



M E N U





## *"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 sarebbe 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, sarebbe diventata 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 a La Marmacola.





# LA NOSTRA STORIA in un boccone

*Un incontro tra tradizione e innovazione  
ci ha portati a sviluppare La Marmacola,  
un'idea nata da due fratelli che hanno portato  
le storie e le tradizioni della loro contrada,  
tramandate da una generazione all'altra,  
in un modo di fare cucina giovane e innovativo.  
Tutto questo è reso possibile dalla qualità dei  
nostri prodotti agricoli, preparati come un  
tempo, dall'esperienza dei nostri studi e dalla  
selezione meticolosa delle materie prime  
direttamente da aziende agricole locali.*



## La nostra filiera corta

L'agriturismo La Marmacola nasce per dare valore alla nostra produzione agricola seguendo attentamente il processo produttivo nel rispetto del territorio e del benessere animale. Produciamo direttamente carne di scottona e Garronese Veneta, carne di maiale e salumi, uova, castagne e marroni, noci, nocciole, mele, ciliegie ed erbe aromatiche. Affianchiamo ai nostri prodotti anche materie prime provenienti da aziende agricole locali e sostenibili. Ve ne presentiamo alcune con le quali abbiamo il piacere di collaborare.

### Antico Molino Rosso

Azienda veronese specializzata i cereali antichi biologici, Buttapietra (VR)

### Fiorentini Silvino

Azienda agricola biologica di ortaggi e frutta, Verona

### La Casara

Produttore artigianale di formaggi e salumi di alta qualità, Roncà (VR)

### La Pila

Produttore di Riso vialone nano IGP di qualità selezionata, Isola della Scala (VR)

### Le Raise di Lonardoni Pietro

Produttore di Olio Extra Vergine di Oliva, Castagnè di Mezzane di Sotto (VR)

### Sartori Carni

Collabora con la nostra azienda agricola nel progetto della Garronese Veneta di qualità verificata, Brenzone (VR)



# Menu degustazione

VALIDO PER TUTTO IL TAVOLO

## Traccia

Per prendere contatto con la nostra cucina, la degustazione di antipasti offre la possibilità di iniziare con qualche nostro input, lasciandovi comunque la possibilità di proseguire con ciò che più vi ispira dal menù alla carta.

### Quattro antipasti

**20 € / a persona**

## Sentiero

Un percorso completo per vivere a pieno le idee e i sapori della nostra idea di cucina. Questo menù vi accompagnerà dall'antipasto al dolce.

### Quattro antipasti

Due primi

Due secondi

Dessert

**55 € / a persona**



## Taglieri

**Tagliere dei salumi | 12 €**  
con la nostra agrodolce di verdure



**Tagliere di formaggi | 12 €**  
con mostarda e marmellata



**Tagliere dei Cacioni piccolo | 15 €**  
tagliere misto di salumi e formaggi con agrodolce di verdure  
*Consigliato per due persone*



**Tagliere dei Cacioni grande | 20 €**  
tagliere misto di salumi e formaggi con agrodolce di verdure  
*Consigliato per quattro persone*



**Focaccia rustica servita calda | 5 €**  
con fonduta di erborinato



**Crudo di Soave e stracciatella | 16 €**



**Aggiunta di confettura e mostarda | 3 €**





## Antipasti

**Pulled pork su crostone di pane | 9 €**

con insalata di finocchio e dressing al pepe



**Bouquet di fiori di zucca in pasta sfoglia | 9 €**

con fonduta di erborinato



**Hummus di legumi | 8 €**

con salsa di saor, mollica di pane dorata, spinacino saltato e sesamo



**Battuta di Garronese Veneta al coltello (100g) | 11 €**

con maionese al limone, mandorle tostate e piselli freschi



**Antipasto del giorno | 10-13 €**

varia in base alla disponibilità di giornata



## Primi

Tagliolini di pasta fresca | **11 €**  
con ragù "de musso", stracciatella e polvere di vin brulé



Maccheroncini mantecati alla francese | **11 €**  
con fonduta alle erbe aromatiche e ragù di cortile



Tris di canederli con burro alle erbe  
alla carne, formaggio e ortica | **10 €**



Gnocchetti di patate | **11 €**  
con asparagi bio, aglio orsino e mandorle tostate



