

# AGRI BIO RESTAURANT

L'ESSENZIALE

## SOMMERMENÜ

### VORSPEISEN

- Euro 6,00 -

- **BRUSCHETTE NUVOLA** mit Olivenpaté und 12 Monate gereiftem Parmesan 2 Stk. (1-7)
- **FRITTATA-WÜRFEL MIT LAUCH** Eier, Lauch, Pecorino, Butter, Salz, \*Pfeffer 7 Stk. (3-7)
- **ZUCHINIBLÜTEN IM TEIGMANTEL** Teig aus \*Reismehl, Eiern, Rosé-Schaumwein 3 Stk. (1-3-12-15)
- **ZUCHINIKROKETTEN** Zucchini im Teigmantel aus Reismehl, Eiern, Rosé-Schaumwein 4 Stk. (1-3-12-15)
- **FLEISCHBÄLLCHEN** Hackfleisch vom Schwein und Büffel, Petersilie, Paniermehl, Eier, Öl, 12 Monate gereifter Parmesan, Salz, \*Pfeffer 4 Stk. (1-3-7-15)

### ERSTE GÄNGE

*Hausgemachte frische Eiernudeln mit Vollkorn- und "0"-Gentilrosso-Mehl aus eigener Herstellung*

- **CHITARRINE IN SAOR** Euro 15,00 (1-3-15)  
Spaghetti alla Chitarra Senatore C., Sumpf- oder Seesarinen, Zwiebel, \*Pinienkerne, \*Rosinen, Knoblauch, Zitronenbasilikum, Paniermehl, Salz, natives Olivenöl extra (E.V.O.)
- **CASARECCE ALLA ZERO** Euro 13,00 (1-3-7-15)  
Casarecce, Zucchini, Zucchiniblüten, Knoblauch, Basilikum, Parmesan, Pecorino, \*Pinienkerne, Salz, natives Olivenöl extra (E.V.O.)
- **TAGLIATELLE AL RAGÙ** Euro 12,00 (1-3-9-15)  
Tagliatelle 9mm, Fleischragout vom Büffel und Schwein, weiße Zwiebel, Karotten, SELLERIE, \*Muskatnuss, \*Nelken, natives Olivenöl extra (E.V.O.)
- **GNOCCHI AL POMODORO** Euro 12,00 (1-3-15)  
Kartoffeln, Kartoffelstärke, Eier, Gentil Rosso "0" Mehl, Tomatenpüree, Zwiebel, Salz, natives Olivenöl extra (E.V.O.)
- **ZUCHINI-LASAGNETTE** Euro 13,00 (1-3-7-15)  
Lasagnette Senatore C., Zucchini, Béchamelsauce aus "0"-Mehl, Milch, Minze, Caciotta-Käse, Butter, \*Curry, \*Muskatnuss, Salz, natives Olivenöl extra (E.V.O.)
- **VEGETARISCHE CARBONARA CHITARRINE** Euro 13,00 (1-3-7-14-15)  
Nudeln aus Senatore Cappelli und Gentil Rosso, Zucchini, Pecorino, 12 Monate gereifter Parmesan, Eier, Salz, WEISSWEIN, Curry, natives Olivenöl extra (E.V.O.)

### ZWEITE GÄNGE

**(Für Fleischliebhaber)**

*(Fleisch und Milchprodukte aus biologischer Aufzucht "Oasi del Mincio Goito MN")*

- **FIORENTINA-RINDERSTEAK** Portionen von ca. 1 kg Euro 6,50/hg (GRILL)

- **ENTBEINTES HÄHNCHEN VOM GRILL MIT KARTOFFELN** Euro 16,00 (GRILL)
- **GEMISCHTER GRILLTELLER** (1/6 Hähnchen, 2 Rippchen, Bratwurst, Coppa, eine Scheibe Polenta) Euro 16,00 (GRILL)
- **PANIERTES KALBSKOTELETT** (1-3-15) Ausgewähltes Kalbskotelett, Eier, Paniermehl, Salz Euro 15,00
- **BÜFFEL-TAGLIATA 220g** Mit wildem Rucola, Parmesan-Splittern, natives Olivenöl extra (E.V.O.) und \*Aceto Balsamico Euro 22,00 (GRILL)

