

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 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. 🍷



Share your pratello experience with us

 @_pratello_  @AAPratello

ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

IL FATTORE

Salumi di Mangaliza, Giardiniera croccante dell'Orto, Bignè con mousse al gorgonzola e pistacchio

€ 20.00 (per 2 pax) Platter of Mangalica Cold Cuts, crispy pickled vegetables, cream puff filled with gorgonzola cheese and pistacchio

Unsere Mangalica Wurstplatte, Knackiges eingelegtes Gemüse aus unserem Garten nach süß-sauer Art, Bignè mit Gorgonzola-Mousse und Pistazie



IL MALGHESE

Selezione di formaggi in abbinamento alle nostre confetture e noci sabbiate.

€ 13.00 Selection of cheese paired with our jams and sandblasted nuts

Gemischte Käseplatte mit unseren Marmeladen und sandgestrahlte Nüsse



IL CICIARÌ

Hummus di stagione con verdure croccanti dell'orto e schiacciatine

€ 12.00 Seasonal hummus with crispy vegetables from our garden and schiacciatine

Saisonaler Hummus mit knusprigem Gemüse aus dem Garten und Crackern



LA TARTARE

Battuta di manzo, capperi, cipolla in agrodolce, scorza di limone creaker salato

€ 16.00 Beef tartare with capers, sweet and sour onions, lemon zest and salty cracker

Rindertartare, Kapern, süß-sauer Zwiebeln, Zitronenschale, gesalzen Creaker



LAC!

Tartare di trota marinata agli agrumi con maionese alla barbabietola bignè con mousse al Coregone, bruschettina con robiola e sarda di lago marinata agli agrumi

€ 16.00 Citrus marinated trout with beet mayonnaise, cream puff stuffed with coregone fish mousse, bread crust with robiola cheese and citrus marinated sardine fish

Forellentartar mariniert mit Zitrusfrüchten mit Rote Beete-Mayonnaise, Bignè mit Coregone-Mousse, Brotkruste mit Robiola Käse und Seesarde mariniert mit Zitrusfrüchten

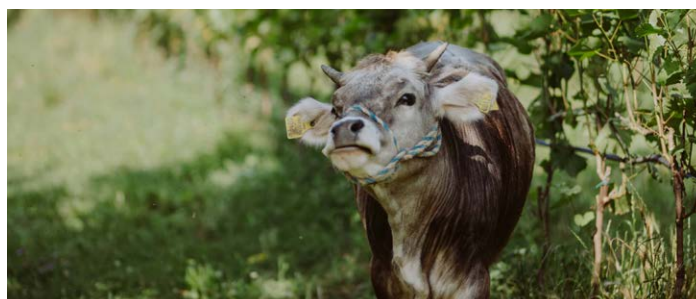


ANTIPASTO DI PRATELLO

A fantasia della nostra brigata di cucina

Dai 12€ ai 16€ Starter chosen by our kitchen brigade
Vorspeise gewählt bei unserer Küchenbrigade

Tutti gli allergeni
*All allergens
Alle Allergenen*



*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


TAGLIATELLE DI NONNA CATERINA

Tagliatella all' uovo trafilata al bronzo con ragù del Fattore € 14.00 Bronze-drawn egg tagliatella with the "Farmer's Ragù"
In Bronze gezogene Eiernudel mit "Ragù des Bauers" 


POMOD'ORO

Spaghetti con pomodoro Confit, stracciatella di latte vaccino e origano Pantesco € 14.00 Spagheggi with confit cherry tomatoes, cow milk stracciatella and Pantelleria oregano
Spaghetti mit Confit-Tomaten, Kuhlmilch Stracciatella Käse und Oregano aus Pantelleria 


MAL-FATTO

Malfatti di Pratello al burro con scaglie di Bagoss € 13.00 Pratello Malfatti (green gnocchi) with butter and Bagoss cheese flakes
Pratello Malfatti (grünen Gnocchi) mit Butter und Bagoss Käse Flocken 

LO SPAGO AOP

Spaghetti aglio olio peperoncino, capperi, crumble di pane, polvere di sarda e fili di peperoncino € 13.00 Spaghetti with garlic, oil, chilli pepper, caper, bread crumble, sardine fish "dust" and chilli threads
Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili, Kapern, Brot Crumble, Sardinenpulver und Chili-Fäden 

ESTATE IN MEZZE MANICHE

Mezze maniche con ragù di lago capperi uvetta pinoli tostati e finocchietto € 16.00 Mezze maniche with lake ragu, capern, raisins, toasted pine nuts and fennel
Mezze Maniche mit Seeragu, Kapern, Rosinen, geröstete Pinienkerne und Fenchel. 

MINISTRA O FUORI DALLA FINESTRA!

