

## MENÙ DEGUSTAZIONE

DI TARTUFI E FUNGHI

\*\*\*

### A SPASSO NEL BOSCO € 68

13 PREPARAZIONI DEL GIORNO. I FUNGHI, I TARTUFI, I PRODOTTI DEL TERRITORIO.

IL PERCORSO NON PREVEDE PRIMI E SECONDI, MA PIATTI UNICI DA CONDIVIDERE.

2 PREPARAZIONI SONO PRESENTATE CON TARTUFO BIANCO.

### A PASQUALE € 78

STRIDOLI, UOVA, FUNGHI E BRICIOLE CROCCANTI.

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO E TARTUFO BIANCO.

GNOCCHETTI "ALLA ROTONDI" CON FONDUTA LEGGERA, GAMBERI ROSSI MARINATI, PISTACCHI E TARTUFO BIANCO.

FARAONA AL FORNO A LEGNA, FUNGHI E PRUGNE.

### SOLO TARTUFO € 88

L'UOVO "AGITATO NON MESCOLATO" AL TARTUFO BIANCO.

CARPACCIO DI MARCHIGIANA AL TARTUFO BIANCO.

CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO BIANCO.

SCORTICHINO DI MANZO AL TARTUFO BIANCO.

I PERCORSI SONO UGUALI PER IL TAVOLO E PER UN MINIMO DI 2 PERS. PREZZO A PERSONA. COPERTO E BEVANDE ESCLUSE.

**SI PREGA DI RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI**

# TRUFFLE - EXPERIENCE

## LA CARTA DEI FUNGHI & TARTUFI

LAVORIAMO SOLO LE MIGLIORI MATERIE DAL FRESCO. LA DISPONIBILITÀ È DETERMINATA DAGLI ARRIVI GIORNALIERI. CIO' È PER NOI VANTO E NON LIMITE.

### ANTIPASTI ALLA CARTA

DI TARTUFI E FUNGHI

#### ANTIPASTO DEL BOSCO\* € 16

5 CROSTINI DI FUNGHI E TARTUFI STAGIONALI, SFIZIO DEL GIORNO, SPINACINI IN INSALATA ALLA "MONTE AQUILONE" NOCI, FRUTTA E FOSSA DI PERTICARA

#### CARPACCIO

CONTROFILETTO DI MANZO DI ROMAGNOLA DELLE NOSTRE VALLI

AL TARTUFO BIANCO € 36

AI FUNGHI PORCINI A CRUDO ° € 22

AI FUNGHI OVULI A CRUDO ° € 26

#### INSALATA DI FUNGHI

FUNGHI FRESCHI TAGLIATI A COLTELLO, SEDANO, PARMIGIANO 24 MESI, IL NOSTRO CONDIMENTO

DI PORCINI ° € 18

DI OVULI ° € 22

#### PORCINI GRATINATI € 16

CAPPELLE ARROSTITE INTERE AL FORNO A LEGNA CON PANE CROCCANTE PROFUMATO

#### PORCINI ALLA GRIGLIA ° € 18

APPENA SCOTTATI SU ROVENTI BRACI DI LEGNA, SERVITI CON SALSA ALLE ERBE AROMATICHE

#### BATTUTA DI FILETTO DI ROMAGNOLA

BATTUTO A LAMA DI COLTELLO, CONDITO CON OLIO AROMATICO E SALE

AL TARTUFO BIANCO € 36

AI FUNGHI PORCINI ° € 23

AI FUNGHI OVULI ° € 27

#### L'UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

UOVA COTTE AL PENTOLINO CON LA NOSTRA BASE STORICA

COMPLETE CON TARTUFO BIANCO € 32

CUCINATE CON FUNGHI STAGIONALI € 18

#### PRIMO SALE "CAU E SPADA" AL FORNO A LEGNA

FORMAGGIO FRESCO LOCALE ARROSTITO IN GHISA AL FORNO A LEGNA

CON TARTUFO BIANCO € 32

CON FUNGHI STAGIONALI € 18

#### POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO BIANCO € 32

POLENTA FRITTA CON FONDUTA DI FONTINA VALDOSTANA

#### BOMBETTA AL TARTUFO € 15

BASE DI PIZZA FRITTA, BURRATA, NOCI, SCORZA DI LIME, TARTUFO NERO A PIOGGIA

#### FUNGHI FRITTI

CON LA NOSTRA STORICA PANATURA CROCCANTE

CARDONCELLI € 11

PORCINI € 15

#### OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI

RIPIENE DI CARNE E FORMAGGI (9 PZ)

