

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 perr eventi, banchetti e matrimoni













Via Castello, 1 - Castellaro Lagusello (MN) - Tel. +39 037 6688763 - www.corteuccellanda.it

APERITIVI

Aperitivo analcolico (Crodino o Sanbitter) Soft *drink*

2,50

Aperitivo Alcolico

(Aperol Spritz/Campari) Alcoholic drink 3.50

Aperitivo alcolico "La Pesa"

Alcoholic drink

4.00

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, gardener, toasted bread with oil. / Tasting Würstchen mit Salami, Schweinefleish, Speck, shinken, Gärtner, geröstetes Brot mit Olivenöl.

7,00

Luccio al vapore in salsa

Steamed Pike in sauce / Gedampfter Hecht in sauce 6,00

Polentina ai funghi

Corn puree with mushrooms / Polenta (Getreidebrei aus mais) mit Pilzen

6,00

Polenta ai 4 formaggi

(Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana) Corn puree with Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana cheese / Polenta mit Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana chese

6,00

Salmone affumicato con riccioli di burro

Smoked salmon with butter curls / Geräucherter Lachs mit Butter Locken

6,00

Crudo di Parma 18 mesi

Parma raw ham aged 18 months / Parmaschinken 18 Monate gereift

7,00

PRIMI PIATTI di nostra produzione

Capunsei al sugo di pomodoro o al burro

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

8,00

Bigoli al sugo di germano

Spaghetti with duck sauce / Spaghetti mit entenragout

8,00

Agnoli al burro fuso

Tortellini infused with melted butter / Ravioli mit fleischfullung in butter

8,00

Trecciotti di magro con ripieno di ricotta di bufala e ortica

Stuffed Ravioli with ricotta hoax cheese and nettle Trecciotti mit Brennessel ricottafullung Streich 9.00

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)

7,50

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 Brennnessel | Rote Beete | Franciacorta | Amarone 8.00

Tortelli di zucca al burro fuso

Pumpkin Ravioli infused with melted butter Ravioli mit Kürbisfüllung

8,00

Lunette di spinaci all'ortica

Ravioli filled with spnach & nettle Halbmondspinat nudel mit Brennesselfüllung 8,00

Tagliatelle al sugo di lepre o al cervo

Noodles with Hare ragout or deer / Bandnudel mit hasenragout oder Reh

8.00

Zuppa di verdura del contadino

Vegetable soup / Gemüsesuppe 7.50

Zuppa di cipolle

Onion soup / Zwiebelsuppe 7,50

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)

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) 13.00



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 / puledro con polenta

Donkey stew with polenta / Esel ragout mit polenta 8.00

Lumache in umido con le erbette e polenta

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

8,00

Tagliata di cavallo

Grilled & sliced horse steak / Grilliertes pferde steak 12,00

Stinco di maiale al forno

con cotenna (nei weekend)

Roasted pork shank / Gebratene Schweins haxe 10.00

Costata di manzo

Grilled & Rib-eye steak / Entrecote vom grill 15,00

Nodino di vitello

Grilled Veal chop / Kalbs kottlet vom grill 14,00

Filetto di manzo al pepe verde

Beef tenderloin with greenpepper sauce / Filet mit grüner pfeffer sosse

17,00

Fiorentina

(peso da un minimo di 1 kg.) Scottona o Irlanda

4,00/etto

Grigliata di maiale di costine, salamella, braciola

Pork mixed-grill / Gegrilltes vom shwein 10,00

Coniglio al forno

Roasted rabbit / Gebratenes kaninchen 8,00

Carne salà trentina con rucola e grana

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

8.00

Costolette di agnello Nuova Zelanda

12,00

Filetto di manzo alla griglia

Grilled Beef tenderloin / Filet vom grill 16,00

Coregone del Garda alla griglia

(secondo periodo di pesca) Grilled Coregone (white fish) from lake Garda Gegrillter Gardafish 12.00

Luccio al vapore in salsa

Steamed pike in sauce / Gedünsteter Hecht 10,00

Sarde in saor del Garda

(secondo periodo di pesca)

Sardines with onion sauce / Sardinen mit Zwiebel sauce 8.00

Baccalà in umido con polenta

Codfish stew with polenta / Kabeljau mit Polenta 10,00

Bollito misto

10,00

Degustazione di formaggi

Pecorino, Montasio, Gorgonzola, Grana Padano con miele e mostarda mantovana Selection of cheese with honey or apple mustard Käseauswahl mit Honig oder Apfel Senf 8.00

Insalatona con rucola e mozzarella di bufala

High salad with buffalo mozzarella / Großer Salat mit Büffelmozzarella

7,00

Insalatona con tonno e formaggio e olive

Salad with tuna and cheese / Salat mit Thunfish und Käse

7,00

Caprese con mozzarella di bufala su letto di insalata e pomodori

6,00

Eventuali aggiunte nell'insalatona 1,00

PIZZA GOURMET

FARINA BIANCA "00" E FARINA DI RISO (Escluso Sabato sera e Domenica pranzo)

