

MENÙ DEGUSTAZIONE

DI TARTUFI E FUNGHI

A SPASSO NEL BOSCO € 58

14 PREPARAZIONI
"SFIZIOSE DEL GIORNO"
A FORMARE UNA CENA
COMPLETA DA CONDIVIDERE.

QUESTO PERCORSO NON PREVEDE
PRIMI E SECONDI, MA SOLO PIATTI
UNICI A BASE DI FUNGHI, TARTUFI
STAGIONALI E PRODOTTI LOCALI.

A PASQUALE € 62

STRIDOLI, PRUGNOLI, UOVA E
BRICIOLE CROCCANTI.

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO E
TARTUFO STAGIONALE.

GNOCCHETTI "ALLA ROTONDI"
DI PATATE ROSSE DI CASTELDELICI,
FONDUTA, GAMBERI ROSSI
MARINATI, PISTACCHI E TARTUFO
STAGIONALE.

FARAONA AL FORNO A LEGNA,
FUNGHI PRUGNOLI E PRUGNE.

SOLO PRUGNOLI € 66

UOVA "AGITATE NON
MESCOLATE" E
FUNGHI PRUGNOLI.

CARPACCIO DI CONTROFILETTO
DI MANZO E
FUNGHI PRUGNOLI.

CAPPELLACCI VERDI, LA
NOSTRA CREMA DI TARTUFI E
FUNGHI PRUGNOLI.

SCORTICHINO DI ROMAGNOLA
COTTO SU GHISA, FUNGHI
PRUGNOLI, A GUARNIRE
INSALATINA DI SPINACI GENTILI.

***DISPONIBILE "SOLO TARTUFO" CON
TARTUFO A SOSTITUZIONE DEI
PRUGNOLI IN TUTTI E 4 I PIATTI.**

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 FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA

CARPACCIO

CONTROFILETTO DI MANZO DI ROMAGNOLA DELLE NOSTRE VALLI

AL TARTUFO STAGIONALE € 26

AI FUNGHI PRUGNOLI € 22

PORCINI GRATINATI AL FORNO A LEGNA € 16

CAPPELLE ARROSTITE INTERE CON PANE CROCCANTE ALLE ERBE AROMATICHE

PORCINI ALLA GRIGLIA € 16

CAPPELLE GRIGLIATE SU BRACI DI LEGNA SERVITI CON SALSINA VERDE

BATTUTA DI FILETTO DI ROMAGNOLA

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

AL TARTUFO STAGIONALE € 26

AI FUNGHI PRUGNOLI € 22

L'UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

UOVA COTTE AL PENTOLINO CON LA NOSTRA BASE STORICA

COMPLETATE CON TARTUFO STAGIONALE € 24

CUCINATE CON FUNGHI PRUGNOLI € 20

CUCINATE CON FUNGHI STAGIONALI € 17

FONDUTA DI FORMAGGI AL TARTUFO STAGIONALE € 26

FONTINA VALDOSTANA FUSA SERVITA BOLLENTE CON PANE "INDURATO"

PRIMO SALE "CAU E SPADA" AL FORNO A LEGNA

FORMAGGIO FRESCO LOCALE ARROSTITO IN GHISA AL FORNO A LEGNA

CON TARTUFO STAGIONALE € 24

CON FUNGHI PRUGNOLI € 20

CON FUNGHI STAGIONALI € 17

POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO STAGIONALE € 26

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

PER CHI NON AMA FUNGHI E TARTUFI..

ANTIPASTI

SALUMI NOSTRANI
€ 14

SELEZIONE DI FORMAGGI
€ 12

CARPACCIO AL FOSSA
€ 15

PRIMI

STRANGOLETTI SALSICCIA, STRIDOLI
€ 12

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI FIORENTINA
€ 12

RAVIOLI DI ERBE FOSSA, RADICCHIO
€ 13

SECONDI

FIORENTINA ALLA BRACE
€/HG 6

TAGLIATA FOSSA E POMODORINI
€ 24

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 TARTUFI E FUNGHI

CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO STAGIONALE € 26
SFOGLIA VERDE ALLE ERBETTE, RIPIENO CREMOSO CON FORMAGGI DELICATI,
LA NOSTRA CREMA STORICA DI TARTUFI FRESCHI E TARTUFO STAGIONALE

TAGLIATELLE PRUGNOLI € 20
PASTA DI GRANI ANTICHI LOCALI, SUGO BIANCO DI PRUGNOLI FRESCHI

GNOCCHETTI ALLA ROTONDI € 26
GNOCCHI DI PATATE ROSSE DI CASTELDELICI, LEGGERO DI FONDUTA,
GAMBERO ROSSO MARINATO AGLI AGRUMI BATTUTO A COLTELLO, PISTACCHI
E TARTUFO STAGIONALE

TAGLIATELLE PORCINI E STRIDOLI € 17
PASTA DI GRANI ANTICHI LOCALI, SUGO BIANCO DI PORCINI, ADAGIATA SU
VELLUTATA DI STRIDOLI

STRANGOLETTI "ALLA NORCINA" € 26
PASTA SENZA UOVO ARROTOLATA A MANO MANTEECATA CON CON
CULATELLO SALTATO, SALVIA, TARTUFO STAGIONALE E BRICIOLE CROCCANTI

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

SECONDI DI TARTUFI E FUNGHI

FIORENTINA ALLA BRACE
TAGLIO PRINCIPALE DEL LOMBO COTTO SU BRACE DI LEGNA. ALLEVATA LOCALMENTE
CON TARTUFO STAGIONALE €/HG 8
CON PRUGNOLI €/HG 8

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 STAGIONALE € 35
CON FUNGHI PRUGNOLI € 30
CON FUNGHI MISTI € 26

SCORTICHINO
CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE COTTO AL TAVOLO SU GHISA ROVENTE
CON TARTUFO STAGIONALE € 35
CON FUNGHI PRUGNOLI € 30
CON FUNGHI MISTI € 26

FILETTO DI MANZO
FILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO COTTO SU BRACE DI LEGNA
CON TARTUFO STAGIONALE €/HG 14
CON FUNGHI PRUGNOLI €/HG 14
CON FUNGHI MISTI €/HG 12

FARAONA
MARINATA AGLI "ODORI" DI ROMAGNA E COTTA AL FORNO A LEGNA
CON TARTUFO STAGIONALE € 26
CON FUNGHI PRUGNOLI E PRUGNE € 24

ACQUA

PANNA - SAN PELLEGRINO € 3

BAR - CAFFETTERIA

ESSE CAFFE' - MISCELA SPECIALE "MASINI" CAFFÈ ESPRESSO € 2.5