



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 FEBBRAIO

INNAMORATA CON DEGUSTAZIONE DI TARTUFI € 28

IMPASTO ALL'ORTICA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MISTICANZA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, SELEZIONE DI DIVERSI TARTUFI PRESENTATI SEPARATAMENTE.

CESAR € 15

FORNARINA FARCITA ALL'USCITA CON RADICCHIO VARIEGATO DI CASTEFranCO ALL'EXTRAVERGINE, CARPACCIO DI MANZO DI MARCHIGIANA AGLI AGRUMI, POMODORINO CAMONE, CREMA DI FORMAGGIO.

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

€ 65

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.

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 STAGIONALE.

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

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

FARAONA AL FORNO A LEGNA, FUNGHI E PRUGNE.

SOLO TARTUFO

€ 85

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

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA AL TARTUFO STAGIONALE.

UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO STAGIONALE.

PRIMO AL TARTUFO A SCELTA (uguale per il tavolo)

BRASATO DI MANZO AL TARTUFO STAGIONALE E PATATA ARROSTITA CON TARTUFO STAGIONALE.

TARTUFERIA

€ 125

..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 STAGIONALE.

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

col cucchiaino:

UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO STAGIONALE.

primi piatti:

TAGLIATELLA DI GRANI ANTICHI AL TARTUFO STAGIONALE.
CAPPELLACCIO VERDE AL TARTUFO STAGIONALE.

dal forno a legna:

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

dalla stufa a legna:

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

in accompagnamento:

PATATA ARROSTITA E TARTUFO STAGIONALE.

il percorso prevede 50 gr di tartufo stagionale per persona.

IN QUESTA STAGIONE IL BOSCO CI REGALA L'OCCASIONE DI SCOPRIRE DIVERSE TIPOLOGIE DI TARTUFI NELLO STESSO MOMENTO. DURANTE LE DEGUSTAZIONI SARÀ NOSTRA CURA CREARE ABBINAMENTI IN GRADO DI VALORIZZARE LE CARATTERISTICHE CHE LI RENDONO UNICI E DIVERSI.

*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 STAGIONALE € 34 - FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA € 18

BATTUTA

di filetto di Marchigiana, olio, sale e pepe

TARTUFO STAGIONALE € 34 - PECORINO € 22

UOVO "DEL PARADISO" € 33

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

UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

Uova strapazzate alla nostra maniera, completate con..

TARTUFO STAGIONALE € 32 - FUNGHI € 23

INSALATA DI TARTUFI STAGIONALI € 29

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

PRIMO SALE "CAU E SPADA"

gratinato al forno a legna con

TARTUFO STAGIONALE € 30 - FUNGHI € 23 - SPINACI € 14

POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO STAGIONALE € 30

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 erbe, ripieno di formaggi delicati

AL TARTUFO STAGIONALE € 34

TAGLIATELLE

con farina di grani antichi locali macinati a pietra

TARTUFO STAGIONALE € 34

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 STAGIONALE € 34

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 € 34

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

RISOTTO (MIN 2 PX)

mantecato al Parmigiano Reggiano 36 mesi

AL TARTUFO STAGIONALE € 34

AI FUNGHI MISTI € 17

CAPELLETTI

ripieni di carne e formaggi

BRODO DI MAGRO € 15

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

RAVIOLI

ripieni di erbe 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

da una selezione di carni locali

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

Tagliata fiorentina alla brace di legna

costata con osso circa 650 gr

Tartufo stagionale € 45 - **Funghi misti** € 35
sale e rosmarino € 27 - **fosca e pomodorini** € 30

Filetto di manzo

cotto su braci di legna

Tartufo stagionale €/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 stagionale € 40 - **funghi misti**° € 32 - **balsamico rucola e grana** € 24

Faraona

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

Tartufo stagionale € 35 - **funghi e prugne** € 27

Brasato al tartufo stagionale € 35

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

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 DEL GIORNO 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 € 25

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

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, PIÙ TIPOLOGIE 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 DEL GIORNO COTTE AL FORNO CON ERBE AROMATICHE.

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 € 4.0 - 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 € 4.0 - 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'

ESSE 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.

