

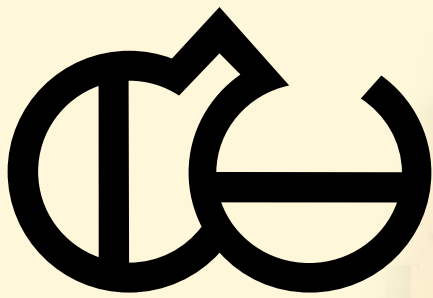
La Pesa

dal 1908



menù





CORTE UCCELLANDA

SUITE • BEAUTY FARM • EVENTI



*Conviene rendersi immortali ...per quanto è possibile
di Aristotele*



**SALA TIBERIO DISPONIBILE
PER EVENTI, BANCHETTI E MATRIMONI**

www.corteuccellanda.it
Tel. +39 037688763

Via Castello, 1
Castellaro Lagusello (MN)





PER MENÙ FESTIVITÀ
ED EVENTI MUSICALI
VISITA IL NOSTRO SITO

www.lapesa.it

O LA PAGINA facebook "La Pesa"

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.



ANNO 2002
inserimento
nei Borghi
più belli d'Italia



ANNO 2008
inserimento
Bandiera Arancione
del Touring club

www.lapesa.it
Tel. +39 037688901

TRATTORIA LA PESA

P.zza Orlandi, 8
Castellaro Lagusello (MN)



APERITIVI

Aperitivo analcolico	€ 2,50
<i>Soft drinks</i>	
Aperitivo alcolico	€ 3,00
Aperitivo con stuzzichini	€ 4,00
<i>Apertif with appetizers / Apertif mit appetitanregenden Beilagen</i>	
Flute di Metodo Classico Franciacorta	€ 4,00
Flute di Prosecco	€ 2,50

ANTIPASTI

Degustazione di salumi nostrani con salame, coppa, pancetta, crudo, giardiniera pesto di lardo e bruschette all'olio	€ 7,00
<i>Tasting sausages with salami, pork, bacon, ham, gardener, toasted bread with oil Tasting Würstchen mit Salami, Schweinefleisch, Speck, shinken, Gärtner, geröstetes Brot mit Olivenöl</i>	
Luccio al vapore in salsa	€ 5,00
<i>Steamed Pike in sauce / Gedampfter Hecht in sauce</i>	
Polentina ai funghi	€ 5,00
<i>Corn puree with mushrooms / Polenta (Getreidebrei aus mais) mit Pilzen</i>	
Polenta ai 4 formaggi (Montasio / Gorgonzola / Taleggio / Grana)	€ 5,00
<i>Corn puree with Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana cheese / Polenta mit Montasio, Gorgonzola, Taleggio, Grana chese</i>	
Salmone affumicato con riccioli di burro	€ 6,00
<i>Smoked salmon with butter curls / Geräucherter Lachs mit Butter Locken</i>	
Crudo di Parma 18 mesi	€ 6,50
<i>Parma raw ham aged 18 months / Parmaschinken 18 Monate gereift</i>	
Pane e coperto	€ 1,70



