



BENVENUTO

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI^o CLASSICHE / AL TARTUFO € 7/7.5

BOLLICINE AL CALICE

PROSECCO ADAMI € 5 - **VERDICCHIO** PERUZZI € 6

FRANCIACORTA BRUT COLA € 6 - **FRANCIACORTA** ROSÈ CONTADI C. € 7

CHAMPAGNE PAUL BARÀ € 12

SPRITZ € 6 - **GIN TONIC** € 10 (MARE - MALFY- TANQUERAY - HENDRIK'S) - SABATINI € 12

LE NOVITÀ

DALLA NOSTRA **PIZZERIA STORICA**

“PIZZA-ROCK” - € 33 - *Best Seller LA PIZZA IN UNA DEGUSTAZIONE INEDITA

5 espressioni iconiche della nostra pizzeria capaci di raccontare storia, tecnica e contemporaneità di un sogno nato 42 anni fa a Pietracuta.

Non vi proporremo una pizza a spicchi da condividere ma 5 preparazioni storiche, di misura calibrata, appositamente create per voi. Disponibile solo a cena.
Pizza-Rock è lo sguardo sui nostri 42 anni di pizzeria d'avanguardia.

LUNA INNAMORATA: IMPASTO ORTICA 36 ORE - COTTURA FORNO A LEGNA.
Fior di latte, insalata croccante, Parmigiano Reggiano 24mesi, tartufo.

BOMBETTA AL TARTUFO: IMPASTO STORICO 36 ORE - FRITTA.
Burrata, scorza di lime, noci, tartufo.

TACO ROMAGNOLO: IMPASTO ORTICA 36 ORE - COTTO ALLA GRIGLIA SU BRACI.
Misticanza, cipollina, sardoncini marinati, salsa piccante, senape.

MIMI': IMPASTO LAVORATO A MANO 48 ORE - COTTURA FORNO A LEGNA.
Salsa di pomodori nostrani, fior di latte, basilico, origano, olio E.V.O.

BOSCO CROCK: IMPASTO PIUMA INTEGRALE 36 ORE - TOSTATO IN STUFA A LEGNA.
Salsa di San Marzano, bufala, porcini saltati, battuto di erbe aromatiche.

PIZZE “CLANDESTINE” SELEZIONE GENNAIO

KAISER € 16

MOZZARELLA FIORDILATTE, PERE KAISER UBRIACHE*, INASLATINA DI CARCIOFI CRUDI, PECORINO STAGIONATO CAU & SPADA, NOCI E MIELE** DELLA VALMARECCHIA.

*COTTE AL FORNO A LEGNA CON VINO BIANCO E MIELE LOCALE

TARDIVA I.G.P. € 14

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO I.G.P. GORGONZOLA CREMOSO E BACON CROCCANTE.

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

DEGUSTAZIONI

PERCORSI DI FUNGHI, TARTUFI e TERRITORIO

A SPASSO NEL BOSCO

€ 69

12 preparazioni del giorno pensate per esser condivise. Eseguibile per un numero pari di persone

FUNGHI, TARTUFI E PRODOTTI DEL TERRITORIO PER UN PERCORSO DI ANTIPASTI E PIATTI UNICI POSTI A CENTROTAVOLA PENSATI PER ESSER CONDIVISI.

IL MENÙ NON PREVEDE PRIMI PIATTI.

2 PREPARAZIONI SON PRESENTATE CON TARTUFO BIANCO.

A PASQUALE

€ 75

4 piatti che esprimono il territorio, lo stesso nel quale Pasquale Rotondi salvò 8.000 capolavori durante la II° guerra dai nazisti.

BATTUTA DI FILETTO DI SCOTTONA MARCHIGIANA E TARTUFO BIANCO.

PRIMO SALE "CAU E SPADA" GRATINATO IN GHISA AL FORNO A LEGNA CON FUNGHI.

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

FARAONA AL FORNO A LEGNA, FUNGHI E PRUGNE.

SOLO TARTUFO

€ 89

Il nostro storico percorso, dal 1982, con i 4 "grandi classici" al Tartufo Bianco in successione.

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA AL TARTUFO BIANCO.

UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO BIANCO.

PRIMO AL TARTUFO BIANCO A SCELTA (uguale per il tavolo)

BRASATO DI MANZO AL TARTUFO BIANCO E PATATA ARROSTITA CON TARTUFO NERO.

