

La Storia di Trattoria alla Pesa e della famiglia Farinazzo

Trattoria alla Pesa nasce il 17 aprile 1997 nella storica sede di Fagnano di Trevenzuolo, dall'idea di Gian Luca Farinazzo e Lorena Migliorini.

Probabilmente fu il destino, a far sì, che la famiglia Farinazzo si insediasse a Fagnano.

Poco più che adolescenti, entrambi i proprietari frequentavano il locale, Lorena come cameriera mentre Gian Luca veniva a trovare la sua futura sposa mentre ella lavorava.

Fin dal 1997, la caratteristica del locale fu chiara: sviluppare una proposta di cucina marinara in territorio caratterizzato da una cucina di terra. Fu una vera sfida, tuttavia, la caparbia dello Chef Gian Luca e la risolutezza della moglie Lorena hanno reso possibile che in quasi 17 anni Trattoria alla Pesa diventasse un punto di riferimento per tutti gli amanti della cucina marinara, proposta in un ambiente familiare ma allo stesso tempo elegante.

Nel 2007 è iniziata la seconda svolta di Trattoria alla Pesa, infatti il figlio della coppia, Federico, conclude gli studi presso l'Ateneo Scaligero, fregiandosi del titolo di dottore in scienze e tecnologie viticole ed enologiche. Le nozioni apprese nel periodo di studi sono state riportate nel lavoro di tutti i giorni, sviluppando nel locale, tra il 2007 e il 2013, un consumo di vino consapevole e ragionato, abbandonando poco per volta il classico vino alla spina in favore del vino in bottiglia, creando una proposta varia e ponderata sul rapporto qualità prezzo.

Nel 2012, dopo la prematura scomparsa della moglie Lorena e in concomitanza del termine degli studi, anche Giulia, la secondogenita della famiglia, entra a far parte della compagine che costituisce il motore del locale, lei, ereditando il temperamento del padre ma allo stesso tempo la risolutezza della madre, ha saputo superare il dolore dovuto alla perdita della cara mamma, imprimendo un carattere giovane alla cucina

stessa, affrontando con piglio deciso le difficoltà del momento, senza scoraggiarsi. Attualmente Giulia aiuta il padre in cucina come aiuto chef e idealista.

Nel 2015, Trattoria alla Pesa termina le attività nella sede di Fagnano, trasferendosi nella suggestiva "CORTE ITALIA", una nuova sfida, volta a migliorare l'offerta e la qualità, nasce: Trattoria alla Pesa nella scuderia di Corte Italia. La trattoria è ricavata all'interno della storica dimora della famiglia Murari Bra'.

Lo scopo del trasferimento è quello di poter offrire un ristorante al passo con i tempi, in grado di soddisfare molteplici richieste, dalla cena business, al matrimonio, grazie alle salette assolutamente private e ai grandi spazi verdi disponibili, ideali per ogni tipologia di cerimonia.

Il nuovo progetto, ha l'ambizione di diventare il più attraente punto di riferimento, per la ristorazione nella pianura veronese, valorizzando il piccolo, ma storicamente importante centro di Sorgà, terra di confine, dove i Gonzaga scelsero i loro possedimenti per le villeggiature estive.

La famiglia Farinazzo e la famiglia Murari Bra', Vi augurano una lieta permanenza in Corte Italia



Trattoria alla Pesa, dal 1997 Naturalmente Diversi.

La storia di Corte Italia e della famiglia Murari dalla Corte Bra'

“Murari dalla Corte Bra', un lungo cognome che parla di una lunga storia.”

Le origini della famiglia Murari, anticamente "A curte dicti Murari" risalgono a i primi consoli della città di Milano, nel XIV secolo.

Mercanti di lana a Milano, con "poste" a Norimberga e nelle principali città Anseatiche, alle fine del 1400 Si stabiliscono a Verona dove imprimono una svolta alle loro attività e investono i proventi del commercio in terreni agricoli e diventano signori terrieri.

Alla fine del 1500, più precisamente nel 1592, acquistano grandi possessioni dall'Abbazia di Santa Maria in Organo, allora principale proprietaria dei terreni nella Bassa. Intraprendono un'opera di bonifica e miglioramento fondiario che, di fatto, non si è mai interrotta.

