



# *Menù*

*La nostra storia in un boccone*





"Ghèra 'na òlta...", perché tutte le storie che si rispettino iniziano così. Nella nostra contrada durante il lungo inverno, quando i lavori all'aperto si fermavano in attesa della primavera, le sere dei filò vedevano riunirsi le famiglie al caldo della stalla e i bambini ascoltavano le voci narranti dei  
"vèci"

Tra tutte però c'era una sera speciale, non aveva una ricorrenza fissa come Santa Lucia, ma ne conservava la stessa magia: la sera della  
Marmacola.

Era la sera della prima tormenta di neve, nella quale i bambini venivano mandati a cercare la Marmacola, un piccolo animaletto che avrebbe dovuto venire a ripararsi proprio sotto il grande acero che domina il promontorio dietro la contrada.

Veniva raccomandato loro di pazientare, perché non era facile poterla vedere. Quel tempo sarebbe occorso agli adulti per preparare loro una sorpresa.

Al ritorno i bambini raccontavano che non erano riusciti a vedere la Marmacola, ma la tristezza svaniva all'istante alla vista di quel che trovavano;

un grande tavolo imbandito di cose semplici frutto di una cucina povera, ma genuina come i ricordi di quei bambini.

E quella sera diventava festa, convivialità, gioia e unione.

La nostra attività prende il nome dal ricordo di quella che, partendo come un gioco, diventava una bellissima festa di contrada.

Gli ingredienti oggi non sono più poveri come allora, ma vorremo che la gioia, la condivisione ed il ricordo avessero lo stesso sapore e la stessa genuinità di quel tempo.

Benvenuti alla Marmacola.



# Lista allergeni



CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati



CROSTACEI e prodotti a base di crostacei



UOVA e prodotti a base di uova



PESCE e prodotti a base di pesce



ARACHIDI e prodotti a base di arachidi



SOIA e prodotti a base di soia



LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti



SEDANO e prodotti a base di sedano



SENAPE e prodotti a base di senape



SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale



LUPINI e prodotti a base di lupini



MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi








## COMPOSIZIONE DEI NOSTRI PIATTI



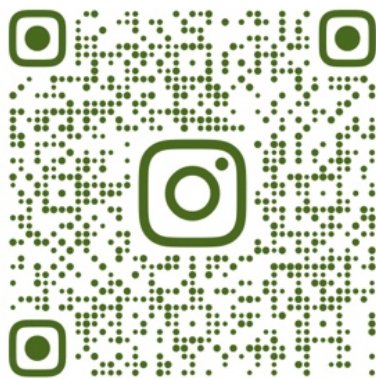
Per conservare al meglio la qualità dei nostri prodotti, o per specifiche lavorazioni alcuni alimenti sono sottoposti al processo di abbattimento termico di temperatura



# Taglieri

- |   |   |      |
|---|---|------|
|    | <b>Tagliere dei salumi</b><br>Con la nostra agrodolce di verdure  | 10 € |
|       | <b>Tagliere dei formaggi</b><br>Con mostarda e marmellata   | 10 € |
|     | <b>Tagliere dei Cacioni piccolo</b><br>Salumi e formaggi con agrodolce di verdure<br>consigliato per due persone    | 12 € |
|   | <b>Tagliere dei Cacioni grande</b><br>Salumi e formaggi con agrodolce di verdure<br>consigliato per quattro persone | 16 € |

Seguici e condividi la tua esperienza da noi



AGRITURISMO\_LA\_MARMACOLA



# Antipasti



## Pulled pork

Con asparagi e crema di peperone agrodolce

8 €



## Muffin ai piselli

Con fonduta al pepe

8 €



## Cestino di polenta

Con formaggio mezzano, funghi e salame nostrano

8 €



## Tartare di scottona al coltello

Con piselli freschi, mandorle tostate e maionese al limone

10 €



# Primi



## Maccheroncini di pasta fresca

Con porro fondente e “Renga de Parona”

9 €



## Tagliolini di pasta fresca

Al ragout di cortile al profumo di agrumi

9 €



## Tris di canederli con burro alle erbe

Alla carne, formaggio e ortica

9 €



## Gnocchetti di patate

Con asparagi e guanciale

9 €



## Tortelloni di pasta fresca

Al coniglio con fonduta di stravecchio e finocchietto selvatico

9 €



# Secondi



## Cotechino

Con purè di patate e mostarda alle mele

14 €



## Filetto di maiale

Alle arachidi con agretti saltati (leggermente piccanti)

15 €



## Pancia di maiale in dolce cottura

Con purè di patate al tartufo

15 €



## Tagliata di scottona veronese

Con formaggio malga, cappuccio bicolore (250 g circa)

17 €

## Costata di scottona veronese

Alla griglia (450 g circa)


18 €

Aggiunta di tartufo nero della Lessinia

2 €



# Contorni

Selezione di verdure cotte di stagione	4 €
Patate arrosto	4 €
Verdure fresche di stagione	3,5 €
 Giardiniera agrodolce della casa	4 €
Contorno del contadino Consigliato per quattro persone	7,5 €

La composizione dei contorni varia in base alla disponibilità di stagione





# *Il menù spiedo*

Su prenotazione, per minimo 12 persone

Antipasto della casa

Spiedo di carne

Polenta e contorni

*“Qualità e pazienza”*

*Per il nostro spiedo utilizziamo carne allevata  
da noi e da aziende agricole vicine*

*Viene profumata con erbe fresche del nostro orto e  
poi cucinata lentamente con burro prodotto con  
il nostro latte per esaltarne tutti i sapori  
e rendere unico il suo gusto*

25€ a persona

Quanto non indicato nel “Menù spiedo” è da considerarsi come extra



# Dolci



## Tiramisù

Con uova e mascarpone della nostra azienda

5 €



## Cheesecake

Con crumble alle arachidi e caramello salato

5 €



## Panna cotta al fieno

Con salsa al miele e polline di edera

5 €



## Tortino camilla

Con gelato al cioccolato e salsa all'arancia candita

5 €



## Sbrisolona

Con gel di grappa

5 €



# *Bevande e caffetteria*

Acqua microfiltrata 0,75 L	2 €
Vino della casa 0,25L	3 €
Vino della casa 0,5L	5 €
Vino della casa 1 L	10 €
Bibite in bottiglietta	2 €
Bibite in lattina	2,5 €
Spritz Aperol o Campari	3 €
Amari e grappe	2,5 €
Liquore della casa	2 €
Gin Tonic	5 €
Birra alla spina piccola 0,25 L	3 €
Birra alla spina media 0,5 L	6 €
Caffè	1,2 €
Caffè decaffeinato	1,3 €
Caffè corretto	1,5 €
Orzo o Ginseng	1,5 €
Macchiato	1,3 €
Cappuccino	1,5 €

