

La famiglia Saccani vi dà il benvenuto a Pietracuta.


Troverete, come nostra specialità, funghi, tartufi, prodotti del territorio e piccole produzioni artigianali locali. Pizze cotte nel forno a legna e impasti a lunghissima lievitazione.

Le carni sono allevate in Valmarecchia e grigliate su braci di legna.

Una carta vini compatta ma curata nei minimi dettagli accompagnerà la vostra cena.



L'Aperitivo

<i>Prosecco Superiore Bosco di Gica - Adami</i>	€ . 4
<i>Verdicchio Metodo Classico Dosaggio Zero "Per l'Ugo" - Pievalta</i>	€ . 5
<i>Lambrusco Metodo Classico Brut Rosso - Bellei</i>	€ . 5
<i>Franciacorta Brut / Rosè- Contadi Castaldi</i>	€ . 5 / 6
<i>Calice di Sidro di Mele - Birra Perugia 8° (Secco) </i>	€ . 5
<i>Spritz / Cedrata & Aperol</i>	€ 4.5 / 5

Special Edition***

Panciotto Bolognese: € . 11

Il nostro storico Panino di Pizza farcito con Mortadella di Bologna IGP, Stracciatella, Pistacchi croccanti e insalatina ricca. Da gustare con le mani!

Pizze di Tartufi e Funghi

Innamorata al Tartufo Bianco / o Nero: € . 25 / 19

Impasto all'Ortica, mozzarella, misticanza all'extravergine, Grana, Tartufo.

Pizza Esmeralda: € . 20

Mozzarella, misticanza all'extravergine, Grana, sedano e Ovuli a crudo

Pizza con Degustazione di Funghi: € . 15

Mozzarella, 3 tipologie di Funghi da noi selezionati disposti separatamente sulla pizza a degustazione. A completare una leggera salsa di condimento con prezzemolo, aglio e olio extra-vergine.

Montanara: € . 14

Pomodoro, mozzarella, Finferli, Famigliole, Porcini, Stridoli - erba di campo locale - Gorgonzola.

Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo. Per motivi gestionali non si fanno conti separati

I Nostri Impasti Speciali:

<u>Impasto Piuma:</u> <i>La nostra Novità! Blend di 9 farine, grano tenero 0, avena integrale, farro integrale, grano duro varietà Senatore Cappelli, lino, germe di grano, estratti di uva e di olive, frumento maltato. Leggerissimo!</i>	€. 2
<u>All' Ortica:</u> <i>Leggermente verde ed aromatico, ideale con Funghi e Tartufi.</i>	€. 1.5
<u>Alto Lavorato a Mano:</u> <i>A lunga lievitazione con bordo alto. Saporito e di carattere.</i>	€. 1.5

Pizze Speciali Bianche

Leontina: <i>Mozzarella, Porcini* al naturale saltati in padella, salsa di condimento (olio EVO, aglio, prezzemolo)</i>	€. 12
Sottobosco: <i>Mozzarella, salsiccia, Porcini* al naturale saltati in padella, salsa di condimento</i>	€. 13
Monte Aquilone: <i>Mozzarella, spinaci, pomodorini, salsiccia, formaggio di Fossa di Perticara</i>	€. 11.5
4 formaggi: <i>Stracchino, Gorgonzola cremoso, Scamorza, Grana Padano</i>	€. 10
Montefeltro: <i>Mozzarella, Casciotta d'Urbino, Formaggio di Fossa, Squacquerone</i>	€. 10
Vecchia Napoli: <i>Impasto alto battuto a mano, mozzarella, capperi, acciughe, pomodorini, olive Kalamata, pomodori essiccati al sole, basilico, origano</i>	€. 10.5
Trevigiana: <i>Mozzarella, Radicchio Trevigiano, Speck dell'A. Adige, pepe verde</i>	€. 10
Parmigiana: <i>Mozzarella, Melanzane, prosciutto cotto, basilico, grana, salsa di pomodoro fresco</i>	€. 10.5
Fior di latte: <i>Mozzarella di bufala, rucola, radicchio, pomodorini</i>	€. 9.5
Grotta: <i>Mozzarella, pomodorini, rucola, Speck dell' Alto Adige</i>	€. 9.5
Pizza del Contadino: <i>Mozzarella di bufala, Stridoli - erba di campo - pomodorini, Speck dell' Alto Adige</i>	€. 10.5
Primavera: <i>Mozzarella di bufala, spinaci freschi, pomodorini, Grana, noci, pinoli</i>	€. 10.5

Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo. Per motivi gestionali non si fanno conti separati

