

La Pesa

dal 1908



Menù

Dal 1908 trattoria tipica
con piatti della tradizione mantovana e delle colline moreniche



Zanella Maddalena
1892



Zanella Enrico
1858





SUITE • EVENTI

Sala Tiberio disponibile per eventi, banchetti e matrimoni



APERITIVI

Aperitivo analcolico (Crodino o Sanbitter)

Soft drink

3,00

Aperol Spritz / Campari

Alcoholic drink

4,50

Aperitivo alcolico "La Pesa"

Alcoholic drink "Americano"

5,00

Flut di Prosecco

2,50

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 kase

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

Tagliere di degustazione con salumi nostrani e formaggi (con lardo e bruschette)

Tasting platter with local cured meats and cheeses (with lard and bruschetta) / Degustationsplatte mit lokalen Wurst und Käsesorten (mit Schmalz und Bruschetta)

20,00

Coperto 2,00

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

10,00

Agnoli al burro fuso

Tortellini infused with melted butter / Ravioli mit
fleischfullung in butter

11,00

Trecciotti di magro con ripieno di ricotta di bufala e ortica

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

12,00

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 Franciacorta e radicchio o Amarone

Upon availability or reservation Franciacorta and
radicchio or Amarone risotto / Nach Verfügbarkeit
oder Reservierung Risotto Franciacorta und
Radicchio oder Amarone

10,00

Tortelli di zucca al burro fuso

Pumpkin Ravioli infused with melted butter
Ravioli mit Kürbisfullung

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 ragù di scottona "Limousine"

Tagliatelle with hare ragout or "Limousine"
scottona ragout

Tagliatelle mit Hasenragout oder "Limousine"-
Scottona-Ragout

10,00

Minestrone tradizionale di legumi del contadino

Vegetable soup / Gemüsesuppe

9,00

SOLO PER L'INTERA TAVOLATA

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)

12,50

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

11,00

Lumache in umido con le erbe e polenta

Polenta with snails and herb sauce

Polenta mit schnecken in kräuter sauce

11,00

Tagliata di cavallo

Grilled & sliced horse steak / Grilliertes pferde steak

15,00

Costata di manzo

Grilled & Rib-eye steak / Entrecote vom grill

18,50

Nodino di vitello

Grilled Veal chop / Kalbs kottlet vom grill

16,50

Filetto di manzo al pepe verde

Beef tenderloin with greenpepper sauce

Filet mit grüner pfeffer sosse

22,00

Fiorentina

(peso da un minimo di 1 kg)

Scottona o Irlanda

5,50/etto

Grigliata di maiale di costine, salamella, braciola

Pork mixed-grill / Gegrilltes vom shwein

12,50

Coniglio al forno

Roasted rabbit / Gebratenes kaninchen

11,00

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

16,00

Coregone del Garda alla griglia

(secondo periodo di pesca)

Grilled Coregone (white fish) from lake Garda

Gegrillter Gardafish

15,00

Luccio al vapore in salsa

Steamed pike in sauce / Gedünsteter Hecht

13,00

Sarde in saor del Garda

(secondo periodo di pesca)

Sardines with onion sauce

Sardinen mit Zwiebel sauce

11,00

Baccalà in umido con polenta

Codfish stew with polenta / Kabeljau mit Polenta

12,50

Bollito misto (su disponibilità)

Lingua, testina, cotichino, 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

14,00

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

10,00

Insalatona con rucola, pomodoro, olive e mozzarella di bufala

Salad with buffalo mozzarella

Großer Salat mit Büffelmozzarella

8,50

Caprese con mozzarella di bufala su letto di insalata e pomodori

Caprese with buffalo mozzarella cheese on a bed of salad and tomatoes / Caprese mit Büffelmozzarella auf einem Bett aus Salat und Tomaten

8,00

Eventuali aggiunte nell'insalatona 1,00

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 / Crudo di Parma 20 Monate, Büffelmozzarella, Tomaten-Rucola-Sauce

