

La Pesa

dal 1908



Menù

Dal 1908 trattoria tipica

con piatti della tradizione mantovana e delle colline moreniche

CASTELLARO LAGUSELLO

Il borgo sorge su un'altura, prospiciente un piccolo lago a forma di cuore.

Tutto intorno si elevano le colline dell'anfiteatro morenico del Garda, a pochi chilometri dalle sponde del lago. L'attuale castello di Castellaro risale al 1100-1200 e deve la sua origine agli Scaligeri, anche se poi, a motivo della sua posizione strategica di confine, fu coinvolto presto nelle controversie tra Verona e Mantova, finendo in possesso, di volta in volta, dei Visconti, dei Gonzaga e della Serenissima Repubblica di Venezia.

Eretto su un'altura naturale a nord del piccolo lago, il castello, difeso da possenti mura merlate e da dieci torri, si presentava diviso in due zone: quella verso il lago affidata al castellano e quella verso nord affidata a un capitano con il compito di difendere il ponte levatoio di ingresso al castello ed al borgo fortificato.

Dell'antico castello rimangono, pressochè intatte, la cinta muraria, quattro torri, alcuni tratti del camminamento di ronda e due case rustiche medievali. Nel 1600 il castello perse le sue caratteristiche di costruzione di difesa e venne ceduto dalla Serenissima Repubblica di Venezia ai Conti Arrighi che, senza modificarne troppo l'aspetto esteriore, ne trasformarono una parte in comoda e signorile residenza.

Per menù festività ed eventi musicali visita il nostro sito www.lapesa.it
o la pagina facebook "[la pesa](#)".





SUITE • BEAUTY FARM • EVENTI

Sala Tiberio disponibile per eventi, banchetti e matrimoni



APERITIVI

Aperitivo analcolico (Croдино o Sanbitter)

Soft drink

3,00

Aperitivo Alcolico

(Aperol Spritz/Campari)

Alcoholic drink

4,00

Aperitivo alcolico "La Pesa"

Alcoholic drink "Americano"

5,00

Flut di Prosecco

2,50

Coperto 2,00

ANTIPASTI

Degustazione di salumi nostrani

con salame, coppa, pancetta, crudo, giardiniera pesto di lardo e bruschette all'olio

Tasting sausages with salami, pork, bacon, ham, gardenier, toasted bread with oil

Tasting Würstchen mit Salami, Schweinefleisch, Speck, shinken, Gärtner, geröstetes Brot mit Olivenöl

8,50

Polentina ai funghi

Corn puree with mushrooms

Polenta (Getreidebrei aus mais) mit Pilzen

7,00

Polenta ai 4 formaggi

(Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana)

Corn puree with Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana cheese

Polenta mit Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana chese

7,00

Salmone affumicato con riccioli di burro

Smoked salmon with butter curls

Geräucherter Lachs mit Butter Locken

8,00

Crudo di Parma 18 mesi

Parma raw ham aged 18 months

Parmaschinken 18 Monate gereift

8,00



PRIMI PIATTI

di nostra produzione

Capunsei al sugo di pomodoro o al burro

Bread dumplings (local speciality) with tomato sauce
Capunsei (locale spezialität)

10,00

Bigoli al sugo di germano

Spaghetti with duck sauce
Spaghetti mit entenragout

9,00

Agnoli al burro fuso

Tortellini infused with melted butter
Ravioli mit fleischfullung in butter

10,00

Trecciotti di magro con ripieno di ricotta di bufala e ortica

Stuffed Ravioli with ricotta hoax cheese and nettle
Trecciotti mit Brennessel ricottafullung Streich

11,00

Risotto ai funghi e salamelle

(min. per 2 persone, prezzo a persona)
Risotto with mushrooms and sausages or with nettle
(min. 2 people)
Risotto mit Pilzen und salami oder mit Brennessel
(mind 2 personen)

10,00

A disponibilità o su prenotazione risotto all'ortica | rape rosse | Franciacorta Amarone