Pizze Speciali Rosse

Mimì:	€. 9.5
<i>Impasto battuto a mano, passata di pomodoro fresco del "nostro orto", mozzarella, basilico, origano, olio extravergine d'oliva</i>	
Mimì con Fossa:	€.12.5
<i>..in aggiunta Formaggio di Fossa di Perticara</i>	
Mimì Napoli:	€. 11.5
<i>..in aggiunta capperi e acciughe</i>	
Sole Mio:	€. 13.5
<i>Pomodoro, mozzarella, Speck dell'Alto Adige, Porcini* al naturale, Tomino fuso</i>	
Sfiziosa:	€. 10.5
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane fresche, Gorgonzola cremoso, salamino piccante</i>	
Saporita:	€. 10.5
<i>Pomodoro, mozzarella, Tonno, cipolla di Tropea, capperi, acciughe</i>	
Gratinata:	€. 10.5
<i>Pomodoro, mozzarella, Funghi, pomodorini, cipolla, melanzane, zucchine, pane gratin</i>	
Vegetariana:	€. 10.5
<i>Pomodoro, mozzarella, Melanzane, zucchine, funghi, insalatina mista</i>	
Grill:	€. 10.5
<i>Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate..melanzane, funghi, zucchine, radicchio, peperoni</i>	
Conte di Cagliostro:	€. 10.5
<i>Pomodoro, mozzarella, Scamorza affumicata, pomodorini, olive greche "Kalamata", origano</i>	
Funghi al tartufo:	€. 9
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi aromatizzati al tartufo</i>	
Funghi Porcini:	€. 12.5
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi Porcini* - utilizziamo solo porcini di altissima qualità -</i>	
Millegusti Piccola: - grande come una pizza normale -	€. 11.5
<i>Pomodoro, mozzarella, tanti gusti divisi tra loro</i>	
Millegusti Grande: - più grande rispetto una pizza normale -	€. 13.5
<i>Pomodoro, mozzarella, tanti gusti divisi tra loro</i>	
Diavola:	€. 10
<i>Pomodoro, cipolla, peperoni, salsiccia, capperi, salamino piccante, olive</i>	
Bufala Rossa:	€. 10
<i>Pomodoro, insalatina mista, pomodorini, mozzarella di bufala - tutto a crudo -</i>	
Valtellina:	€. 10
<i>Pomodoro, Bresaola della Valtellina, insalatina mista, Grana, pomodorini</i>	
Bella di Pietracuta:	€. 13
<i>Pomodoro, Mozzarella, Crudo Nostrano, Olive Bella di Cerignola, Pomodori essiccati</i>	

Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo. Per motivi gestionali non si fanno conti separati

Pizze Tradizionali

con base di pomodoro e mozzarella..

Pomodoro	€. 4.5
Marinara - con aglio prezzemolo ed olio extra-vergine	€. 5
Margherita	€. 5.5
Margherita con Bufala Campana	€. 8
Napoletana: <i>Capperi, acciughe, origano</i>	€. 7.5
Margherita con patatine*	€. 7.5
Salamino piccante	€. 7.5
Radicchio rosso Trevigiano	€. 7.5
Carciofini Spaccatelli - <i>il cuore del carciofo</i> -	€. 7.5
Tonno e cipolla rossa / Funghi e prosciutto cotto	€. 8.5
4 stagioni: <i>Funghi freschi e trifolati, olive, carciofi, prosciutto cotto (tutto separato)</i>	€. 9
Capricciosa: <i>Funghi freschi e trifolati, olive, carciofi, prosciutto cotto</i>	€. 9
Boscaiola: <i>Funghi freschi, olive, salsiccia, cipolla</i>	€. 9
Calzone farcito: <i>Funghi, carciofi, prosciutto</i>	€. 8.5

Fornarine

Novecento: <i>Misticanza, cipolla di Tropea, pomodorini, sardoncini marinati</i>	€. 9.5
Rustica: <i>Impasto alto, cipolla, Speck dell' Alto Adige, rosmarino, olio E.V.O.</i>	€. 7
Siciliana: <i>Pomodoro, olive aromatizzate, pomodorini, rosmarino, Olio E.V.O.</i>	€. 6
Stracchino e Rucola	€. 7.5
Fornarina con prosciutto crudo nostrano	€. 5.5
Fornarina con mozzarella	€. 5.5
Fornarina Classica / Fornarina Piuma o Ortica	€. 3/3.5

Variazioni su pizza

Pizza con Impasto Speciale: Ortica, Alto lavorato a mano / Piuma (Integrale)	€. 1.5/2
Pizza con Impasto Grande - circa una pizza e mezzo -	€. 2
Pizza con Impasto Baby	Sconto €. 1
Bufala - Speck - Crudo - Fossa	€. 3
Salumi Artigianali (Culatello - Lombetto Colonnato)	€. 5
Olive aromatizzate-Pomodori Essiccati-Prosciutto cotto-Verdure grill-Carciofi	€. 2
Grana-Gorgonzola-Stracchino-Tomino..Altri formaggi..	€. 2.5
Pomodorini-rucola-radicchio-spinaci-olive nere-funghi freschi/trifolati, Patate...	€. 1.5
Wurstel-salamino-melanzane-zucchine-acciughe-capperi-cipolla-peperoni.....	€. 1.5


