



IN PISCINA

ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL BOSCO° € 15

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

CARPACCIO

di controfiletto di Marchigiana delle nostre valli con

TARTUFO € 24 - FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA € 16

BATTUTA

di filetto di Marchigiana, olio, sale e pepe

TARTUFO STAGIONALE € 24 - PECORINO € 20

UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

Uova strapazzate alla nostra maniera, completate con..

TARTUFO STAGIONALE € 22 - FUNGHI € 18

INSALATA DI

TARTUFI € 20

completata con insalatina croccante, sedano e ricotta salata.

PRIMO SALE "CAU E SPADA"

gratinato al forno a legna con

TARTUFO € 20 - FUNGHI € 18 - SPINACI € 14

POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO STAGIONALE € 20

con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

BOMBETTA AL TARTUFO € 15

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

PORCINI GRATINATI € 15

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

PORCINI GRIGLIATI € 15

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 € 16

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.

PRIMI

CAPELLACCI VERDI

sfoglia verde alle erbette, ripieno di formaggi delicati

AL TARTUFO STAGIONALE € 24

TAGLIATELLE

con farina di grani antichi locali macinati a pietra

TARTUFO STAGIONALE € 24

PORCINI E STRIDOLI € 16

RAGÙ DI FIORENTINA € 12

RAGÙ BIANCO DI BUE GRASSO DEL MONTEFELTRO € 13

STRANGOLETTI

pasta senza uovo arotolata a mano

ALLA NORCINA CON CULATELLO, SALVIA, BRICIOLE CROCCANTI E TARTUFO STAGIONALE € 24

SALSICCIA E STRIDOLI (ERBA DI CAMPO LOCALE) € 12

GNOCCHETTI

di patate rosse di Casteldelci

ALLA ROTONDI FONDUTA DI PARMIGIANO, BATTUTO DI GAMBERO ROSSO°, PISTACCHI E TARTUFO € 24

ALLA CAMPAGNOLA CON RAGÙ DI CARNE, VERDURE DEL GIORNO E SQUACQUERONE € 12

CAPPELLETTI

ripieni di carne e formaggi

ALLA GROTTA SALTATI CON PANNA E FUNGHI AROMATIZZATI AL TARTUFO* € 12

RAVIOLI

ripieni di erbette di campo e formaggi locali

FUNGHI E ZAFFERANO DI PENNABILLI € 16

FOSSA DI PERTICARA E RADICCHIO TREVIGIANO € 13

° 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, per questo piatto, un prodotto surgelato della miglior qualità.

*aromatizzazione con olio al tartufo.

Qualora necessario richiedere la carta allergeni al nostro personale.

SECONDI

TAGLIATA FIORENTINA ALLA BRACE DI LEGNA

costata con osso circa 650 gr

TARTUFO STAGIONALE € 38 - FUNGHI MISTI € 35
SALE E ROSMARINO € 27 - FOSSA 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 € 32 - FUNGHI MISTI° € 28 - BALSAMICO RUCOLA E GRANA € 24

FARAONA

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

TARTUFO STAGIONALE € 28 - FUNGHI MISTI E PRUGNE € 24

BRASATO AL TARTUFO STAGIONALE € 28

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

SPIEDONE 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

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

ESMERALDA € 26

IMPASTO ALL'ORTICA, FIOR DI LATTE, MISTICANZA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, OVULI CRUDI

LEONTINA € 13.5

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

SOTTOBOSCO € 15

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, PORCINI*, SALSA DI ERBE AROMATICHE

DEGUSTAZIONE DI FUNGHI € 16

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIÙ TIPOLOGIE DI FUNGHI DISPOSTI SEPARATAMENTE. SALSA 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

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 CLASSIC € 9.5

PANINO DI PIZZA CON: CRUDO, POMODORI, INSALATA, SENAPE MAIONESE E SALSA 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 ESSICCATI - PATATE - VERDURE GRILL - CARCIOFI € 2.5

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

