

MORE THAN GREEN



*Tutto ciò che viene dalla
nostra cucina
è cresciuto
nel cuore del nostro*
Agrimondo



Bottega Contadina

Da sempre Pratello coltiva ortaggi, frutta, e alleva al pascolo animali, rispettando il rigoroso metodo biologico. La profonda passione per la terra ci ha permesso di sviluppare un ramo d'azienda che ha l'obiettivo di portare sulla tavola di tutti i nostri clienti le nostre materie prime e i loro prodotti trasformati di altissima qualità.

Nasce così Bottega Contadina!

Scopri nel nostro menu tutti i prodotti di Bottega Contadina. 

Pratello has always cultivated vegetables and fruit, and raised animals; always respecting the organic method. The deep passion for the land has allowed us to develop a branch that aims at bringing our raw materials and their processed products of the highest quality to the table of all our customers.

Thus was born Bottega Contadina!

Discover all the products of Bottega Contadina in our menu. 

Seit jeher baut Pratello nicht nur Gemüse und Früchte an, sondern betreibt auch Viehzucht auf der Weide unter Einhaltung der strengen biologischen Methode. Die tiefgründige Leidenschaft für das Land hat es uns heute ermöglicht einen Unternehmenszweig zu entwickeln, der darauf abzielt unsere Rohstoffe und deren verarbeiteten Produkte von höchster Qualität auf den Tisch all unserer Kunden zu bringen.

So wurde die Bottega Contadina geboren!

Entdecken Sie alle Produkte der Bottega Contadina in unserer Speisekarte. 



PER INIZIARE TO BEGIN WITH

La Merenda di Pratello

€ 24,00

Salumi di Mangalica del nostro allevamento salame, coppa, mortadella - Lard'Oro: grissini, lardo e polline - Giardiniera croccante dal nostro orto bio - Grana 24 mesi con confettura di stagione, Caprino e miele (Tagliere da condividere per 2 pax)

Mangalica cured meats from our farm: salami, coppa, mortadella - Lard'Oro: breadstick, lard, and pollen - Pickled vegetables from our organic garden - 24-month-aged Grana cheese with seasonal jam - Goat cheese and honey (Sharing platter for 2 people)



Gemischte Wurstplatte aus Mangalica: Salami, Coppa, Mortadella - Lard'Oro: Grissini, Schmalz und Pollen - Eingelegtes Gemüse aus unserem Bio-Garten - 24 Monate gereifter Grana-Käse mit Marmelade der Saison - Ziegenkäse und Honig (Platte zum Teilen für 2 Personen)

Col Cavolo!

€ 12,00

Granola ai cereali, mousse di robiola, cavolo, dadolata di verdure al forno e cipolle caramellate.

Cereal granola, robiola cheese mousse, cabbage, roasted vegetables, and caramelized onions.



Granola-Müsli, Robiola-Käse-Mousse, Kohl, geröstetes Gemüse und karamellierte Zwiebeln.

Una zuppa di cipolle al giorno leva tutti di torno!

€ 10,00

Cipolle, tanto burro, alloro, crostini al rosmarino

Onions, plenty of butter, bay leaves, and rosemary toasted bread.



Zwiebeln, Butter, Lorbeerblätter und Brot mit geröstetem Rosmarin.

Tra il dire e fare c'è di mezzo il... Lac!

€ 14,00

Polenta croccante, coregone mantecato alla gardesana, mousse dell'orto.

Crispy polenta, coregone fish made following the traditional Lake Garda recipe, and vegetable mousse from our garden.



Knusprige Polenta, Coregone-Fisch nach dem traditionellen Gardasee-Rezept und Gemüse mousse aus unserem Garten.

Proposta del giorno

Dai 10 ai 15 €

Partendo dalle materie prime della nostra fattoria, il team di cucina realizza l'antipasto del giorno seguendo la stagione.

Starting with the raw materials from our farm, the kitchen team prepares the appetizer of the day based on the season.

Ask our team

Ausgehend von den Zutaten unseres Bauernhofs bereitet das Küchenteam je nach Saison die Vorspeise des Tages zu.

Frag unser Team



*I Signori Clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali allergie e intolleranze alimentari.
Customers are kindly requested to inform us of any food allergy and intolerance prior to ordering their meal.
Die geehrten Kunden werden gebeten, bei der Bestellung auf mögliche Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.*

Share your pratello experience with us

 @_pratello_  @AAPratello



DAL NOSTRO ORTO

FROM OUR GARDEN - AUS UNSEREM GARTEN

A spasso nell'orto

Julienne di verdure invernali dell'orto, mele, dressing all'arancia, cubetti di pane tostato e mandorle.

€ 12,00

Julienne of winter vegetables from our garden, apples, orange dressing, toasted bread cubes, and almonds.

