

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 MESCOLOTO" 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 MESCOLOTO"

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
SAN VALENTINO