--- PAGE 2 ---

- **TRUTHAHN MIT SOMMERAROMEN (200g)** (9-7-15) Gefüllte Truthahnbrust, Spinat, Karotte, Zucchini, Zwiebel, geräucherter Scamorza-Käse, Weißwein, SELLERIE, Salz, \*rosa Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Salbei, Butter, natives Olivenöl extra (E.V.O.) Euro 18,00
- **BÜFFEL-BURGER (200g)** (1-7-15) mit Zwiebel, \*Aceto Balsamico, gegrilltem Käse, Brot Euro 16,00
- **ZUCHINI-PARMIGIANA** Zucchini, Scamorza, gekochter Schinken, Parmesan, natives Olivenöl extra (E.V.O.), Salz, Basilikum Euro 12,00

#### (Fisch)

- **HECHT IN MANTOVANISCHER SAUCE MIT POLENTA** Euro 19,00 (3-4-9-12-15)  
Hecht. Sauce: (natives Olivenöl extra, Weißwein, \*Apfelessig, Eier, Paprika, Sardellen, \*Kapern, Knoblauch, Petersilie, \*Zucker, Salz, Pfeffer). Court Bouillon: (Karotte, SELLERIE, Zwiebel, \*Nelken, \*Lorbeerblatt, \*Wacholderbeeren, \*rosa Pfeffer, Weißweinessig, Weißwein, Salz). \*Polenta aus weißem Mais.

#### (Vegetarisch)

- **PARMIGIANA** Auberginen, Mozzarella, Tomate, 12 Monate gereifter Parmesan, Oregano, Knoblauch (7-15) Euro 12,00
- **ZUCHINI-RAVIOLI** Zucchini, Tomatenpüree, Ricotta, geräucherter Scamorza, Knoblauch, Parmesan, natives Olivenöl extra (E.V.O.), Salz, Pfeffer (7-15) Euro 12,00

#### (Risottos)

*Mindestens 2 Personen - Euro 16,00 pro Person*

- **RISOTTO MIT WILDKRÄUTERN** (1-12-15) Vialone-Reis, Wildkräuter (Wegetritt oder Brennnesselsprossen), Butter, natives Olivenöl extra, Gemüsebrühe, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, 12 Monate gereifter Parmesan, mit Remosso-Wein abgelöscht.
- **ERDBEER-RISOTTO** (7-12-15) Vialone-Reis, Erdbeeren aus dem Garten, \*Schalotte, natives Olivenöl extra (E.V.O.), Gemüsebrühe, Butter, \*Ziegenkäse, mit Remosso-Wein abgelöscht.

#### PLATTEN

- **KLEINE PLATTE** Hausgemachte Salami und Büffel-Cacciatorino, eingelegtes Gemüse (Giardiniera) 8 Stk. Euro 8,50
- **GROSSE PLATTE** Hausgemachte Salami, eingelegtes Gemüse (Giardiniera), Caciotta-Käse-Trio, 3 Zucchini Blüten im Teigmantel, Zucchini Kroketten Euro 20,00 (1-3-7)

#### (Beilagen)

- **OFENKARTOFFELN ODER POMMES FRIES** mit Paprika, Salz, Apfelessig, natives Olivenöl extra (E.V.O.) (15) Euro 5,50
- **GRIECHISCHER SALAT** Tomaten, Gurken, grüner Salat, \*Feta, Oliven, natives Olivenöl extra, Salz (7) Euro 11,50
- **ZUCHINI ALLA FRANCO (SCAPECE-ART)** gegrillte Zucchini, natives Olivenöl extra,

Minze, Essig, Knoblauch 7 Stk. (15) Euro 6,50

- **GARTEN-GIARDINIERA (EINGELEGTES GEMÜSE)** SELLERIE, Blumenkohl, grüne Bohnen, Zucchini, Perlzwiebeln, Öl, Weißweinessig, Honig (9) Euro 6,00