Poco dopo l'insediamento della famiglia, Raffaele Murari dalla Corte (il Bra' verrà successivamente) intraprende e termina in pochi anni la realizzazione del Palazzone. Purtroppo non pianifica in maniera accurata investimenti e pagamenti e i creditori, infuriati, proprio nel Palazzone lo circondano e lo uccidono. Lascia una vedova, Amalia Dalla Vecchia, non ancora 25enne con tre figli molto piccoli. Probabilmente da questo fatto, documentato da fonti storiche negli Archivi di Stato, nasce la triste fama del "Palazzon del Diavolo".

Alla fine del 1700 un Murari dalla Corte sposa Giulia Bra', che porta in dote un ingente patrimonio. I Bra' erano una delle più importanti famiglie di proprietari terrieri a Verona in quell'epoca. Per questo motivo al cognome "Murari dalla Corte" viene aggiunto il suffisso Bra' (con l'apostrofo, contrazione di Braida) a completare il cognome come lo vediamo oggi.

I Murari dalla Corte Bra' furono tra i primi ad introdurre, con i Grimani, la coltivazione del riso in queste terre nel 1700.

A metà del '700 risale anche la costruzione della Scuderia, qualche anno più tardi la sistemazione del portico e della libreria.

In anni più recenti, nel 1996, la scuderia di Corte Italia viene trasformata in Agriturismo che lavora fino al 2011.

Nel 2014 è iniziata una collaborazione con la famiglia Farinazzo, proprietaria dal 1997 della Trattoria alla Pesa di Fagnano di Trevenzuolo, per trasferire l'azienda nella Scuderia di Corte Italia, nasce quindi il progetto "Trattoria alla Pesa nella Scuderia di Corte Italia".



Corte Italia Murari Bra' in una cartolina d'epoca

Riconoscimenti dal 1997

1998

Club enogastronomico veronese conferisce la Commenda di gran cultore culinario

2002

Finalista con il risotto ai frutti di mare, presso il concorso enogastronomico

“Risotto d’oro del’ I.g.p. Villa Boschi Isola della Scala”

2003

Finalista con il risotto con capesante e seppie all’aroma di zafferano, presso il concorso enogastronomico

“Risotto d’oro del’ I.g.p. Villa Boschi Isola della Scala”

2004

Finalista con il risotto con zucca e code di gambero, presso il concorso enogastronomico

“Risotto d’oro del’ I.g.p. Villa Boschi Isola della Scala”

2008

1° Classificato al concorso gastronomico Cuoco d’oro di Buttapietra

2013

Premio speciale per la creatività e combinazione di ingredienti veneti di terra e di mare uniti armonicamente con il riso vialone nano veronese I.g.p.

“Risotto d’oro del’ I.g.p., Top Show del riso, Palarisitaly, Isola della Scala”

2014

1° Classificato (giuria tecnica e giuria popolare) al concorso enogastronomico, “Risotto d'oro dell'I.g.p.” con il risotto alla Tinca del fiume Tione.

2015

1° Classificato (giuria tecnica, giuria popolare e miglior abbinamento risotto-vino) al concorso enogastronomico, “Risotto d'oro dell'I.g.p.” con il risotto al pesce gatto e limoni del Garda.

2017

1° Classificato (giuria tecnica, giuria popolare) al concorso enogastronomico, “Risotto d'oro dell'I.g.p.” con il risotto al vino durello, cipolla rossa, pecorino di malga e tartufo della lessinia.

Avviso

in relazione alle diverse possibilità di approvvigionamento e al variare delle stagioni, i piatti indicati potrebbero subire variazioni e/o non essere disponibili, inoltre si informa che sempre per i suddetti motivi alcune pietanze potrebbero subire trattamenti di refrigerazione, congelazione e/o surgelazione; in ogni caso la nostra azienda assicura la genuinità dei prodotti offerti confidando nelle moderne tecnologie in possesso e sulla nostra professionalità.

Nel nostro locale seguiamo scrupolosamente le direttive europee H.a.c.c.p.

Un consiglio...

Gentile ospite, ogni giorno proponiamo l'abbinamento del vino in mescita; se non desiderate impegnarvi con una bottiglia, scegliete un buon bicchiere di vino a denominazione di origine, italiano e talvolta dall'estero.

Il coperto...

Gentile ospite, il nostro coperto comprende il pane, salviettine per la pulizia delle mani, olio extra vergine di oliva 100% italiano proveniente da aziende selezionate personalmente da noi per esaltare i nostri piatti.

€ 3,50 a persona

Antipasti

Degustazione di crudità:

Gamberone di Mazara del Vallo, scampo Sicilia, cannocchia di Civitanova Marche, ostrica, carpaccio di ombrina, capasanta, zenzero marinato

€ 28,00

Tartare di tonno, tagliata al coltello, con emulsione di olio EVO, basilico e granella di pistacchi.