PRIMI PIATTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Capunsei al sugo di pomodoro / burro	€ 7,50
<i>Bread dumplings (local speciality) with tomato sauce / Capunsei (locale specialità)</i>	
Bigoli al sugo di germano.....	€ 7,50
<i>Spaghetti with duck sauce / Spaghetti mit entenragout</i>	
Agnoli al burro fuso.....	€ 8,00
<i>Tortellini infused with melted butter / Ravioli mit fleischfullung in butter</i>	
Trecciotti di magro con ripieno di ricotta di bufala e ortica	€ 8,00
<i>Stuffed Ravioli with ricotta hoax cheese and nettle / Trecciotti mit Brennessel ricottafullung Streich</i>	
Risotto ai funghi e salamelle (min. per 2 persone, prezzo a persona)	€ 7,00
A disponibilità o su prenotazione risotto all'ortica / rape rosse / Franciacorta / Amarone.....	€ 8,00
<i>Risotto with mushrooms and sausages or with nettle (min. 2 people)</i>	
<i>A availability or booking risotto with nettle / beetroot / Franciacorta / Amarone</i>	
<i>Risotto mit Pilzen und salami oder mit Brennessel (mind 2 personen)</i>	
<i>A Verfügbarkeit oder Buchungs Risotto mit Brennessel / Rote Beete / Franciacorta / Amarone</i>	
Tortelli di zucca al burro fuso	€ 7,50
<i>Pumpkin Ravioli infused with melted butter / Ravioli mit Kürbisfüllung</i>	
Lunette di spinaci all'ortica	€ 7,50
<i>Ravioli filled with spinach & nettle / Halbmondspinat nudel mit Brennesselfüllung</i>	
Tagliatelle al sugo di lepre o al cervo	€ 7,50
<i>Noodles with Hare ragout or deer / Bandnudel mit hasenragout oder Reh</i>	
Zuppa di verdura del contadino.....	€ 7,00
<i>Vegetable soup / Gemüsesuppe</i>	
Zuppa di cipolle.....	€ 7,00
<i>Onion soup / Zwiebelsuppe</i>	
Bis degustazione di primi piatti (min. per 2 persone - prezzo a persona).....	€ 9,00
<i>Mixed taster of 2 dishes (min. 2 people) / gemischteplatte mit 2 gerichten (mind 2 personen)</i>	
Tris degustazione di primi piatti (min. per 2 persone - prezzo a persona).....	€ 12,00
<i>Mixed taster of 3 dishes (min. 2 people) / gemischteplatte mit 3 gerichten (mind 2 personen)</i>	

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	€ 8,00
<i>Donkey stew with polenta / Esel ragout mit polenta</i>	
Lumache in umido con le erbe e polenta	€ 8,00
<i>Polenta with snails and herb sauce / Polenta mit schnecken in kräuter sauce</i>	
Lepre in salmì con polenta	€ 8,00
<i>Marinated hare with polenta / Polenta mit hasenragout</i>	
Tagliata di cavallo	€ 11,00
<i>Grilled & sliced horse steak / Grilliertes pferde steak</i>	
Anitra ripiena al forno	€ 12,00
<i>Roasted stuffed duck / Geffuelte brat Ente</i>	
Stinco di maiale al forno con cotenna	€ 10,00
<i>Roasted pork shank / Gebratene Schweins haxe</i>	
Costata di manzo	€ 15,00
<i>Grilled & Rib-eye steak / Entrecote vom grill</i>	
Nodino di vitello	€ 14,00
<i>Grilled Veal chop / Kalbs kottlet vom grill</i>	
Filetto di manzo alla griglia	€ 15,00
<i>Grilled Beef tenderloin / Filet vom grill</i>	
Filetto di manzo al pepe verde	€ 15,50
<i>Beef tenderloin with greenpepper sauce / Filet mit grüner pfeffer sosse</i>	
Fiorentina (peso da un minimo di 1 kg.) fassona piemontese o irlandese prezzo all'etto	€ 4,00
Grigliata di maiale di costine, salamella, braciola	€ 10,00
<i>Pork mixed-grill / Gegrilltes vom shwein</i>	
Coniglio al forno	€ 7,00
<i>Roasted rabbit / Gebratenes kaninchen</i>	
Carne salà trentina con rucola e grana	€ 7,50
<i>Salted meat from Trentino with rocket and parmesan / Eingelegtes fleish von Trentino mit Rucola und Parmesan</i>	
Costolette di agnello Nuova Zelanda	€ 10,50
Crudo di parma con melone in stagione	€ 7,50
Crudo di parma	€ 6,50
Bollito misto con "Pearada" (in stagione)	€ 9,00
<i>Mixed meat with souce "Pearada" / Gemischte Fleisch mit Soße "Pearada"</i>	
Coregone del Garda alla griglia (secondo periodo di pesca)	€ 11,50
<i>Grilled Coregone (white fish) from lake Garda / gegrillter Gardafish</i>	
Luccio al vapore in salsa	€ 9,50
<i>Steamed pike in sauce / Gedünsteter Hecht</i>	
Sarde in saor del Garda (secondo periodo di pesca)	€ 8,00
<i>Sardines with onion sauce / Sardinen mit Zwiebel sauce</i>	
Baccalà in umido con polenta	€ 9,50
<i>Codfish stew with polenta / Kabeljau mit Polenta</i>	