BIANCO, BIANCO, BIANCHISSIMO

€ 138

..il nostro racconto totale per gli appassionati di Tartufo Bianco.

benvenuto:

PORCINO ALLE BRACI DI LEGNA - LA NOSTRA ASCOLANA.

entrata:

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA LOCALE AL TARTUFO BIANCO.

PRIMO SALE "CAU & SPADA" GRATINATO AL FORNO A LEGNA CON TARTUFO BIANCO.

col cucchiaio:

UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO BIANCO.

primi piatti:

TAGLIATELLA DI GRANI ANTICHI AL TARTUFO BIANCO.

CAPELLACCIO VERDE AL TARTUFO BIANCO.

dal forno a legna:

FARAONA AL FORNO A LEGNA, LA NOSTRA CREMA DI TARTUFI FRESCHI, TARTUFO BIANCO.

dalla stufa a legna:

CAPPELLO DEL PRETE BRASATO, SALSA AL VINO BIANCO, GINEPRO E TARTUFO BIANCO.

in accompagnamento:

PATATA ARROSTITA E TARTUFO UNCINATUM.

il percorso prevede 35/40 gr di tartufo bianco per persona

PER CONCLUDERE..SOLO IN AUTUNNO..

CREMA CHANTILLY AL TARTUFO

Servita nel calice con **tartufo bianco** pregiato grattato € 14

*I PERCORSI A DEGUSTAZIONE SONO CONSIGLIATI PER L'INTERO TAVOLO E PER MINIMO 2 PERSONE. NON SONO CONDIVISIBILI.

NON SI GESTISCONO DIFFERENTI PERCORSI ALLO STESSO TAVOLO. COPERTO E BEVANDE SONO ESCLUSE.

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

ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL BOSCO° € 19

5 crostini di funghi e tartufi, sfizio del giorno, insalatina alla "Monte Aquilone"

CARPACCIO

di controfiletto di Marchigiana delle nostre valli con

TARTUFO BIANCO € 36 - FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA € 18

BATTUTA

di filetto di Marchigiana, olio, sale e pepe

TARTUFO BIANCO € 36 - PECORINO € 22

UOVO "DEL PARADISO" € 35

Uova all'occhio di bue, spinaci, crostini croccanti, fonduta leggera di Parmigiano, **tartufo bianco**.

UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

Uova strapazzate alla nostra maniera, completate con..

TARTUFO BIANCO € 34 - FUNGHI STAGIONALI € 23

INSALATA DI TARTUFI BIANCHI € 33

Insalatine croccanti, sedano, ricotta salata, grattata di tartufo bianco.

PRIMO SALE "CAU E SPADA"

gratinato al forno a legna con

TARTUFO BIANCO € 32 - FUNGHI STAGIONALI € 23 - SPINACI € 14

POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO BIANCO € 32

con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

BOMBETTA AL TARTUFO € 16

base di pizza frita, burrata, noci, scorza di lime, tartufo nero.

PORCINI GRATINATI € 18

al forno a legna, la crema del suo gambo, pane croccante, salsa di stridoli.

PORCINI GRIGLIATI* € 18

appena scottati su braci legna, il nostro accompagnamento alle erbe aromatiche.

FUNGHI FRITTI° € 15

CARDONCELLI - PORCINI - MISTI

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI (9 PZ)

CLASSICHE € 7 - AL TARTUFO° € 7.5 - MISTE € 7.5

SALUMI NOSTRANI € 18

stagionati da Lorenzo nelle nostre cantine.

SELEZIONE DI FORMAGGI € 14

selezione giornaliera del territorio ed oltre.

PECORINO NOCI E MIELE € 13

fuso in pentolino al forno a legna.