€ 15,00

Persico-spigola, con battura di capperi e basilico, su fettina di polenta grigliata.

€ 15,00

Polpo croccante, in gratin di pane dorato e profumato alla provenzale.

€ 15,00

Gamberoni sgusciati e spadellati, su uovo all'occhio di bue, scagliette di Moliterno e idea di tartufo nero di Acqualagna, alla fine il sughetto del flambé.

€ 20,00

Capasante rosolate, con fettina di bacon fumé, vellutata di zucca e foglia di basilico fritto.

€ 16,00

Selezione di carpaccio di Black-Angus fumé e mortadella di cinghiale, su julienne di finocchio e scaglie di Castellaccio di Cortefranca.

€ 15,00

Le paste

Linguina integrale “Regina dei Sibillini – pasta di montagna” con code di mazzancolla, basilico, pomodorini e leggera mantecatura di pecorino toscano.

(il particolare grano tardivo di montagna richiede 15 minuti di cottura)

€ 15,00

Stringhettone “Regina dei Sibillini – pasta di montagna” al sugo di cannocchia di Civitanova Marche.

(il particolare grano tardivo di montagna richiede 15 minuti di cottura)

€ 15,00

Passatelli all’uovo, spadellati con pescatrice e scaglie di tartufo nero di Acqualagna.

€ 15,00

Stringhettone “Regina dei Sibillini – pasta di montagna” con julienne di radicchio rosso e scaglie di tartufo nero di Acqualagna.

(il particolare grano tardivo di montagna richiede 15 minuti di cottura)

€ 15,00

Curiosità:

la pasta di grano duro è fornita dall’azienda agricola Regina dei Sibillini, la quale coltiva il suo grano alle pendici dei monti Sibillini, nelle Marche. Il grano 100% marchigiano, durante l’inverno riposa sotto la neve, cresce in primavera con caratteristiche uniche che rendono la pasta, trafilata al bronzo, un’eccellenza che con orgoglio Vi proponiamo.

I risotti

minimo 2 persone

cottura espressa

Risotto con polpa di pesce persico-spigola profumato al limone e idea di uova di trota salmonata.

€ 16,00 min. 2 persone

Risotto agli Scampi, profumato al porro spadellato.

€ 16,00 min. 2 persone

Risotto al vino Durello, cipolla rossa di Tropea I.g.p., pecorino Moliterno della Basilicata e idea di tartufo nero di Acqualagna.

€ 16,00 min. 2 persone

Risotto con zucca mantovana, porcini e Castellaccio di Cortefranca affinato in barrique con olio extra vergine di oliva e rosmarino.

€ 16,00 min. 2 persone

Curiosità:

il vino durello che utilizziamo per il nostro risotto pluripremiato, ci viene fornito dall'azienda agricola Corte Moschina, il Suo durello "Puro Caso" è definito Sur lies, ovvero quel che resta dei lieviti selezionati che hanno operato per la spumantizzazione del vino stesso, sono rimasti in sospensione donando un bouquet caratteristico e inconfondibile.

Secondi piatti

Trancetto di branzino al forno con bacche di goji e julienne di porro.

€ 20,00

Tagliata di tonno, scottata, agli aromi mediterranei e finocchio rosolato

€ 17,00

Gratinato al forno di gamberoni e scampi.

€ 21,00

Pescato del giorno.

€ S.q.

Filetto di manzo al pepe nero di cayenna.

€ 20,00

Tagliata di filetto di manzo grigliata su pietra lavica con sale al tartufo di Acqualagna.

€ 20,00

Nota: il sale utilizzato viene affinato e lavorato con il pregiato tartufo di Acqualagna dal quale riceve l'inconfondibile aroma.

Contorni del giorno.

€ 4,00

Dessert

(tutti i dessert sono di nostra produzione)

Mousse al cioccolato bianco, con crema alla vaniglia, briciole di sbrisolona e frutti rossi.

€ 6,00

Semifreddo al Gorgonzola D.o.p., miele di fiori e granella di nocciole, alla fine qualche goccia di ratafià della ciocciaria, prodotto dall'antica azienda profumiera "Colazingari" di Alatri (Fr).

€ 6,00

Charlotte cremosa al pistacchio.

€ 6,00

Bonét al cacao e amaretto di Mombaruzzo.

€ 6,00

Il dessert del giorno.