At availability or booking risotto with nettle beetroot | Franciacorta | Amarone
A Verfügbarkeit oder Buchungs Risotto mit Brennessel | Rote Beete | Franciacorta | Amarone

10,00

Tortelli di zucca al burro fuso

Pumpkin Ravioli infused with melted butter
Ravioli mit Kürbisfüllung

10,00

Lunette di spinaci all'ortica

Ravioli filled with spinach & nettle
Halbmondspinat nudel mit Brennesselfüllung

10,00

Tagliatelle al sugo di lepre o al cervo

Noodles with Hare ragout or deer
Bandnudel mit hasenragout oder Reh

10,00

Zuppa di verdura del contadino

Vegetable soup
Gemüsesuppe

9,00

Zuppa di cipolle

Onion soup
Zwiebelsuppe

9,00

Bis degustazione di primi piatti

(min. per 2 persone - prezzo a persona)

Mixed taster of 2 dishes (min. 2 people)
Gemischeteplatte mit 2 gerichten (mind 2 personen)

12,00

Tris degustazione di primi piatti

(min. per 2 persone - prezzo a persona)

Mixed taster of 3 dishes (min. 2 people)
Gemischeteplatte mit 3 gerichten (mind 2 personen)

15,00



Tutta la pasta fresca è di nostra produzione. Solo la pasta ripiena viene lavorata e messa in abbattitore per mantenere le proprietà qualitative.

Noi usiamo solo farina speciale di grano tenero tipo "00" ottenuta da un processo di macinazione che estrae solo il cuore del chicco del frumento.

SECONDI PIATTI

Stracotto d'asino con polenta

Donkey stew with polenta
Esel ragout mit polenta

10,00

Lumache in umido con le erbetto e polenta

Polenta with snails and herb sauce
Polenta mit schnecken in kräuter sauce

10,00

Tagliata di cavallo

Grilled & sliced horse steak
Grilliertes pferde steak

14,00

Stinco di maiale al forno con cotenna

(nei weekend)

Roasted pork shank
Gebratene Schweins haxe

12,00

Costata di manzo

Grilled & Rib-eye steak
Entrecote vom grill

18,00

Nodino di vitello

Grilled Veal chop
Kalbs kottlet vom grill

16,00

Filetto di manzo al pepe verde

Beef tenderloin with greenpepper sauce
Filet mit grüner pfeffer sosse

21,00

Fiorentina

(peso da un minimo di 1 kg)

Scottona o Irlanda

5,00/etto

Grigliata di maiale di costine, salamella, braciola

Pork mixed-grill
Gegrilltes vom shwein

12,00

Coniglio al forno

Roasted rabbit
Gebratenes kaninchen

10,00

Carne salà trentina con rucola e grana

Salted meat from Trentino with rocket and parmesan
Eingelegtes fleish von Trentino mit Rucola und Parmesan

10,00

Costolette di agnello Nuova Zelanda

New Zealand Lamb chops
Lammkoteletts Neuseeland

15,00

Filetto di manzo alla griglia

Grilled Beef tenderloin
Filet vom grill

20,00

Coregone del Garda alla griglia

(secondo periodo di pesca)
Grilled Coregone (white fish) from lake Garda
Gegrillter Gardafish

14,00

Luccio al vapore in salsa

Steamed pike in sauce
Gedünsteter Hecht

12,00

Sarde in saor del Garda

(secondo periodo di pesca)
Sardines with onion sauce
Sardinen mit Zwiebel sauce

10,00

Baccalà in umido con polenta

Codfish stew with polenta
Kabeljau mit Polenta

12,00

Bollito misto (su disponibilità)

Lingua, testina, cotechino, spalla di manzo, pearà, salsa verde e mostarda
Mixed boiled meat, bread cream, green sauce and spicy chutney
Gemischtes gekochtes Fleisch, Brotcreme, grüne Sauce und würziges Chutney

13,00

Degustazione di formaggi

Pecorino, Montasio, Gorgonzola con miele e mostarda marchese
Selection of cheese with honey or apple mustard
Käseauswahl mit Honig oder Apfel Senf