Julienne von Gemüse aus unserem Garten, Äpfel, Orangendressing, geröstete Brotwürfel und Mandeln

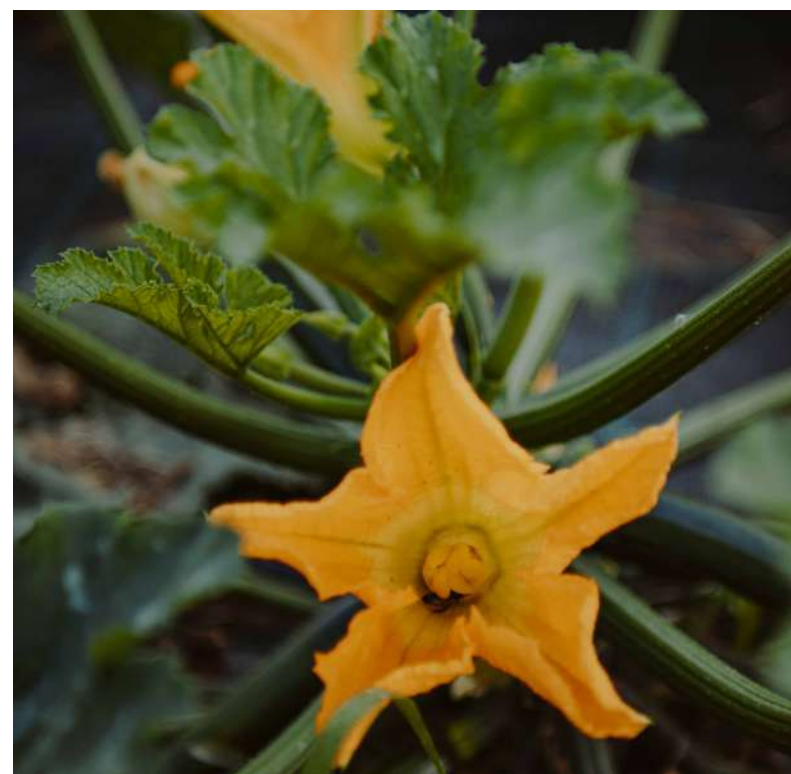


Verdure al forno

Verdure di stagione miste cotte al forno

€ 6

Mixed seasonal vegetables roasted in the oven.
Gemischtes Ofengemüse der Saison



LE NOSTRE PASTE FRESCHE

OUR HOME MADE PASTA - UNSERE HAUSGE-

Tagliatelle di Nonna Caterina

Tagliatelle all'uovo, ragù della Nonna preparato con carne di manzo dalla fattoria e pestöm di Mangalica.

€ 14,00

Egg tagliatelle with Grandma's ragù made with farm-raised beef and Mangalica "pestöm" (fresh sausage mixture).

Tagliatelle mit Großmutter's Ragout aus Rindfleisch der eigenen Zucht und Mangalica „Pestöm“ (frische Wurstmischung).



Malfatti

Malfatti di spinaci con scaglie di bagoss, burro versato e salvia.

€ 13,00

Spinach Malfatti with shavings of bagoss, butter, and sage.

Spinat Malfatti mit Spänen von Bagoss, Butter und Salbei.



Chi dorme non piglia...Sarde

Fusilli verdi all'uovo, sarde di lago, crema alle olive e finocchietto, pinoli tostati e zerst al limone.

€ 16,00

Egg green fusilli, lake sardines, olive and fennel cream, toasted pine nuts, and lemon zest.

Grüne Fusilli mit Sardinen aus dem See, Oliven- und Fenchelcreme, gerösteten Pinienkernen und Zitronenschale.



Tortello di Pratello

Tortelli all'uovo con ripieno di zucca e crumble di amaretto.

€ 13,00

Egg tortelli filled with pumpkin and amaretto crumble.

Tortelli, gefüllt mit Kürbis und Amarettostreusel.



Uno tira l'altro

Gnocchi alla barbabietola, crema di Porri, mousse al gorgonzola.

€ 14,00

Beetroot gnocchi with leek cream and gorgonzola mousse.

Rote-Bete-Gnocchi mit Lauchcreme und Gorgonzola-Mousse.



I Signori Clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali allergie e intolleranze alimentari.
Customers are kindly requested to inform us of any food allergy and intolerance prior to ordering their meal.
Die geehrten Kunden werden gebeten, bei der Bestellung auf mögliche Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.



COSA BOLLE IN PENTOLA

Gallina Vecchia fa buon brodo!

€ 12,00

Farmer's broth with tortellini.
Farmer's Brühe mit Tortellini.



Brodo del fattore e tortellini

Proposta del giorno

dai 12,00 ai
18,00€

Partendo dalle materie prime della nostra fattoria, il team di cucina realizza un primo piatto del giorno seguendo la stagione.

Chiedi al nostro team di sala

Starting with ingredients from our farm, the kitchen team prepares a first course of the day according to the season.

Ask our team

Ausgehend von den Zutaten unseres Bauernhofs bereitet das Küchenteam je nach Saison einen ersten Gang des Tages zu.

Frag unser Team



DALLA NOSTRA FATTORIA ALLA TAVOLA

A Buon intenditore poche parole ... Mangalica!

