IDEA PRATELLO

Tutto ciò che viene dalla nostra cucina è cresciuto
nel cuore della nostra azienda.

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 respeciting 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.

Share your pratello experience with us

@_pratello_ @AAPratello

ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

A BUON INTENDITORE POCHE PAROLE: MANGALICA!

Il nostro tagliere di salumi	€ 13,00	Our selection of cold cuts Unsere Wurstplatte

AL CONTADINO NON FAR SAPERE QUANTO BUONO È IL FORMAGGIO CON LE PERE

Formaggi del malghese abbinati alle nostre confetture	€ 13,00	Selection of cheeses paired with homemade jams Bergkäseauswahl kombiniert mit unseren Konfitüren
Pera cotta con cuore di gorgonzola, noci e miele	€ 12,00	Baked pear with a heart of gorgonzola, walnuts and honey Gebackene Birne mit einem Herz aus Gorgonzola, Walnüssen und Honig

DAL NOSTRO ORTO

L'orto in agrodolce	€ 10,00	The sweet and sour vegetables from our garden (pickled vegetables) Knackiges eingelegtes Gemüse aus unserem Garten nach süß-saurer Art
Hummus di zucca e rosmarino con verdure del nostro orto e la nostra forneria	€ 12,00	Pumpkin & rosmarine Hummus paired with our bakery products Kürbis- und Rosmarin-Hummus mit Gemüse aus unserem Garten und unserem Gebäck

CHI DORME NON PIGLIA PESCI

Tartare di trota rosa marinata con porro e cavolo cappuccio viola	€ 16,00	Marinated pink trout tartare with leek and purple cabbage Tartar von marinierter Lachs Forelle mit Lauch und Rotkohl

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.

LE NOSTRE PASTE FRESCHE

OUR HOME MADE PASTA - UNSERE HAUSGEMACHTEN NUDELN

DAL NOSTRO PASCOLO

Tagliatelle all'uovo con Ragù del Fattore	€ 14,00	Homemade egg Tagliatelle with beef ragù Hausgemachte Tagliatelle mit Fleisch Ragù
MA-CHE-NORCINO Maccheroncino all'amatriciana con guanciale di mangalica e pomodoro confit	€ 14,00	Maccheroncino pasta "all'Amatriciana" with Mangalica cheek lard and our confit cherry tomatoes Mangalica Maccheroncino all'Amatriciana mit unserem Tomatenconfit
Gnocchi freschi di Pratello a sorpresa	€ 13,00	Surprise fresh Pratello gnocchi Frische Pratello-Gnocchi-Überraschung

DAL NOSTRO ORTO

Tortelli all'uovo con ripieno di zucca e crumble di amaretto	€ 13,00	Tortelli with a filling of pumpkin and amaretto crumble Tortelli mit Kürbisfüllung und Amaretto-Streusel
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 Bagoss- Flocken, Butter und Salbei
Zuppa di stagione	€ 8,00	Seasonal soup Saisonale Suppe

DAL NOSTRO LAGO

Tagliolino rosa con coregone, sarda, capperi e limone	€ 16,00	Pink tagliolino with whitefish, sardines, capers, and lemon Pink Tagliolino mit Felchen, Sardinen, Kapern und Zitrone

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.

LA NOSTRA GRIGLIA A LEGNA

GRILLED SPECIALTIES - SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Costata di manzo	€ 19,00	Rib eye Rumpsteak
Hamburger di manzo 200 gr con pane alla zucca, crema di gorgonzola al nero per sempre, radicchio invernale e noci	€ 15,00	200g beef burger with pumpink bread, Nero per Sempre gorgonzola cream, red radish and nuts 200 g Rinderhamburger mit Kürbisbrot, Nero per Sempre Gorgonzola-Creme, Winter-Radicchio und Walnüsse
Trota rosa alla griglia con maionese alla barbabietola	€ 16,00	Grilled salmon trout with beet mayonnaise Gegrillte Lachsforelle mit Rote-Bete-Mayonnaise
Asiago fuso alla griglia	€ 8,00	Grilled Asiago cheese Gegrillter geschmolzener Asiagokäse

DAL FORNO DELLA NONNA

GRANDMA RECEPIES - OMAS REZEPT

Costine di mangalica al vino rosso Mille1 e miele	€ 16,00	Mangalica-pork ribs with Mille1 wine and honey Mangalica-Schweinerippchen mit Rotwein Mille1 und Honig
Galletto allevato a terra ripieno al forno	€ 22,00	Oven-baked free-range chicken stuffed with a traditional Brescian filling Gefülltes Huhn aus Freilandhaltung im Ofen gegart

I secondi vengono serviti accompagnati da patate o verdure di stagione raccolte nel nostro Orto.
Main courses are served accompanied by potatoes or seasonal vegetables from our Garden.
Hauptspeisen werden mit Kartoffeln oder Saisongemüse aus unserem Gemüsegarten serviert.

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.

DAL NOSTRO ORTO

FROM OUR GARDEN - AUS UNSEREM GARTEN

Insalata mista	€ 5,00	Mixed salad Gemischter Salat
Verdure di stagione	€ 6,00	Seasonable vegetables Saisonales Gemüse
Patate arrosto	€ 5,00	Roasted potatoes Gebackene Kartoffeln

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 derivates: 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 Mille1, 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.