Tortelloni caserecci all'agnello | **11 €**  
con crema di carciofi e noci





## Secondi

Guancetta di manzo brasata | **18 €**

con purè di patate arrosto e carota



Pancia di maiale in dolce cottura | **17 €**

con purè di patate al tartufo e mostarda di cacomela



Filetto di maiale | **18 €**

con asparagi bio brasati e anacardi



Medaglione di filetto di manzo | **25 €**

con salsa alla senape antica e agretti



Battuta di Garronese Veneta al coltello XL (180g) | **18 €**

con maionese al limone, mandorle tostate e piselli freschi



Tagliata di scottona veronese (ca 250g) | **18 €**

con rucola e cipolla caramellata

Costata alla griglia

di scottona veronese | **4,5 € / hg**

di Garronese Veneta | **5,0 € / hg**



## Contorni

Selezione di verdure cotte di stagione | **5,5 €**

Patate arrosto | **4,5 €**

Verdure fresche di stagione | **4 €**

Giardiniera agrodolce della casa | **4,5 €**



Contorno del contadino | **9 €**

Verdure cotte e patate da condividere



# Menu spiedo

SU PRENOTAZIONE, PER MINIMO 12 PERSONE

## “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, per rendere unico il suo gusto.

Antipasto della casa  
Spiedo di carne  
Polenta e contorni

**25 € / a persona**



## Dolci

**Cremoso al caramello salato | 6,5 €**

con soffice al caffè e arachidi



**Tiramisù | 6 €**

classico al caffè



**Cheesecake alle pesche | 6,5 €**

con crumble di amaretto e pesca marinata alla menta



**Tortino alle ciliegie | 6,5 €**

con gelato al cioccolato



**Sbrisolona | 5 €**

con gel di grappa



**Lingotto di pan di Spagna | 6,5 €**

con crema al burro, mirtilli e gelato allo yogurt





## Bevande

Acqua microfiltrata 0,75 L	<b>2,5 €</b>
Vino della casa 0,25L	<b>3,5 €</b>
Vino della casa 0,5L	<b>6 €</b>
Vino della casa 1L	<b>11 €</b>
Aperitivi analcolici in bottiglietta	<b>2,3 €</b>
Spritz Aperol o Campari	<b>3,5 €</b>
Amari	<b>2,5-9 €</b>
Liquore della casa	<b>2,5 €</b>
Grappe	<b>3-9 €</b>
Cocktail	<b>6-12 €</b>
Birra alla spina piccola 0,2 L	<b>3 €</b>
Birra alla spina media 0,4 L	<b>5 €</b>
Bibite	<b>3 €</b>
cocacola, aranciata, chinotto, limonata, the alla pesca o limone	

Coperto, pane e servizio | **3 €**



## Carta birre

<b>Blanche - Birra Lessinia</b> Blanche stile belga 0,5L	<b>6 €</b>
<b>Miele di acacia - Birra Lessinia</b> Belgian strong ale al miele di acacia 0,75L	<b>9 €</b>
<b>Iris - Birra Lessinia</b> Ipa all'Iris della Lessinia 0,5L	<b>6 €</b>
<b>Keller - Laorno</b> Keller stile bavarese 0,5L	<b>8 €</b>
<b>1291 - Birra Mastino</b> Bohemian Pils 0,33L	<b>5,5 €</b>
<b>Monaco - Birra Mastino</b> Amber Lager 0,33L	<b>5,5 €</b>



# 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.



## Caffetteria “Gli Ormesini”

Caffè espresso	<b>1,3 €</b>
Caffè decaffeinato	<b>1,4 €</b>
Caffè corretto	<b>1,8 €</b>
Orzo e Ginseng	<b>1,6 €</b>
Cappuccino	<b>1,6 €</b>

Torrefazione locale e artigianale, giovane e già molto esperta, produce eccellenze grazie a materie prime selezionate e grande conoscenza degli step produttivi. Con Filippo e Alessandro, torrefattori e fondatori, abbiamo creato una miscela adatta alla nostra idea di ristorazione.

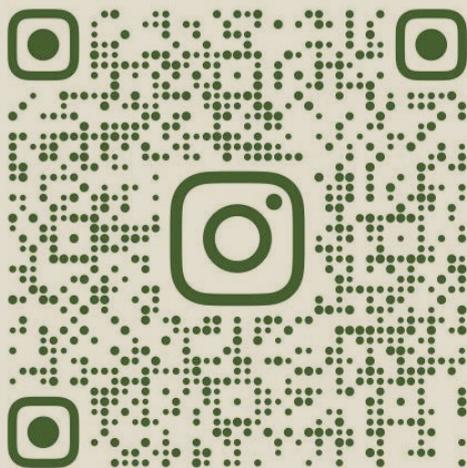




## *Ci prendiamo cura delle tue occasioni speciali*

Organizziamo menù ad hoc per battesimi, comunioni, cresime, matrimoni, compleanni, anniversari, feste di laurea, eventi aziendali e feste con amici.

Parlane con noi,  
ti sapremo consigliare al meglio!



**AGRITURISMO\_LA\_MARMACOLA**