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

PRIMI

CAPELLACCI VERDI

sfoglia verde alle erbette, ripieno di formaggi delicati

AL **TARTUFO BIANCO** € 36

TAGLIATELLE

con farina di grani antichi locali macinati a pietra

TARTUFO BIANCO € 36

PORCINI E STRIDOLI € 17

RAGÙ DI FIORENTINA € 13

RAGÙ BIANCO DI BUE GRASSO DEL MONTEFELTRO € 14

STRANGOLETTI

pasta senza uovo arrotolata a mano

ALLA NORCINA CON CULATELLO, SALVIA, BRICIOLE CROCCANTI E **TARTUFO BIANCO** € 36

SALSICCIA E STRIDOLI (ERBA DI CAMPO LOCALE) € 13

GNOCCHETTI

di patate rosse di Casteldelci

ALLA ROTONDI FONDUTA DI PARMIGIANO, BATTUTO DI GAMBERO ROSSO, PISTACCHI E TARTUFO € 36

ALLA CAMPAGNOLA CON RAGÙ DI CARNE, VERDURE DEL GIORNO E SQUACQUERONE € 13

RISOTTO (MIN 2 PX)

mantecato al Parmigiano Reggiano 36 mesi

AL **TARTUFO BIANCO** € 36

AI **FUNGHI MISTI** € 17

CAPELLETTI

ripieni di carne e formaggi

BRODO DI MAGRO E **TARTUFO BIANCO** € 36

ALLA GROTTA SALTATI CON PANNA E FUNGHI AROMATIZZATI AL TARTUFO* € 13

RAVIOLI

ripieni di erbette di campo e formaggi locali

FUNGHI E ZAFFERANO DI PENNABILLI € 17

FOSSA DI PERTICARA E RADICCHIO TREVIGIANO € 15

° La proprietà si impegna all'acquisto delle migliori materie prime fresche di giornata. Qualora in certi momenti della stagione ciò non fosse possibile si riserva di utilizzare prodotto surgelato della miglior qualità.
*aromatizzazione con olio di tartufo.
Qualora necessario richiedere la carta allergeni al nostro personale.

SECONDI

FIorentina cotta su braci di legna

taglio principale del lombo a scelta dalla nostra vetrina

FIorentina locale €/HG 6.4 - **FIorentina locale selezione speciale** €/HG 6.9
FIorentina al tartufo bianco (€ 25 in aggiunta al costo della carne scelta)

Tagliata fiorentina alla brace di legna

costata con osso circa 650 gr

Tartufo bianco € 45 - **Funghi misti** € 35
sale e rosmarino € 27 - **fossa e pomodorini** € 30

Filetto di manzo

cotto su braci di legna

Tartufo bianco €/HG 16 - **funghi** € /HG 13
sale e rosmarino €/HG 10 - **"alla rotondi"** avvolto in pancetta €/HG 12

Scortichino

controfiletto di manzo locale cotto su ghisa rovente, completato con

Tartufo bianco € 42 - **funghi misti** € 32 - **balsamico rucola e grana** € 24

Faraona

marinata "agli odori" della tradizione cotta al forno a legna con

Tartufo bianco € 37 - **funghi e prugne** € 27

Brasato al tartufo bianco € 37

cappello del prete cotto lentamente sulla stufa a legna, il suo fondo al vino bianco e ginepro, tartufo bianco.

Spiadone 16

salsiccia, filetto di maiale, controfiletto di manzo, tacchino, pancetta

Pollo alla monte aquilone € 16

cotto lentamente in terracotta sulla stufa a legna con gli "odori" - peperoni, olive, carote -

DALLA RICETTA STORICA DI NONNA LUCIANA CHE, NELL'HOTEL DI FAMIGLIA SUL MONTE AQUILONE DI PERTICARA, LO PREPARÒ PER LA PRIMA VOLTA NEL 1964. GIUNGE ORA ALLA 3° GENERAZIONE.

I CONTORNI

GIARDINIERA di verdure croccanti € 8

CARCIOFONI sott'olio alla "cafona" (NR. 2) € 6.5

INSALATA MISTA € 5

PATATE ARROSTITE al forno a legna con erbe aromatiche € 6

PATATE FRITTE* € 5

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO A LEGNA € 6.5

SPINACI AL CARTOCCIO cotti al forno a legna € 6.5

ERBETTE DI CAMPO saltate in padella (in stagione) € 6.5

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

LA PIZZERIA

IMPASTI: CLASSICO - ALTO LAVORATO A MANO € 2 - ORTICA € 2 - PIUMA INTEGRALE € 2

PIZZE CON FUNGHI E TARTUFI

INNAMORATA € 36 con tartufo bianco - € 25 con tartufo nero

IMPASTO ALL'ORTICA, FIOR DI LATTE, MISTICANZA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, TARTUFO.