* in caso di indisponibilità di prodotti freschi ci riserviamo di utilizzare prodotti surgelati

Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo. Per motivi gestionali non si fanno conti separati


Bevande

Acqua minerale Levissima 0.75 lt	€ 2.5
Bibita alla spina piccola - Coca Cola, Sprite -	€ 3
Bibita alla spina media - Coca Cola, Sprite -	€ 4.8

Il nostro Vino

Rosso - Felsina Sangiovese I.G.T. Toscana 13°	0.25/0.50/1.0 lt.	€ 3/6/12
Bianco - Santa Lucia Famoso I.G.T. E. Romagna BIO 12.5° 	0.25/0.50/1.0 lt.	€ 3/6/12
Bianco Frizzante - Foscato Verduzzo Veneto I.G.P. 10.5°	0.25/0.50/1.0 lt.	€ 3/5/10

Bibite in bottiglia di vetro

Coca Cola 0,33 lt. in vetro	€ 3.5
Coca Cola Zero 0,33 lt. in vetro	€ 3.5
Fanta 0,33 lt. in vetro	€ 3.5
Cedrata Tassoni	€ 3.5
Chinotto Lurisia	€ 3.5
Bibite Naturali BIO  Galvanina in <u>vetro</u> da 0,355 lt.	€ 4
Tea freddo BIO (Limone, Pesca) - Gassosa - Cola senza caffeina	

Birre alla spina HB - Hofbrau - Germania

HB Original, Bionda 5.1° Piccola / Media / Caraffa 1 lt.	€ 3/4.8/10
HB Weisse, 5.1° Piccola / Media / Caraffa 1 lt.	€ 3/5/12.5
HB Urbok, Ambrata 7.2° Piccola / Media / Caraffa 1 lt.	€ 3/5/12.5
<u>Birra Stagionale</u> a rotazione Servita Media in boccale tipico	€ 5.2

Bar - Caffetteria

Caffè espresso	€ 1.5
Caffè d'orzo o decaffeinato	€ 1.7
Caffè corretto	€ 2
Caffè d'orzo corretto - decaffeinato corretto - Cappuccino - Te Caldo - Camomilla	€ 2.2
Coperto	€ 2

Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo. Per motivi gestionali non si fanno conti separati

Carta delle Birre

In Bottiglia da 0.75 lt


Birre Italiane

<i>Blanche</i> - Collesi 5°, Bianca, Apecchio (PU)	€ 15
<i>Alter</i> - Collesi 6°, Bionda, Apecchio (PU)	€ 15
<i>Ego</i> - Collesi 6°, Bionda, Apecchio (PU)	€ 15
<i>Fiat Lux</i> - Collesi 7.5°, Ambrata, Apecchio (PU)	€ 16
<i>Ubi</i> - Collesi 8°, Rossa, Apecchio (PU)	€ 16
<i>IPA</i> - Collesi 8,5°, India Pale Ale, Apecchio (PU)	€ 16
<i>Major</i> - Collesi 8°, Nera, Apecchio (PU)	€ 16
<i>Triplo Malto</i> - Collesi 9°, Bionda, Apecchio (PU)	€ 16

Birre Estere

<i>Blanche de Namur</i> 4,5°, Bianca, Belgio	€ 13
<i>La Chouffe</i> Blonde 8°, Bionda, Belgio	€ 13

In Bottiglia da lt. 0.33 / 0.375/ 0,50 / 0,66

Sidro di <u>Mele</u> 0.375 lt, Birra Perugia 8° , Torgiano (PG) 	€ 8.5
<i>Menabrea Anniversario</i> , 0.66 lt, 4.8°, Lager, Italia	€ 5.5
<i>Icnusa Non Filtrata</i> , 0.5 lt, 5°, Lager, Sardegna	€ 5.5
<i>Moretti</i> 0.66 lt, 4.6°, Lager, Italia	€ 5.5
Bloemenbier 0.33 lt. 7°, aromatizzata ai fiori, Belgio	€ 5.5
<i>Beck's</i> analcolica, 0.33 lt, Germania	€ 4

Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo. Per motivi gestionali non si fanno conti separati