**(Käse)**

- **CACIOTTA-TRIS** Caciotta natur, mit Schnittlauch, mit Chili (7) Euro 10,00
- **BÜFFEL-BURRATA CAPRESE** \*Büffel-Burrata, Tomaten, Salz, natives Olivenöl extra (E.V.O.) (7) Euro 10,00
- **BÜFFEL-MOZZARELLA CAPRESE** \*Büffel-Mozzarella aus Battipaglia, Tomaten, Salz, natives Olivenöl extra (E.V.O.) (7) Euro 11,00

--- PAGE 3 ---

**(Desserts)**

- **IL DOLCE DEL RE DESIDERIO** (1-3-7-8-12) \*\*00"-Mehl, Butter und Derivate, \*Zucker, Eier, Mandeln, \*kandierte Amarenakirschen, \*Kirschdestillate, \*Sauerteig, \*Bierhefe, Stärke, Citronensäure, Glukose, Salz, \*Vanille Euro 7,00
- **EIS DES TAGES** (15) entweder Frucht oder Schokolade, \*Saccharose, \*Fruktose, \*Ballaststoffe, \*Dextrose, \*natürliche Emulgatoren und Stabilisatoren, \*Sahne Euro 6,00
- **HAUSGEMACHTE PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN** (7) Sahne, \*Zucker, \*pflanzliches Verdickungsmittel, Fruchtarmelade aus dem Garten Euro 5,50
- **SEADA ESSENZIALE** (1-7-15) \*Büffel-Mozzarella, Blätterteig, Orangenaroma, \*Puderzucker oder Honig Euro 7,00
- **CROSTATA NONNA PAPERÀ (DOMA-KUCHEN)** (1-3-7) Mürbeteig aus "0"-Mehl, Hefe, Zucker, Eier, Butter, Vanille, Armelade nach Verfügbarkeit, Puderzucker Euro 5,50

**BROT UND GECK (GEDECK) EURO 3,50 pro Person**

**ALLERGENLISTE:** 1 Gluten; 2 Krebstiere und Derivate; 3 Eier und Derivate; 4 Fisch und Derivate; 5 Erdnüsse und Derivate; 6 Soja und Derivate; 7 Milch und Derivate; 8 Schalenfrüchte und Derivate; 9 Sellerie und Derivate; 10 Senf und Derivate; 11 Sesamsamen und Derivate; 12 Schwefeldioxid und Sulfite; 13 Lupinen und Derivate; 14 Weichtiere und Derivate; 15 Kann gefroren oder tiefgefroren sein.

In unserer Küche wird ausschließlich rosa Himalaya-Salz (grob und fein) verwendet; unser natives Olivenöl extra (E.V.O.) wird aufgrund seiner außergewöhnlichen organoleptischen Eigenschaften streng kalt verwendet, wobei darauf geachtet wird, es nicht zu hydrieren. Wenn möglich, verwenden wir ausschließlich saisonale, zertifizierte biologische Rohstoffe oder Gemüse aus unserem eigenen Garten (Km0). Aus Zubereitungsgründen und zur Geschmacksverbesserung werden einige Produkte schockgefrostet.

**Legende:** (\*) Produkt nicht aus der Region (nicht Km 0)

---

## AGRI BIO RESTAURANT

### L'ESSENZIALE - GETRÄNKE

**SPRIZZONE APEROL / CAMPARI / SAGA SCHAUMWEIN / Orange ca. 8% VOL. Euro 7,00**

**FELICE BIER (Aus der Region / Produktion Km 0) (12)**

- \* Rossella | 50 cl | 5,4% Vol | Euro 9,50
- P'ipa D'erbe | 5,1% Vol | 50 cl | Euro 9,50
- \* Garda | 4,5% Vol | 50 cl | Euro 9,00

**GALVANINA BIO-ERFRISCHUNGSGETRÄNKE 355ml / SÄFTE**

- \*BIO COLA, \*ARANCIATA (ORANGENLIMONADE), POMPELMO (GRAPEFRUIT), \*THE AL LIMONE (ZITRONENEISTEE) | Euro 6,00
- \*TONICA (TONIC WATER), \*LIMONATA, \*CEDRATA | Euro 6,00
- \*APFEL-BLAUBEERE 200ml | Euro 5,00