LEONTINA € 13.5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI* AL NATURALE SALTATI IN PADELLA, SALSIA ALLE ERBE AROMATICHE

SOTTOBOSCO € 15

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, PORCINI*, SALSIA DI ERBE AROMATICHE.

DEGUSTAZIONE DI FUNGHI € 16

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 3 TIPI DI FUNGHI DISPOSTI SEPARATAMENTE. SALSIA DI ERBE AROMATICHE.

MONTANARA € 14.5

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FINFERLI, FAMIGLIOLE, PORCINI, GORGONZOLA E STRIDOLI.

SOLE MIO € 14.5

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK DELL'ALTO ADIGE, PORCINI SALTATI, TOMINO FUSO.

PIZZE ROSSE CONTEMPORANEE

MIMÌ € 10

IMPASTO ALTO, PASSATA DI POMODORO FRESCO DEL "NOSTRO ORTO", MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO, ORIGANO, OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA

MIMÌ CON FORMAGGIO DI FOSSA € 13 - **MIMÌ CON CAPPERI E ACCIUGHE** € 12

SFIZIOSA € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE FRESCHE, GORGONZOLA CREMOSO, SALAMINO

SAPORITA € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLA TROPEA, CAPPERI PANTELLERIA, ACCIUGHE ITALIANE, ORIGANO

GRATINATA € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, FUNGHI, POMODORINI, CIPOLLA, ZUCCHINE, E PANE GRATINATO

VEGETARIANA € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURE FRESCHE..MELANZANE, ZUCCHINE, FUNGHI, INSALATINA

VERDURE AL FORNO € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE DI STAGIONE COTTE AL FORNO. OGNI GIORNO QUESTA PIZZA E' DIVERSA.

CONTE DI CAGLIOSTRO € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORINI, OLIVE "KALAMATA", ORIGANO

MILLEGUSTI € 13 - **MILLEGUSTI GRANDE** € 15

POMODORO, FIOR DI LATTE, DIVERSE FARCITURE SUDDIVISE TRA LORO

VULCANO € 12

BASE ROSSA DI POMODORO, CIPOLLA, PEPERONI, SALSICCIA, CAPPERI, SALAMINO PICCANTE, OLIVE, PEPERONCINO

ROSSA BUFALA € 11

BASE DI SOLO POMODORO. DOPO LA COTTURA MISTICANZA, POMODORINI, BUFALA FUORI COTTURA

VALTELLINA € 11

BASE DI SOLO POMODORO, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, MISTICANZA, PARMIGIANO, POMODORINI

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

PIZZE BIANCHE CONTEMPORANEE

4 FORMAGGI € 12

STRACCHINO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SCAMORZA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

MONTE AQUILONE € 13

SPINACINI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI, SALSICCIA, FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA

MONTEFELTRO € 12

CASCIOTTA D'URBINO, FIOR DI LATTE, FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA, SQUACQUERONE DI ROMAGNA

VECCHIA NAPOLI € 12

IMPASTO ALTO BATTUTO A MANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPPERI DI PANTELLERIA, ACCIUGHE ITALIANE, POMODORINI, OLIVE KALAMATA, POMODORI SOLEGGIATI. BASILICO, ORIGANO ED UN PEPERONCINO

TREVIGIANA € 11

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO TREVIGIANO, SPECK ALTO ADIGE IGP, PEPE VERDE

PARMIGIANA € 11

FIOR DI LATTE, MELANZANE, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO, PARMIGIANO, PASSATA DI POMODORO FRESCO

FIOR DI LATTE € 11

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP. ALL'USCITA RUCOLA, RADICCHIO TREVIGIANO, POMODORINI

GROTTA € 11

MOZZARELLA FIOR DI LATTE E POMODORINI. IN USCITA RUCOLA, SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

PIZZA DEL CONTADINO € 13

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, STRIDOLI, POMODORINI, SPECK DELL'ALTO ADIGE

PRIMAVERA € 12

BUFALA CAMPANA DOP, SPINACI, POMODORINI, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, NOCI, PINOLI

NOVECENTO € 10

FORNARINA, MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, POMODORINI, SARDONCINI MARINATI AGLI AGRUMI

RUSTICA € 7.5

FORNARINA CON IMPASTO ALTO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, SPECK DELL'ALTO ADIGE, ROSMARINO

SICILIANA € 7

FORNARINA "SPORCATA" DI POMODORO, OLIVE AROMATIZZATE, POMODORINI, ROSMARINO, OLIO E.V.O.