Zuppa o vellutata di stagione con le nostre verdure dell'orto € 8.00 Seasonal soup with our garden vegetables
Seasonale Suppe mit Gemüse aus unserem Garten 

PRIMO PIATTO DI PRATELLO

A fantasia della nostra brigata di cucina Tra i 15€ e i 20€ First course chosen by our kitchen brigade
"Erste" Hauptspeise gewählt bei unserer Küchenbrigade Tutti gli allergeni
All allergens
Alle Allergene



*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.*

DALLA GRIGLIA A LEGNA

GRILLED SPECIALITIES - SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

LA COSTATA

Costata di Manzo alla griglia e verdure al forno € 18.00 Rib eye with baked vegetables
Rumpsteak mit gebackenem Gemüse

LA GRIGLIATA

Grigliata mista di pratello con patate al forno e salsa verde. € 18.00 Mixed grill with baked potatoes and green sauce
Gemischter Grillteller mit gebackenen Kartoffeln und grüne Sauce

L'AGNELLO

Agnello dei nostri allevamenti con verdure al forno. € 19.00 Lamb from our farm with baked vegetables (chops, arrosticini or tomahawk based on availability of the farm)
Lamm aus eigener Zucht mit gebackenem Gemüse.
(costelette, arrosticini o tomahawk su disponibilità della fattoria)
(Kotelettes, Arrosticini oder Tomahawk auf Bauernhofverfügbarkeit)

TROTA ROSA

Trota salmonata con mayonese alla barbabietola € 16.00 Grilled salmon trout with beet mayonnaise
Gegrillte Lachsforelle mit Rote-Beete-Mayonnaise 

LA FIORENTINA

Fiorentina servita con patate al forno €6.00/HG Fiorentina steak with baked potatoes
Fiorentina Steak mit gebackenen Kartoffeln

L'ASIAGO

Asiago fuso alla griglia € 8.00 Grilled, melted Asiago cheese
Gegrillt und verschmolzen Asiago Käse 


DAL FORNO DELLA NONNA

FROM GRANNY'S OVEN - AUS OMAS OFEN

L'ORTOLANA

Parmigiana di verdure di stagione del nostro orto. € 15.00 Seasonal vegetable parmigiana from our garden.
Parmigiana mit Gemüse der Saison aus unserem Garten 

OB-BURGER

Bun con sfilacciato di manzo OB, insalata, relish di pomodori, asiago con patate al forno. € 15.00 Bun with frayed, pulled OB beef, salad, tomato relish, asiago cheese with baked potatoes.
Bun mit pulled OB-Rindsfleisch, Salat, Tomaten-Relish, Asiago Käse mit gebackenen Kartoffeln. 

SECONDO PIATTO DI PRATELLO

A fantasia della nostra brigata di cucina Tra i 16€ e i 22€ Second course chosen by our kitchen brigade
"Zweite" Hauptspeise gewählt bei unserer Küchenbrigade Tutti gli allergeni
All allergens
Alle Allergene

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.

DALL'ORTO DI PRATELLO

FROM THE GARDEN OF PRATELLO

AUS DEM GEMÜSEGARTEN VON PRATELLO




Insalata mista dell'orto	€ 6.00	Mixed salad from our garden <i>Gemischter Salat aus unserem Garten</i>	
Verdure miste del giorno	€ 6.00	Seasonal vegetables <i>Saisonale Gemüse</i>	
Patate arrosto	€ 5.00	Baked potatoes <i>Gebackenen Kartoffeln</i>	

LE INSALATONE - SALAD - SALATE

MEDITERRANEA TRA LE ALPI

Pomodori, patate novelle al vapore, Julienne di Tropea, olive, capperi, sarda e Chips di pane	€ 13.00	Tomatoes, steamed potatoes, Julienne of Tropea Onions, olives, capers, sardine and bread chips <i>Tomaten, gedämpfte Kartoffeln, Julienne aus Tropea-Zwiebeln, Oliven, Kapern, Sardinen und Brotchips</i>	  
--	---------	--	---

CATERINA

Insalata verde, rucola, pollo, scaglie di grana, crostini di pane, mandorle tostate e salsa allo yogurt	€ 13.00	Green salad, arugula, chicken, Parmigiano cheese flakes, croutons, toasted almonds and yogurt sauce <i>Grüner Salat, Rucola, Huhn, Grana-Käse-Flocken, Croutons, geröstete Mandeln und Joghurtsauce</i>	  
--	---------	--	---



*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.*

SCOPRI LE NOSTRE ESPERIENZE

DISCOVER OUR EXPERIENCES

ENTDECKEN SIE UNSERE ERFAHRUNGEN

PIC-NIC



i Per saperne di più visita la sezione "Esperienze" sul nostro sito www.pratello.com
Learn more by visiting the "Experiences" section on our website at www.pratello.com
Weitere Informationen finden Sie in der Rubrik "Erfahrungen" auf unserer Website www.pratello.com

WINE EXPERIENCE



i Per saperne di più visita la sezione "Degustazioni" sul nostro sito www.pratello.com
Learn more by visiting the "Wine tastings" section on our website at www.pratello.com
Weitere Informationen finden Sie in der Rubrik "Weinproben" auf unserer Website www.pratello.com

SHOP ONLINE



INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI
SPHERASHOP.COM
FRAME THE QR CODE AND DISCOVER
SPHERASHOP.COM
SCANNEN SIE DEN QR-CODE UND
ENTDECKEN SIE SPHERASHOP.COM

SOCIAL















SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL
FOLLOW US ON OUR SOCIAL MEDIA
FOLGEN SIE UNS AUF UNSEREN
SOZIALEN MEDIEN

 @_pratello_  @AAPratello

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

DI NOSTRA PRODUZIONE - OUR PRODUCTION

Pasta fresca - Homemade Pasta

Salumi - Cold cuts: Di nostra produzione

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.

PROVENIENZA DEGLI ALIMENTI - PROVENANCE OF FOOD

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

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.