AL TARTUFO\* € 7.5

CLASSICHE € 7

° quando disponibili sul mercato

\*aromatizzazione

**PER CHI NON AMA  
FUNGHI E TARTUFI..**

**ANTIPASTI**

**SALUMI NOSTRANI**  
€ 14

**SELEZIONE DI FORMAGGI**  
€ 12

**CARPACCIO AL FOSSA**  
€ 16

**PRIMI**

**STRANGOLETTI SALSICCIA, STRIDOLI**  
€ 12

**TAGLIATELLE AL RAGÙ DI FIORENTINA**  
€ 12

**RAVIOLI DI ERBE FOSSA, RADICCHIO**  
€ 14

**SECONDI**

**FIORENTINA ALLA BRACE  
LIMOUSINE / MARCHIGIANA**  
€/HG 6/7

**TAGLIATA FOSSA E POMODORINI**  
€ 25

**FILETTO "ALLA ROTONDI" AVVOLTO  
IN PANCETTA STAGIONATA**  
€/HG 10

**SPIEDONE DI CARNE ALLA BRACE**  
€ 15

**SCORTICHINO BALSAMICO RUCOLA  
E PARMIGIANO REGGIANO**  
€ 22

**CONTORNI**

**GIARDINIERA** € 8

**CARCIOFONI (NR. 2)** € 6.5

**PATATE ARROSTO O FRITTE\*** € 5

**VERDURE GRIGLIATE** € 5

**FAGIOLI AL FORNO** € 6

**SPINACI AL CARTOCCIO** € 6

**CONTORNO MISTO** € 8

**ERBETTE DI CAMPO** € 6.5

**PRIMI**  
DI FUNGHI E TARTUFI

**CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO** € 36  
SFOGLIA VERDE ALLE ERBETTE, RIPIENO CREMOSO CON FORMAGGI DELICATI,  
LA NOSTRA CREMA STORICA DI TARTUFI FRESCHI E TARTUFO BIANCO.

**TAGLIATELLE AL TARTUFO** € 36  
SFOGLIA DI GRANI ANTICHI LOCALI, LA NOSTRA CREMA STORICA DI TARTUFI  
FRESCHI E TARTUFO BIANCO.

**STRANGOLETTI "ALLA NORCINA"** € 36  
PASTA SENZA UOVO ARROTOLATA A MANO MANTEECATA CON CON  
CULATELLO SALTATO, SALVIA, TARTUFO BIANCO E BRICIOLE CROCCANTI.

**GNOCCHETTI ALLA ROTONDI** € 36  
GNOCCHI DI PATATE ROSSE DI CASTELDELICI, FONDUTA LEGGERA, BATTUTO DI  
GAMBERO ROSSO MARINATO AGLI AGRUMI, PISTACCHI E TARTUFO BIANCO.

**TAGLIATELLE STRIDOLI E PORCINI** € 17  
SFOGLIA DI GRANI ANTICHI LOCALI, FONDO DI VELLUTATA DI STRIDOLI E SUGO  
BIANCO DI FUNGHI PORCINI.

**RAVIOLI FUNGHI E ZAFFERANO** € 17  
RAVIOLI RIPIENI DI ERBETTE E FORMAGGI LOCALI, LA NOSTRA SELEZIONE DI  
FUNGHI MISTI E ZAFFERANO DI PENNABILLI.

**SECONDI**  
DI FUNGHI E TARTUFI

**FIORENTINA ALLA BRACE**  
TAGLIO PRINCIPALE DEL LOMBO. COTTA SU BRACE DI LEGNA.  
LIMOUSINE ALLEVATA LOCALMENTE.  
**CON TARTUFO BIANCO** €/HG 8.5  
**CON FUNGHI** €/HG 7.5

**TAGLIATA DI FIORENTINA ALLA BRACE**  
TAGLIATA CON OSSO, DI CIRCA 550 GR RICAVATA DAL LOMBO E  
COTTA SU BRACE DI LEGNA. CARNE ALLEVATA LOCALMENTE.  
**CON TARTUFO BIANCO** € 40  
**CON FUNGHI** € 28

**SCORTICHINO**  
CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO E COTTO SU GHISA ROVENTE  
**CON TARTUFO BIANCO** € 40  
**CON FUNGHI** € 26

**FILETTO DI MANZO**  
FILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO COTTO SU BRACE DI LEGNA  
**CON TARTUFO BIANCO** €/HG 15  
**CON FUNGHI** €/HG 12

**FARAONA**  
MARINATA CON "GLI ODORI" DELLA TRADIZIONE, COTTA AL FORNO A LEGNA  
**CON TARTUFO BIANCO** € 36  
**CON FUNGHI E PRUGNE** € 22

**DESSERT AL TARTUFO**

**CREMA CHANTILLY AL TARTUFO**  
SERVITA NEL CALICE CON VERO TARTUFO BIANCO PREGIATO GRATATO € 14