PANCIOTTO BOLOGNA € 11

PANINO DI PIZZA CON: MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P. BURRATA, PISTACCHI E INSALATA RICCIA

PANCIOTTO CLASSIC € 9.5

PANINO DI PIZZA CON: CRUDO, POMODORI, INSALATA, SENAPE MAIONESE E SALSICCIA PICCANTE

LE CLASSICHE:

MARGHERITA € 6 - CAPRICCIOSA € 11 - 4 STAGIONI € 11 - BOSCAIOLA € 11 - NAPOLI € 8

VARIAZIONI:

POMODORINI - RUCOLA - RADICCHIO - SPINACI - OLIVE NERE - FUNGHI FRESCHI/TRIFOLATI - INSALATA, WURSTEL - SALAMINO - MELANZANE - ZUCCHINE - ACCIUGHE - CAPPERI-CIPOLLA - PEPERONI - € 1.5

OLIVE AROMATIZZATE - POMODORI ESSICATI - PATATE - VERDURE GRILL - CARCIOFI € 2.5

PARMIGIANO REGGIANO - GORGONZOLA - STRACCHINO - TOMINO - PECORINO - BUFALA - FOSSA - ALTRI FORMAGGI - SPECK - CRUDO - TONNO - € 3

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

IL BERE

LE BIRRE

ALLA SPINA

BIRRA HB:

PICCOLA € 3.8 - MEDIA € 5.5

BIONDA - ORIGINAL 5.1°

BIONDA NON FILTRATA - SOMMER. 5.1°

WEISSE - 5.1°

AMBRATA - URBOK 7.2°

ITALIANE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO COLLESI APECCHIO (PU)

BOTTIGLIA DA 0.75 LT

BLANCHE - 5°, BIANCA € 17

ALTER - 6°, BIONDA € 17

EGO - 6°, CHIARA € 17

FIAT LUX - 7.5°, AMBRATA € 17

UBI - 8°, ROSSA € 17

IPA - 8.5°, INDIA PALE ALE € 17

MAJOR - 8°, NERA € 17

TRIPLO MALTO - 9°, BIONDA € 17

CANTINE DEL CARDINALE (AN)

BIRRA ALLE CILIEGIE SELVATICHE - 6.8° 0,75 LT € 17

MENABREA ANNIVERSARIO € 7

0.66 LT, 4.8°, LAGER, BIELLA (BI)

ESTERE IN BOTTIGLIA

BLANCHE DE NAMUR € 14

BIANCA 4,5°, 0.75 LT BELGIO

LA CHOUFFE € 14

BLONDE 8°, BIONDA, 0.75 BELGIO

BLOEMENBIER € 6

AROMATIZZATA AI FIORI 0.33 LT. 7°, BELGIO

BECK'S ANALCOLICA € 4

0.33 LT, GERMANIA

LE BIBITE

ALLA SPINA

COCA COLA - SPRITE:

PICCOLA € 3.8 - MEDIA € 5.5

IN VETRO

COCA, COCA ZERO, FANTA, CEDRATA TASSONI,
CHINOTTO LURISIA € 4,5

GALVANINA BIO TEA FREDDO LIMONE/PESCA - GASSOSA € 5

VINO

FALERIO DOC - SALADINI PILASTRI BT. 0,75 € 15

PECORINO - PASSERINA - CHARDONNAY 13°

ARMAR - SPUMANTE MILLESIMATO BT. 0,75 € 15

PROSECCO 11,5°

ROSSO - SANGIOVESE FELSINA BT. 0,75 € 15

IGT TOSCANA 13°

SFUSO: 0,25 € 6 - 0,50 € 9

ACQUA

PANNA - SAN PELLEGRINO

0.75 LT NATURALE - FRIZZANTE € 3

PERRIER (FR)

0.75 LT. FRIZZANTE € 4

CAFFE'

ESSSE CAFFE'

MISCELA SPECIALE "MASINI"

CAFFÈ ESPRESSO - DECA - ORZO € 2.5

CAFFÈ CORRETTO € 3

COPERTO € 2.5

CARTA VINI



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