9,00

Insalatona con rucola e mozzarella di bufala

High salad with buffalo mozzarella

Großer Salat mit Büffelmozzarella

8,50

Insalatona con tonno e formaggio e olive

Salad with tuna and cheese

Salat mit Thunfish und Käse

8,50

Caprese con mozzarella di bufala su letto di insalata e pomodori

7,00

Eventuali aggiunte nell'insalatona 1,00

CONTORNI DI VERDURA

Verdure cotte del giorno

Boiled vegetable of the day

Gekochtes Gemüse des Tages

4,00

Insalata verde o mista di verdura

Simple or mixed Salad

Grüner oder gemischter Salat

4,00

Patatine fritte

Chips

Pommes frites

3,50

Verdure pastellate

Battered vegetables

Angeschlagenes Gemüse

4,00

Verdure saltate

Sauteed vegetables

Sautiertes Gemüse

4,00

Contorni del giorno a richiesta

LE NOSTRE PIZZE

FARINA BIANCA "00" E FARINA DI RISO

(Escluso Sabato sera, Domenica a pranzo e festivi)

(Excluding Saturday evening, Sunday lunch and holidays)

(Außer Samstag Abend, Sonntag zum Mittagessen und Feiertage)

Pizza Salmone

Salmone Premium affumicato, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini Pachino e profumo di Green Lime

Premium smoked salmon, rocket, Pachino cherry tomatoes and Green Lime perfume

Premium Räucherlachs, Büffel mozzarella, Rucola, Pachino Kirschtomaten und Green Lime Parfum

10,00

Pizza Prosciutto Crudo

Crudo di Parma 20 mesi, mozzarella di bufala, salsa di pomodoro e rucola

Parma raw ham, buffalo mozzarella, tomato sauce and rocket

20 Parma roher Schinken, Büffelmozzarella, Tomatensauce und Rucola

10,00

Pizza Gorgonzola

Gorgonzola, salsiccia, mozzarella, cipolla, olive nere, rosmarino

Gorgonzola, sausage, mozzarella, onion, black olives, rosemary

Gorgonzola, Wurst, Mozzarella, Zwiebel, schwarze Oliven, Rosmarin

10,00

Pizza Sapori dell'Orto

mozzarella di bufala, pomodoro pachino e verdure

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and vegetables

Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Gemüse

10,00

Pizza Bufala

mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico

Buffalo mozzarella, tomato and basil

Büffelmozzarella, Tomatensauce und Basilikum

11,00

Pizza Margherita

mozzarella e pomodoro

Mozzarella and tomato sauce

Mozzarella und Tomatensauce

7,50

**Eventuali ingredienti aggiunti (prezzo per aggiunta) 2,00*

PER I PIÙ PICCOLI

Pizza Baby “Margherita”

Salsa di pomodoro, mozzarella, origano

Tomato sauce, mozzarella, oregano

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

6,50

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte

Pork cutlet Milanese style with potatoes

Schweineschnitzel Mailänder Art mit Kartoffeln

8,50

Petto di pollo alla griglia con patatine fritte

Grilled chicken breast

Gegrillte Hähnchenbrust

8,00

DESSERT fatti in casa

Tiramisù

4,50

Torta di mele e noci

Apple and walnut cake

Kuchen aus Äpfeln und Nüssen

4,50

Sbrisolona tipica mantovana

Traditional Mantuan crumbly cake

Mantua-Knusperkuchen

4,00

Sbrisolona tipica mantovana con calice di grappa o passito

Traditional Mantuan crumbly cake with
spirits or sweet wine

Mantua-Knusperkuchen mit Likör oder Süßwein

5,50

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

Zitronensorbet

3,00

Strudel di mele (su disponibilità)