I Dessert

Coppa Eisemberg:	€. 5
Il nostro primo dessert realizzato. Gelato artigianale alla panna con frutti di bosco bollenti ed una salsa della quale Lisa custodisce il segreto dal '82	
Mascarpone:	€. 5
Mascarpone, Savoiarda al caffè e scaglie di cioccolato	
Zuppa Inglese:	€. 5
Crema pasticceria, crema al cioccolato, savoiarda, Alchermes e cioccolato in scaglie	
Calimero:	€. 5
Mascarpone al cioccolato con pere	
Banana Catalana:	€. 5
Crema Catalana croccante in superficie, banana caramellata e pinoli tostatati	
Caffè Gourmand:	€. 6
Caffè espresso, pasticceria secca, dessert mignon e bicchierino di Ratafia alle Visciole	
Degustazione di dessert:	€. 8
3 barattolini di vetro contenenti i "dessert del giorno" e della pasticceria secca	
Pasticceria secca assortita:	€. 5
Pasticceria artigianale pietracutese	
Tartufo Bianco o Nero	€. 5
Tartufo Bianco o Nero affogato (caffè o liquore)	€. 6.5
Sorbetto al Caffè	€. 3
Sorbetto Jogurt Mango e Passion Fruit	€. 4
Frutta di stagione/con gelato:	€. 4/5

Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo. Per motivi gestionali non si fanno conti separati

In abbinamento al Dessert

Visner di Pergola Vino aromatizzato alle Visciole	€. 4
Passito di Pantelleria Duca di Castelmonte	€. 4
Dindarello Moscato Maculan	€. 5
Occhio di Starna Sangiovese Passito Santa Lucia Biodinamico 	€. 6
Albana di Romagna Passito Spalletti	€. 5
Arrocco Albana di Romagna Passito Fattoria Zerbina	€. 7
Recioto della Valpolicella Conte Lenguin	€. 5
Moscato Rosa Zeni	€. 7
Sagrantino Passito Perticaia	€. 7
Sidro di Mele - bott. 0.375 lt. Birra Perugia 8° secco 	€. 8.5
Birra Bloemenbier - bott. 0.33 lt Aromatizzata ai fiori	€. 5

Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo. Per motivi gestionali non si fanno conti separati

Digestivi Arigianali

Chapeau - Erbe e Radici

Fernet artigianale 48°	€ . 4
Genziana 28°	€ . 4
Ratafia (ciliegie selvatiche) 21°	€ . 4
Liquirizia 21°	€ . 4

Grappe & Acquaviti

Giovani..

Lacrima Collesi - Apecchio	€ . 4
Verdicchio Collesi - Apecchio	€ . 4
Poli Sarpa	€ . 4
Prime Uve Bianche	€ . 4.5

Invecchiate..

Lustro Collesi - Apecchio	€ . 5
903 Barrique	€ . 4
Riserva del Cerro	€ . 5
Villa Prato Berta	€ . 4
Prime Uve Nere	€ . 5
Mazzetti 12a. Brandy Italiano	€ . 4.5
Off Bonollo	€ . 5
Tutto Grado Sibona	€ . 6

Gin & Vodka

Vodka Collesi - Apecchio	€ . 4
Gin Collesi - Apecchio	€ . 4
Tanquerai Gin - Apecchio	€ . 4

Selezione "Vecchi Ricordi"

Anisetta Meletti	€ . 3.5
Amaro Meletti	€ . 3.5
Varnelli	€ . 3.5
Amaro Mandragola	€ . 5

Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo. Per motivi gestionali non si fanno conti separati

Rum

Musalem 7 - Cuba	€ 5
Barceló Imperial - Rep. Dominicana	€ 6
Presidente Marti 15 - Rep. Dominicana	€ 6
Diplomatico Ris. Exclusiva - Venezuela	€ 6
Santa Teresa - Venezuela	€ 6
Navy Island XO Ris. - Jamaica	€ 6
Don Papa - Filippine	€ 6
Plantation 2002 - Jamaica	€ 6
Saint James 2001 - Martinique	€ 8
Zacapa 23 - Guatemala	€ 7
Habitation Velier <u>White</u> 59°	€ 9

Whisky

Jack Daniel's	€ 4
Macallan Amber	€ 5
Glen Grant	€ 4
Chivas Regal 12	€ 5
Bowmore 8	€ 5
Oban 14	€ 7
Lagavulin 16	€ 7

Cognac - Armagnac - Brandy

Martell VS - Cognac	€ 4
Remi Martin VSOP - Cognac	€ 5
Cognac e <u>Pere Williams</u> - F. Peyrot	€ 5
Dartigalongue - Armagnac	€ 6
Cardinal Mendoza - Brandy de Jerez	€ 5

I Classici

Amari e Digestivi

Lemoncello - Liquerizia - Vecchia R. - Grand Marnier - Cointreau - Nocino - Montenegro - Ramazzotti - Caffè Borghetti - Unicum - Baileys - Branca Menta - Fernet - Cynar - Lucano - Petrus - Amaro del Capo - Averna - Martini - Jagermeister - Rabarbaro - Amaretto Saronno - China Martini ..	€ 3
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Si prega gentilmente di richiedere il conto al tavolo. Per motivi gestionali non si fanno conti separati