

# Benvenuti alla Grotta

## Aperitivo:

Champagne Brut Reserve - Paul Bara	€ 12
Verdicchio Metodo Classico - Peruzzi	€ 6
Prosecco Superiore - Adami	€ 5
Franciacorta Brut - Cola Battista	€ 6
Franciacorta Rosè - Contadi Castaldi	€ 7
Gin Tonic (Mare - Hendrik's - Tanqueray - Malfy)	€ 10
Spritz	€ 6
Cedrata & Aperol	€ 7

## Nell'attesa proponiamo..

Olive Ascolane Artigianali	€ 7/7.5
<i>Classiche / al Tartufo / Miste (9 pz.)</i>	

## Carta Vini completa:



## I PERCORSI DEGUSTAZIONE

DI SEGUITO PROPONIAMO 3 MENU' DEGUSTAZIONE CHE RACCONTANO LA NOSTRA STORIA, I NOSTRI LUOGHI E LA TRADIZIONE NELLA CUCINA DEL SOTTOBOSCO.

### A SPASSO NEL BOSCO

12 PREPARAZIONI DEL GIORNO DA CONDIVIDERE.

I FUNGHI, I TARTUFI, I PRODOTTI DEL TERRITORIO.

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

€. 65/Pers

### A PASQUALE

STRIDOLI, UOVA, FUNGHI E BRICIOLE CROCCANTI.

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO E TARTUFO BIANCO.

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

FARAONA AL FORNO A LEGNA, FUNGHI E PRUGNE.

€. 75/Pers

### SOLO TARTUFO

*..il nostro menù storico..*

UOVO "AGITATO NON MESCOLATO" AL TARTUFO  
STAGIONALE.

CARPACCIO DI MARCHIGIANA AL TARTUFO STAGIONALE.

CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO STAGIONALE.

SCORTICHINO DI MANZO AL TARTUFO STAGIONALE.

€. 85/Pers

## ANTIPASTI ALLA CARTA

DI TARTUFI E FUNGHI

### ANTIPASTO DEL BOSCO\* € 18

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

### CARPACCIO DI MANZO

CONTROFILETTO DI MANZO DI ROMAGNOLA DELLE NOSTRE VALLI  
AL TARTUFO STAGIONALE € 34

### PORCINI ALLA GRIGLIA ° € 18

APPENA SCOTTATI SU ROVENTI BRACI DI LEGNA

### PORCINI GRATINATI € 18

ARROSTITI AL FORNO A LEGNA CON PANE CROCCANTE PROFUMATO  
ALLE ERBE AROMATICHE

### BATTUTA DI FILETTO DI ROMAGNOLA

BATTUTO A LAMA DI COLTELLO, CONDITO CON OLIO AROMATICO  
AL TARTUFO STAGIONALE € 34

### L'UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

UOVA COTTE AL PENTOLINO CON LA NOSTRA BASE STORICA  
AL TARTUFO STAGIONALE € 30 - FUNGHI € 18

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

FORMAGGIO FRESCO LOCALE ARROSTITO AL FORNO A LEGNA  
CON TARTUFO STAGIONALE € 30 - FUNGHI € 18

### POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO STAGIONALE € 30

POLENTA FRITTA CON FONDUTA DI FONTINA VALDOSTANA

### BOMBETTA AL TARTUFO € 15

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

### FUNGHI FRITTI € 15

CARDONCELLI - PORCINI - MISTI

° se disponibili sul mercato - \*aromatizzazione

## PRIMI

DI FUNGHI E TARTUFI

### CAPELLACCI VERDI AL TARTUFO € 34

SFOGLIA VERDE ALLE ERBETTE, RIPIENO DI FORMAGGI DELICATI E TARTUFO STAGIONALE.

### TAGLIATELLE AL TARTUFO € 34

SFOGLIA DI GRANI ANTICHI LOCALI, LA NOSTRA CREMA STORICA DI TARTUFI FRESCHI E TARTUFO STAGIONALE.

### STRANGOLETTI "ALLA NORCINA" € 34

PASTA SENZA UOVO CON CULATELLO SALTATO, SALVIA, TARTUFO STAGIONALE E BRICIOLE CROCCANTI.

### GNOCCHETTI ALLA ROTONDI € 34

GNOCCHI DI PATATE ROSSE DI CASTELDELICI, FONDUTA, GAMBERO ROSSO, PISTACCHI E TARTUFO STAGIONALE.

### 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 LOCALE ALLA BRACE

TAGLIO PRINCIPALE DEL LOMBO. COTTA SU BRACE DI LEGNA. LIMOUSINE ALLEVATA LOCALMENTE. CON TARTUFO BIANCO €/HG 9 - CON FUNGHI €/HG 8

### TAGLIATA DI FIorentina ALLA BRACE

TAGLIATA CON OSSO, DI CIRCA 650 GR - LOCALE CON TARTUFO STAGIONALE € 42 - CON FUNGHI € 31

### SCORTICHINO

CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE COTTO SU GHISA CON TARTUFO STAGIONALE € 40 - CON FUNGHI € 29

### FILETTO DI MANZO

FILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO COTTO SU BRACE CON TARTUFO STAGIONALE €/HG 15 - CON FUNGHI €/HG 12

### FARAONA

MARINATA CON "GLI ODORI" E COTTA AL FORNO A LEGNA CON TARTUFO STAGIONALE € 35 - CON FUNGHI E PRUGNE € 24

## PER CHI NON AMA FUNGHI E TARTUFI..

## ANTIPASTI

SALUMI NOSTRANI € 15

SELEZIONE DI FORMAGGI € 14

CARPACCIO AL FOSSA € 18

## PRIMI

STRANGOLETTI SALSICCIA, STRIDOLI € 13

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI FIorentina € 13

RAVIOLI DI ERBE FOSSA, RADICCHIO € 15

## SECONDI

FIorentina ALLA BRACE

LIMOUSINE / MARCHIGIANA €/HG 6.5/7.5

TAGLIATA FOSSA E POMODORINI € 29

FILETTO "ALLA ROTONDI" CON PANCETTA €/HG 10

SPIEDONE DI CARNE ALLA BRACE € 16

SCORTICHINO BALSAMICO RUC. E PARMIGIANO € 24

## CONTORNI

GIARDINIERA € 8

CARCIOFONI SOTT'OLIO "ALLA CAFONA" (NR. 2) € 6.5

INSALATA MISTA € 4.5

PATATE ARROSTITE AL FORNO A LEGNA O FRITTE\* € 5

VERDURE GRIGLIATE SU BRACI DI LEGNA € 5

FAGIOLI CANNELLINI AL FORNO, SALVIA E POMODORO € 6

SPINACI AL CARTOCCIO COTTI AL FORNO A LEGNA € 6

CONTORNO MISTO PATATE ARROSTITE E VERDURE GRILL € 8

ERBETTE SALTATE IN PADELLA € 6.5



## PIETRACUTA

### IL PRANZO