€ 17,00

Cotoletta di mangalica alla milanese con pure di patate.

Mangalica Milanese-style cutlet with mashed potatoes.
Mangalica-Schnitzel nach Mailänder Art mit Kartoffelpüree.



La costata del Beker

€ 18,00

Costata di razza cotta alla griglia servita con verdure di stagione al forno.

Grilled ribeye steak served with roasted seasonal vegetables.
Gegrilltes Ribeye-Steak, serviert mit gebratenem Gemüse der Saison.

Pà e salamina 4.0

€ 16,00

Bun, pestöm di Mangalica, mayonese alla zucca, julienne di cavolo cappuccio viola, asiago e patate al forno.

Bun with Mangalica "pestöm" (fresh sausage mixture), pumpkin mayonnaise, julienne of purple cabbage, Asiago cheese, and roasted potatoes.

Brötchen mit Mangalica „pestöm“ (frische Wurstmischung), Kürbismayonnaise, Julienne von Purpurkohl, Asiago-Käse und Röstkartoffeln.



Sono Fusol!

€ 11,00

Tomino di latte vaccino alla griglia, radichietto dell'orto e noci sabbiate

Grilled cow's milk tomino cheese, garden radichio, and crushed walnuts
Gegrillter Kuhmilch-Tomino-Käse, Gartenradichio und gehackten Walnüssen



Po...lenta e Tocio

€ 14,00

Polenta di mais, sughetto ai funghi

Corn polenta with mushroom sauce.
Maispolenta mit Pilzsauce.



Proposta del giorno

dai 1 ai
22€

Partendo dagli ingredienti della nostra fattoria, il team di cucina prepara un piatto principale del giorno in base alla stagione.

Chiedi al nostro team di sala

Starting with ingredients from our farm, the kitchen team prepares a main course of the day according to the season.

Ausgehend von den Zutaten unseres Bauernhofs bereitet das Küchenteam je nach Saison ein Hauptgericht des Tages zu

Ask our team

Frag unser Team

*I Signori Clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali allergie e intolleranze alimentari.
Customers are kindly requested to inform us of any food allergy and intolerance prior to ordering their meal.
Die geehrten Kunden werden gebeten, bei der Bestellung auf mögliche Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.*






*I Signori Clienti sono pregati di fare presente al momento dell'ordine eventuali allergie e intolleranze alimentari.
Customers are kindly requested to inform us of any food allergy and intolerance prior to ordering their meal.
Die geehrten Kunden werden gebeten, bei der Bestellung auf mögliche Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.*



ALLERGENI

ALLERGENS

In questo esercizio possono venire utilizzati i seguenti allergeni | List of allergenic ingredients used in this place.

-  **Cereali** contenenti glutine e relativi prodotti: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
-  **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products based on shellfish
-  **Uova** e prodotti a base di uova
Eggs and by-products
-  **Pesce** e prodotti a base di pesce
Fish and products based on fish
-  **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut-based products
-  **Semi di soia** e prodotti a base di semi di soia
Soy and soy-based products
-  **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and dairy products (lactose included)
-  **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
-  **Sedano** e prodotti a base di sedano
Celery and products based on celery
-  **Senape** e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products
-  **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and sesame seeds-based products
-  **Anidride solforosa** e solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
-  **Lupini** e prodotti a base di lupini
Lupine and lupine-based products
-  **Molluschi** e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni | For further information the staff is at your disposal

PROVENIENZA DEGLI ALIMENTI - PROVENANCE OF FOOD

Salumi - Cold cuts: Cooperativa agricola Garda Latte Lonato del Garda e Az. Agricola Marchesini Bedizzole

Formaggi - Cheese: Cooperativa agricola Garda Latte Lonato del Garda, Pasini San Rocco Bedizzole

Carne - Meat: Az Agricola Savoldi Lonato del Garda AZ. Agricola Marchesini Bedizzole

Pesce - Fish: Cavallaro Desenzano

Pane - Bread: Forneria Massa di Soiano del lago

DI NOSTRA PRODUZIONE - OUR PRODUCTION

Pasta fresca - Homemade Pasta

Verdure e derivati: es. giardiniera, pomodoro confit, cipolla senapata, marmellate e confetture, salsa di pomodoro.

Vegetables and their derivatives: eg. pickled vegetables, confit cherry tomatoes, onion mustard, jam and marmalade, tomato sauce.

Prodotti da forno: Grissini, focacce, pane nero, pane al sesamo, schiacciatine, crackers.

Bakery products: Breadsticks, focaccia, black bread, sesame bread, crackers.

Vino e Olio Extra Vergine d'Oliva - Wine and Extra Virgin Oil

Amari e Liquori - Liqueurs and Spirits: Amaro Millel, Limoncello, Vermouth, Gin, Grappe e Brandy.

Aceto: bianco, rosso e balsamico.

Vinegar: white, red, balsamic.

Ai sensi dell'allegato II al Regolamento (UE) n.1169/2011 del parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.