Apple strudel

Apfelstrudel

4,00

Panna cotta al caramello, cioccolato, frutti di bosco

Panna cotta with caramel, chocolate or berries

Panna Cotta mit Caramel, Schokolade oder Beeren

4,00

Ananas in spicchi al naturale

Sliced ananas

Ananasscheiben

5,00

Ananas con liquore

Ananas with spirits

Ananas mit Likör

5,50

DESSERT

Tartufo

Sweet truffle

Süße Trüffel

5,00

Tartufo affogato al caffè

Sweet truffle dipped in coffee

Süße Trüffel mit Kaffee

6,00

Tartufo affogato al liquore

Sweet truffle dipped in spirits

Süße Trüffel mit Likör

6,00

Profiteroles

4,00

Meringata

Meringue

Baisers

4,00

Salame di cioccolato

Chocolate salami

Schokoladensalami

4,00

BEVANDE

Acqua con sistema purificante puraplus	2,00
Acqua in bottiglia	3,00
Bibite in lattina	3,00
Birra alla spina piccola (Forst o birra di stagione 20 cc)	3,00
Birra alla spina media (Forst o birra di stagione 40 cc)	5,00
Caffè	1,50
Caffè corretto	2,00
Caffè d'orzo o ginseng	1,50
Decaffeinato	1,50
Tè caldo	3,00

DISTILLATI

Liquori nazionali	4,00
Grappa	4,00
Grappa invecchiata	4,50
Whisky	4,00
Whisky torbati o invecchiati	6,00
Cognac, Courvasier, Martel	6,00
<i>Per altri liquori chiedere al personale di sala</i>	

VINI

Calice Superiore Ripasso della Valpolicella	4,00
Calice Cabernet	4,00
Calice Merlot Superiore	4,00
Calice Lugana	4,00
Calice Amarone	6,00
Calice Classico	2,00

VINI ALLA SPINA

	1 litro	½ litro	¼ litro
Bardolino	10,00	5,00	3,00
Lambrusco	10,00	5,00	3,00
Chardonnay	10,00	5,00	3,00
Glera	10,00	5,00	3,00
Rosé	10,00	5,00	3,00

MENÙ SPECIALI *a prezzo fisso, per l'intera tavolata*

Menù "Euforia di Pasta"

I nostri salumi con bruschette all'olio,
pesto di lardo e scannello agliati
alle erbette

Risotto ai funghi e salamelle, bigoli al
ragout d'anitra e capunsei al pomodoro

Dolce della casa

Caffè

25,00 (17,00 per bambini fino ai 10 anni)

Menù Fiorentina

I nostri salumi, pesto di lardo e
scannello con bruschette

Fiorentina nazionale 1000 gr.
più contorni a scelta

Dolce a scelta

Caffè

70,00 (minimo 2 persone - 35,00 a persona)

Menù Tradizionale

I nostri salumi, bruschette all'olio e origano, giardiniera di verdure,
pesto di lardo e scannello agliati alle erbette

Risotto ai funghi e salamelle
bigoli al sugo di germano
tortelli di zucca

Cosciotto di maiale alle erbette, stracotto d'asino con polenta e tagliata di manzo
Contorni assortiti di stagione

Dolce della casa

Caffè

35,00 (25,00 per bambini fino ai 10 anni)

Eventuali variazioni solo per l'intero tavolo.

Menù eventi o cerimonie da concordare con il titolare

Sorbetto: 2,50 / Cambio con pasta lavorata: 1,00

Per esigenze di conservazione molti cibi sono surgelati.

In caso di allergie ad alimenti e/o intolleranze alimentari a cibi di seguito riportati, vi preghiamo di informare il responsabile di sala.

	1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
	3. Uova e prodotti a base di uova.
	4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
	6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
	7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);

	8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
	9. Sedano e prodotti a base di sedano
	10. Senape e prodotti a base di senape
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro;
	13. Lupini e prodotti a base di lupini.
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Trattoria "La Pesa"

P.zza Orlandi, 8 - Castellaro Lagusello (MN)

Tel. +39 037 688901

Diego: +39 335 8050944

www.lapesa.it - info@lapesa.it



Corte Uccellanda

Via Castello, 1 - Castellaro Lagusello (MN)

Tel. +39 037 6845104

info@corteuccellanda.it

www.corteuccellanda.it

