolci uno passando con il carrello ad ogni tavolo.

Bignolata, Zuppa inglese, Elvezia, Tiramisù, Cheesecake 8

Sbrisolona dalle nostre farine 7

Vuoi assaggiare più dolci?

Bis di dolci: 9 Tris di dolci 10

Dolci abbondanti prezzo S.Q.

Coppetta di zabaione 5

Macedonia o frutta (secondo disponibilità) 8

Gelato 5



Calici da accompagnamento:

Passito bianco – Trattoria Stazione (Mn) 8

Marsala “vigna la miccia” Marco de Bartoli (Tp) 9

Passito di Pantelleria “Bukkuram” Marco de Bartoli (Tp) 12



GRAPPA Bianca Morbida 40%

Le vinacce delle uve Merlot impiegate per la produzione del nostro vino rosso vengono distillate dall'azienda Scaramellini di Sandra (Vr) a fuoco diretto. Grappa delicata, da provare abbinata alla sbrisolona! Al calice 6

LIQUORE DI ERBE 21,5%

Un'infusione delle migliori cime di Cannabis Sativa selezionate manualmente, prodotta in collaborazione con il laboratorio del Mistico Speciale.

Una nostra esclusiva, non lo troverete altrove! Al calice 6

CHIEDI LA CARTA VINI PER UNA BOTTIGLIA DA FINE PASTO O PER
UN CALICE DALLA CARTA DEI LIQUORI E DISTILLATI.