**KAFFEE & WASSER**

- MIKROFILTRIERTES WASSER STILL/SPRUDEL 68 cl | Euro 1.50
- PELLINI KAFFEEBOHNEN CREMOSO | Euro 1,50
- \*CORRETTO (mit Schuss) | Euro 2,50
- PAD-KAFFEE ENTKOFFEINIERT, GERSTE UND GINSENG | Euro 2,00

**GRAPPA UND LIKÖRE (12)**

- \*BIO-GRAPPA DI CORMINO (eigene Herstellung) 40% Vol. 1 cl | Euro 4,00
- \*BRANDY MONTECORNO 24 Monate gereift (eigene Herstellung) 42% Vol 1 cl | Euro 7,50
- \*SAMBUCA LIKÖR Distillerie Peroni Maddalena 40% Vol 1 cl | Euro 3,50
- \*LIQUORE LIMONCINO DEL GARDA Distillerie Peroni Maddalena 30% Vol 1 cl | Euro 3,50
- \*VECCHIO AMARO DEL CAPO 35% Vol | Euro 3,50

--- PAGE 4 ---

**WEINE ANDERER WEINGÜTER (12)**

| Weingut & Wein                                                          | Glas      | Flasche (am Tisch) |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|
| Az. Agr. Due Pini Wein aus überreifen Trauben FRANCI biologisch 18% vol | Euro 7,50 | Euro 32,00         |
| Az. Agr. Casello Bondoni LUGANA D.O.C. 13% vol                          | Euro 6,00 | Euro 22,00         |
| Az. Agr. Vedrine CHIARETTO D.O.C. biologisch 13% vol                    | Euro 6,00 | Euro 22,00         |

**BIOLOGISCHE WEINE AUS EIGENER HERSTELLUNG: (12)**

| Weindetails                                                                                          | Glas      | Flasche (am Tisch) | Im Weinkeller |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|---------------|
| <b>*SAGA -ORTELLI- 12,5%vol</b><br>(Perlender Weißwein; Chardonnay, Rheinriesling, Incrocio Manzoni) | Euro 4,50 | Euro 18,00         | Euro 12,00    |
| <b>*ROSSETTO 12,5%vol</b><br>(Trockener roter Schaumwein;                                            | Euro 4,00 | Euro 15,00         | Euro 10,00    |

| Weindetails                                                                                                  | Glas      | Flasche (am Tisch) | Im Weinkeller |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|---------------|
| Marzemino)                                                                                                   |           |                    |               |
| <b>*REGINA IN ROSA<br/>12%vol</b><br>(Brut Rosé; Gropello,<br>Chardonnay)                                    | Euro 4,50 | -                  | Euro 12,00    |
| <b>*MONTECORNO<br/>BIANCO 12%vol</b><br>(Rheinriesling)                                                      | Euro 3,50 | Euro 9,00          | -             |
| <b>*MAGUS 2020<br/>ORTELLI 13%vol</b><br>(Marzemino 50%,<br>Gropello 30%,<br>Sangiovese 20%)                 | Euro 4,00 | Euro 12,00         | Euro 17,00    |
| <b>*CORMINO 2019<br/>13%vol</b><br>(Marzemino, Rebo)                                                         | Euro 5,00 | Euro 13,00         | Euro 20,00    |
| <b>*CERNUNNOS 2020<br/>ORTELLI 14%vol</b><br>Goldmedaille (Rebo<br>50%, Marzemino<br>30%, Sangiovese<br>20%) | Euro 5,50 | Euro 28,00         | Euro 18,00    |
| <b>*BORDO' 2022<br/>14,5%vol</b><br>(Cabernet Sauvignon,<br>Merlot)                                          | Euro 4,50 | Euro 13,00         | Euro 18,00    |
| <b>BORDO' 2015<br/>15%vol</b><br>(Cabernet Sauvignon,<br>Merlot) *Nur<br>flaschenweise Verkauf               | -         | Euro 48,00         | -             |

#### WEIN IM KARAFFEN (12)

| *ROT / WEISS /<br>ROSÉ 12%vol | 1/4 L.    | 1/2 L.    | 1 L.      |
|-------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Preis                         | Euro 4,00 | Euro 6,00 | Euro 9,00 |

Alle Preise sind in Euro angegeben: \* = (12) - ENTHÄLT SULFITE --