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

10,00

Pizza Margherita

mozzarella e pomodoro

Mozzarella and tomato sauce
Mozzarella und Tomatensauce

7,50

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

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

4,50

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

Hamburger senza pane al naturale con patatine

Breadless burgers au naturel with fries
Brotlose Burger mit Pommes frites

8,00

DESSERT

fatti in casa

| | |
|---|------|
| Tiramisù | 4,50 |
| Torta di mele e noci <i>Apple and walnut cake / Kuchen aus Äpfeln und Nüssen</i> | 4,50 |
| Sbrisolona tipica mantovana <i>Traditional Mantuan crumbly cake / Mantua-Knusperkuchen</i> | 4,00 |
| Sbrisolona tipica mantovana <i>Traditional Mantuan crumbly cake / Mantua-Knusperkuchen</i> | 5,50 |
| Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet / Zitronensorbet</i> | 3,00 |
| Strudel di mele (su disponibilità) <i>Apple strudel / Apfelstrudel</i> | 4,00 |
| Panna cotta al caramello, cioccolato, frutti di bosco <i>Panna cotta with caramel, chocolate or berries</i> <i>Panna Cotta mit Caramel, Schokolade oder Beeren</i> | 4,00 |
| Ananas in spicchi al naturale <i>Sliced ananas / Ananasscheiben</i> | 5,00 |
| Ananas con liquore <i>Ananas with spirits / Ananas mit Likör</i> | 6,00 |

DESSERT

| | |
|---|------|
| Tartufo nero <i>Sweet black truffle / Süßer schwarzer Trüffel</i> | 6,00 |
| Tartufo affogato al caffè o al liquore <i>Truffle poached in coffee or liqueur / Kuchen aus Äpfeln und Nüssen</i> | 7,00 |
| Profiteroles | 4,00 |
| Meringata <i>Meringue pie / Baisertorte</i> | 4,00 |
| Salame di cioccolato <i>Chocolate salami / Schokoladensalami</i> | 4,00 |

BEVANDE

| | |
|--|------|
| Acqua con sistema purificante puraplus | 2,20 |
| Acqua in bottiglia | 3,00 |
| Bibite in lattina | 3,00 |
| Birra alla spina piccola 20cc | 3,00 |
| Birra alla spina media 40cc | 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 | 4,50 |
| Whisky | 4,00 |
| Whisky torbati o invecchiati | 6,00 |

Per altri liquori chiedere al personale di sala

VINI

| | |
|--|------|
| Calice vino Superiore Ripasso della Valpolicella | 4,50 |
| Calice Merlot / Cabernet Lugana | 4,50 |
| Calice Amarone | 6,50 |
| Calice Classico | 2,50 |

VINI ALLA SPINA

| | 1 litro | ½ litro | ¼ litro |
|------------|---------|---------|---------|
| Bardolino | 10,50 | 5,50 | 3,00 |
| Lambrusco | 10,50 | 5,50 | 3,00 |
| Chardonnay | 10,50 | 5,50 | 3,00 |
| Glera | 10,50 | 5,50 | 3,00 |
| Rosé | 10,50 | 5,50 | 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 erbe

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

Dolce della casa

Caffè

26,00 (17,00 per bambini fino ai 10 anni)

BEVANDE ESCLUSE

Menù Tradizionale

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

Risotto ai funghi e salamelle

Bigoli al sugo di germano

Tortelli di zucca

Arista di maiale al rosmarino, stracotto d'asino con polenta

Contorni assortiti di stagione

Dolce a scelta

Caffè

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



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; |  | 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni); |
|  | 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; |  | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
|  | 3. Uova e prodotti a base di uova. |  | 10. Senape e prodotti a base di senape |
|  | 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); |  | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
|  | 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; |  | 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro; |
|  | 6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni; |  | 13. Lupini e prodotti a base di lupini. |
|  | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio); |  | 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