Degustazione di formaggi con miele e mostarda mantovana	€ 7,50
<i>Selection of cheese with honey or apple mustard / Käseauswahl mit Honig oder Apfel Senf</i>	
Pecorino, Montasio, Gorgonzola, Grana Padano	
<i>Mixed cheese with honey or mustard souce / Gemischte kaseplatte oder senfsosse</i>	
Insalatona con rucola e mozzarella di bufala	€ 6,50
<i>High salad with buffalo mozzarella / Großer Salat mit Büffelmozzarella</i>	
Insalatona con tonno e formaggio e olive con insalata nizzarda.....	€ 6,50
<i>Salad with tuna and cheese / Salat mit Thunfish und Käse</i>	
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 Luccio <i>Luccio in salsa di acciughe e capperi , olive nere e pomodorini Pachino.....</i>	€ 10,00
<i>Pike in anchovy and caper sauce, black olives and Pachino tomatoes / Hecht in Sardellen-Kapern-Sauce, schwarzen Oliven und Pachino-Tomaten</i>	
Pizza Salmone <i>Salmon Premium affumicato, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini Pachino e profumo di Green Lime...€</i>	10,00
<i>Premium smoked salmon, buffalo mozzarella, rocket, Pachino cherry tomatoes and Green Lime perfume</i>	
<i>Premium Räucherlachs, Büffelmozzarella, Rucola, Pachino Kirschtomaten und Green Lime Parfum</i>	
Pizza Prosciutto Crudo <i>Crudo di Parma 20 mesi, mozzarella di bufala, salsa di pomodoro e rucola.....</i>	€ 9,00
<i>20 Parma raw ham, buffalo mozzarella, tomato sauce and rocket / 20 Parma roher Schinken, Büffelmozzarella, Tomatensauce und Rucola</i>	
Pizza Gorgonzola <i>Gorgonzola, salsiccia, mozzarella, cipolla, olive nere, rosmarino</i>	€ 9,00
<i>Gorgonzola, sausage, mozzarella, onion, black olives, rosemary / Gorgonzola, Wurst, Mozzarella, Zwiebel, schwarze Oliven, Rosmarin</i>	
*Eventuali ingredienti aggiunti (prezzo per aggiunta).....	€ 2,00

PER I PIÙ PICCOLI

Pizza Baby Gourmet "Margherita" <i>Salsa di pomodoro, mozzarella, origano</i>	€ 6,00
<i>Tomato sauce, mozzarella, oregano / Tomatensauce, Mozzarella, Oregano</i>	
Cotoletta di maiale alla milanese	€ 6,50
<i>Pork cutlet Milanese style with potatoes / Schweineschnitzel Mailänder Art mit Kartoffeln</i>	
Petto di pollo alla griglia	€ 6,00
<i>Grilled chicken breast / Gegrillte Hähnchenbrust</i>	

CONTORNI DI VERDURA

Verdure cotte del giorno	€ 3,50
<i>Boiled vegetable of the day / gekochtes Gemüse des Tages</i>	
Insalata verde o mista di verdura	€ 3,00
<i>Simple or mixed Salad / Grüner oder gemischter Salat</i>	
Patatine fritte	€ 2,70
<i>Chips / Pommes frites</i>	
Terrina di patate con crema di formaggio e besciamella	€ 4,00
<i>Potatoes with cheese creame / kartoffel mit Käse creme</i>	
Verdure pastellate	€ 3,00
<i>Battered vegetables / Angeschlagenes Gemüse</i>	
Contorni del giorno a richiesta	