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 9.00

Pizza Gorgonzola

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

Gorgonzola, sausage, mozzarella, onion, black olives, rosemary / Gorgonzola, Wurst, Mozzarella, Zwiebel, schwarze Oliven, Rosmarin

9,00

Pizza Sapori dell'Orto

mozzarella di bufala, pomodoro pachino e verdure

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and vegetables Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Gemüse 9,00

Pizza Bufala

mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico

Buffalo mozzarella, tomato and basil Büffelmozzarella, Tomatensauce und Basilikum 9.00

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

CONTORNI DI VERDURA

Verdure cotte del giorno

Boiled vegetable of the day / gekotches Gemüse des Tages

3,50

Insalata verde o mista di verdura

Simple or mixed Salad / Grüner oder gemischter Salat

3.00

Patatine fritte

Chips / Pommes frittes 2.50

Terrina di patate con crema di formaggio e besciamella

Potatoes with cheese creame / kartoffel mit Käse creme 3,50

Verdure pastellate

Battered vegetables / Angeschlagenes Gemüse 3,00

Contorni del giorno a richiesta

PER I PIÙ PICCOLI

Pizza Baby Gourmet "Margherita"

Salsa di pomodoro, mozzarella, origano Tomato sauce, mozzarella, oregano / Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

6.00

Cotoletta di maiale alla milanese con patatine fritte

Pork cutlet Milanese style with potatoes Schweineschnitzel Mailänder Art mit Kartoffeln 7,50

Petto di pollo alla griglia con patatine fritte

Grilled chicken breast / Gegrillte Hähnchenbrust 7,00

DESSERT fatti in casa

3,50
3,50
3,50
4,50
2,50
3,50
3,50
3,50
3,50
4,00
4,50
4,00
5,00
5,00
3,50
3,50

BEVANDE		
Acqua con sistema purificante puraplus	1,80	
Acqua in bottiglia	2,50	
Bibite in lattina	2,50	
Birra alla spina piccola (Original HB 20 cc)	2,50	
Birra alla spina media (Original HB 40 cc)	4,50	
Caffè	1,20	
Caffè corretto	1,50	
Caffè d'orzo o ginseng	1,50	
Decaffeinato	1,30	
Tè caldo	2,50	
Distillati		
Liquori nazionali	3,00	
Grappa	3,00	
Grappa invecchiata	3,60	
Whisky	3,00	
Whisky torbati o invecchiati	6,00	

Cognac, Courvasier, Martel

5,00

Vini

Calice Vino Superiore Ripasso della Valpolicella/Cabernet Merlot Superiore/Lugana	3,50
Calice Amarone Recchia	6,00
Bardolino/Chardonnay Brocca da ½ litro	4,80
Bardolino/Chardonnay Brocca 1 litro	8,00
Bardolino/Lambrusco Chardonnay/Glera/Rosé - Calice	2,00
Bardolino/Lambrusco Chardonnay/Glera/Rosé - ½ litro	4,50
Bardolino/Lambrusco Chardonnay/Glera/Rosé - 1 litro	8,00

MENÙ SPECIALI a prezzo fisso

Menu "Euforia di Pasta"

Antipasto di 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, Acqua

20,00 (13,00 per bambini fino ai 10 anni)

Menu Fiorentina

Salumi misti, pesto di lardo e scannello con bruschette Fiorentina nazionale 1000 gr. più contorni a scelta Sbrisolona o tiramisù Caffè, Acqua

56,00 (minimo 2 persone - 28,00 a persona)

Menu Tradizionale

Antipasto di salumi misti nostrani, 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

Cosciotto di maiale alle erbette, stracotto d'asino con polenta

Contorni assortiti di stagione

Dolce della casa

Caffè, Acqua

26,00 (16,00 per bambini fino ai 10 anni)

Gran Menù

Salumi misti nostrani

Polentina ai funghi, giardiniera di verdur, bruschette all'olio e origano, pesto di lardo e scannello con bruschette

Risotto ai funghi e salamelle, agnoli di carne al burro fuso, tagliatelle al sugo di lepre Cosciotto di maiale alle erbette, stracotto d'asino con polenta, tagliata di Manzo con rucola Contorni assortiti di stagione

Dolce della casa

Caffè, Acqua

30,00 (19,50 per bambini fino ai 10 anni)

*Eventuali varianti da concordare con il personale

Informiamo che i menù speciali a prezzo fisso sono da un minimo di 4 persone ed il prezzo è a persona (solo per l'intero tavolo.)

Eventuali variazioni solo per l'intero tavolo.

Aperitivo a buffet con stuzzichini: 3,00 / Sorbetto: 2,00 / Vino sfuso: 2,00 / 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;
6	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;
8	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);
T	9. Sedano e prodotti a base di sedano
	10. Senape e prodotti a base di senape
6	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
\$04	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 www.lapesa.it - info@lapesa.it



Corte Uccellanda

Via Castello, 1 - Castellaro Lagusello (MN) Tel. +39 037 688763 www.corteuccellanda.it