€ 6,00

Curiosità:

Il ratafià della ciocciara è una specialità laziale, si tratta di un vino rosso ottenuto con vitigno Cesanese, rinforzato con alcol e rifermentato con le visciole. Ne deriva un vino moderatamente alcolico, dal gusto abboccato, che ben si presta ad essere consumato a fine pasto, in estate può essere servito fresco ma mai freddo. L'azienda Colazingari di Alatri, detiene una delle massime espressioni di questo elisir.

Carta del caffè

Caffè Gran Aroma “Torrefazione Bontadi 1790”

€ 1,50

Caffè senza caffeina “Torrefazione Bontadi 1790”

€ 1,50

Caffè Intenso “Torrefazione Bontadi 1790”

€ 1,50

Caffè 100% Arabica “Torrefazione Bontadi 1790”

€ 2,00

Caffè selezione centro America “Torrefazione Bontadi 1790”

€ 2,00

Caffè selezione riserva “Torrefazione Bontadi 1790”

€ 2,00

Caffè 100% Arabica biologico “Torrefazione Bontadi 1790”

€ 2,00

Caffè selezione Cuba “Torrefazione Bontadi 1790”

€ 2,50

Vini liquorosi

Sherry Denominaciòn de Origen "Pedro Ximenez"

Vina 25

€ 5,00

Tawny Port "Vino Porto" 10 anni

Quinta do Noval

€ 5,00

Charente de Pineau Aoc

"specialità francese, è un vino rosso o bianco fortificato con aggiunta di cognac"

Château Montifaud

€ 5,00

Ratafià della Ciociaria

"Vino rosso, da vitigno cesanese, rifermentato con visciole"

Antica azienda profumiera Colazingari

€ 5,00

Liquori

Amaro della casa alle 7 erbe

€ 5,00

Sambuca artigianale da finocchietto selvatico

Antica azienda profumiera Colazingari

€ 5,00

Genziana Superiore del Lazio

Antica azienda profumiera Colazingari

€ 5,00

Amaretto di Mombaruzzo

Berta

€ 5,00

Amaro di Casale Monferrato alle erbe

Magnoberta

€ 5,00

Amari nazionali classici

€ 5,00

Liquore Strega

Alberti

€ 5,00

Distillati

Italia

Grappa barricata di Moscato d'Alessandria

“Bric del Gaian”

Distilleria Berta

€ 8,00

Grappa di Nebbiolo affinata in barile usato da Whisky

“Oltre il Vallo”

Distilleria Berta

€ 8,00

Grappa invecchiata di Nebbiolo

“Monprà”

Distilleria Berta

€ 5,00

Francia

Cognac Petite Champagne Reserve Extra VSOP

Brillet

€ 10,00

Cognac Grande Champagne VSOP

Pierre de Segonzac

€ 10,00

Bas Armagnac Napoleon

Castarède

€ 10,00

Calvados Pays d'Auge Fine

Marquis de Saint-Loup

€ 5,00

Repubblica Dominicana

Rhum 18 anni Selecto 1995 metodo Solera

Cubaney

€ 6,00

Rhum 21 anni Exquisito metodo Solera

Cubaney

€ 7,00

Rhum 25 anni Tesoro metodo Solera

Cubaney

€ 8,00

Guatemala

Rhum 15 anni Reserva metodo Solera

Casa Botran

€ 8,00

Rhum 18 anni Reserva metodo Solera

Casa Botran

€ 8,00

Guadalupe

Rhum Vieux

Distillerie Damoiseau

€ 8,00

Messico

Rum "El Prohibido" 12 anni metodo Solera

(Rum proibito alla vendita dal 1700 al 1796 con decreto del Re di Spagna Felipe 5° di Borbone)

Vuoi sapere il perché? Chiedi a Federico.

€ 8,00

Regno Unito, Scozia, Islay

Single Islay Malt Whisky

“torbato”

The Smokehead

€ 8,00

Regno Unito, Scozia, Highland

Single Highland Malt Whisky

“torbato”

Speyburn Distillery

€ 8,00

Single Highland Malt Whisky

10 anni

Glengoyne Distillery

€ 8,00

Single Highland Malt Whisky

12 anni

Glendronach Distillery

€ 8,00

Single Islay Malt Whisky

“Torbato”

Smokehead

€ 8,00

Irlanda

Single Irish Malt Whiskey

“Daniel Kinahan”

The Lord Lieutenant Kinahan’s

€ 8,00

Giappone, Isola di Hokkaido

Single Malt Whisky

TAKETSURU

Nikka distillery

€ 8,00

Polonia

Vodka “affinata con erba del bisonte”

Zubrówka

€ 5,00