DESSERT FATTI IN CASA

Tiramisù	€ 3,30
Torta di mele e noci	€ 3,30
Frutta fresca.....	€ 3,30
Ananas in spicchi al naturale.....	€ 3,50
Ananas con liquore	€ 4,00
Sbrisolona tipica mantovana	€ 3,30
Sbrisolona tipica mantovana con grappa o passito	€ 4,50
Sorbetto al limone	€ 2,50
Strüdel di mele (in inverno).....	€ 3,30
Cream Caramel	€ 3,30
Panna cotta al "caramello", "cioccolato", "Frutti di bosco"	€ 3,30
Fragole al limone in stagione.....	€ 3,30
Salame di cioccolato.....	€ 3,30
Dolce del giorno a richiesta.....	€ 3,30

DESSERT

Tartufo	€ 4,00
Tartufo affogato al caffè	€ 5,00
Tartufo affogato al liquore	€ 5,00
Profiteroles	€ 3,30
Meringa	€ 3,30
Dolce della nonna	€ 3,30



BEVANDE LIQUORI E CAFFÈ

Acqua con sistema purificante puraplus.....	€ 1,70
Acqua in bottiglia	€ 2,50
Bibite in lattina.....	€ 2,50
Birra alla spina piccola	€ 2,50
Birra alla spina media	€ 4,00
Caffè.....	€ 1,20
Caffè corretto	€ 1,50
Caffè d'orzo o ginseng	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,30
Tea caldo.....	€ 2,50
Camomilla.....	€ 2,50
Cioccolata	€ 2,50
Punch	€ 2,50
Liquori nazionali	€ 2,50
Grappa	€ 2,50
Grappa invecchiata	€ 3,00
Grappa riserva	€ 3,00
Whisky.....	€ 3,00
Whisky torbati o invecchiati.....	€ 6,00
Cognac + Courvasier + Martel	€ 4,00
Brandy + Cardinal Mendoza + Carlos 1°	€ 5,50
Calice Vino Superiore Ripasso della Valpolicella / Cabernet Merlot Superiore	€ 3,50
Calice Amarone Recchia	€ 5,00
Bardolino / Lambrusco / Custoza prosecco bicchiere	€ 2,00
Bardolino / Cabernet / Custoza brocca da 1/2	€ 4,80
Bardolino / Cabernet / Custoza brocca da litro	€ 8,00



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

Menu Euforia di pasta € 20,00
Bimbi fino ai 10 anni € 13,00

Antipasto di salumi con bruschette all'olio
Pesto di lardo e scannello agliati alle erbe

Risotto ai funghi e salamelle
Tagliatelle alla lepre
Bigoli al ragout d'anitra
Capunsei al pomodoro

Dolce della casa
Caffè, Acqua

Menu Fiorentina € 54,00
(minimo 2 persone - 27,00 € a persona)

Salumi misti
Pesto di lardo e scannello con bruschette

Fiorentina nazionale 1000 gr. e più
Contorni a scelta

Sbrisolona o tiramisù
Caffè, Acqua

Menu tradizionale € 26,00
Bimbi fino ai 10 anni € 16,00

Antipasto di salumi misti nostrani
Bruschette all'olio e origano
Giardiniera di verdura
Pesto di lardo e scannello agliati alle erbe

Risotto ai funghi e salamelle
Tortelli di zucca
Bigoli al sugo di germano

Cosciotto di maiale alle erbe
Stracotto d'asino con polenta
Contorni assortiti di stagione

Dolce della casa
Caffè, Acqua

Gran Menù € 29,00
Bimbi fino ai 10 anni € 19,50

Salumi misti nostrani
Polentina ai funghi
Giardiniera di verdura
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 erbe
Stracotto d'asino con polenta
Tagliata di Manzo con rucola
Contorni assortiti di stagione

Dolce della casa
Caffè, Acqua

*Eventuali varianti da concordare con il personale





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.





Tel. +39 037688901
www.lapesa.it - info@lapesa.it

TRATTORIA LA PESA

P.zza Orlandi, 8
Castellaro Lagusello (MN)