



## **BENVENUTO**

**OLIVE ASCOLANE** ARTIGIANALI<sup>®</sup> 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

## **CARTA VINI**



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

# DEGUSTAZIONI

PERCORSI DI FUNGHI, TARTUFI e TERRITORIO

## **BIANCO, BIANCO, BIANCHISSIMO - € 138**

*..il nostro racconto totale per gli amanti del Tartufo Bianco.*

*"Bianco, Bianco, Bianchissimo" nasce per trasmettere storia ed essenza della cucina di famiglia della Grotta e delle sue ricette storiche giunte alla loro terza generazione.*

*Questo percorso rappresenta il nostro sguardo più ampio rivolto alla magia del Tartufo Bianco.*

### **I PIATTI**

benvenuto:

PORCINO ALLE BRACI DI LEGNA.  
LA NOSTRA ASCOLANA.

entrata:

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA LOCALE AL TARTUFO BIANCO.  
PRIMOSALE "CAU & SPADA" GRATINATO AL FORNO A LEGNA E TARTUFO BIANCO.

col cucchiaio:

UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO BIANCO.

primi piatti:

TAGLIATELLA DI GRANI ANTICHI LOCALI  
AL TARTUFO BIANCO.  
CAPPELLACCIO 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 E GINEPRO, TARTUFO BIANCO.

in accompagnamento:

PATATA ARROSTITA E TARTUFO UNCINATUM.

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

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

## A SPASSO NEL BOSCO - € 69

*12 preparazioni del giorno pensate per esser condivise*  
- questo percorso può essere eseguito per un numero pari di persone -

FUNGHI, TARTUFI E PRODOTTI DEL TERRITORIO A CARATTERIZZARE UN PERCORSO DI ANTIPASTI E  
PIATTI UNICI POSTI A CENTROTAVOLA.  
UN PERCORSO SFIZIOSO CHE NON PREVEDE PRIMI PIATTI E SECONDI.  
DUE PREPARAZIONI SON PRESENTATE CON TARTUFO BIANCO.

## A PASQUALE - € 75

*Fu Pasquale Rotondi, durante la II° guerra mondiale, a salvare 8.000 opere e capolavori celandoli nei nostri luoghi tra.  
Questo il nostro omaggio alla sua impresa in **4 piatti che esprimono il territorio.***

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" FONDATA 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, **totalmente dedicato al Tartufo Bianco.** 4 "grandi classici" in successione.*

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA AL TARTUFO BIANCO.  
UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO BIANCO.  
UN PRIMO AL TARTUFO BIANCO A SCELTA DAL MENÙ.  
(uguale per l'intero tavolo)  
BRASATO DI MANZO AL TARTUFO BIANCO E PATATA ARROSTITA AL TARTUFO NERO

PER CONCLUDERE...SOLO IN AUTUNNO..

### CREMA CHANTILLY AL TARTUFO

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

\*TUTTI 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.

° 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.

**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**

## BATTUTA

di filetto di Marchigiana, olio, sale e pepe

**TARTUFO BIANCO € 36**

## UOVO "DEL PARADISO" € 35

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

## UOVO "AGITATO NON MESCOLOTO"

Uova strapazzate alla nostra maniera, completate con..

**TARTUFO BIANCO € 34 - FUNGHI STAGIONALI € 23**

## INSALATA DI TARTUFI BIANCHI € 33

Insalatina croccante, sedano, ricotta salata, grattata di tartufo.

## PRIMO SALE "CAU E SPADA"

gratinato al forno a legna con

**TARTUFO BIANCO € 32 - FUNGHI STAGIONALI € 23**

## 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

° secondo disponibilità

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 BIANCO € 36

## TAGLIATELLE

con farina di grani antichi locali macinati a pietra

TARTUFO BIANCO € 36

PORCINI E STRIDOLI € 17

## STRANGOLETTI

pasta senza uovo arrotolata a mano

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

## GNOCCHETTI

di patate rosse di Casteldelci

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

## CAPELLETTI

ripieni di carne e formaggi

BRODO DI MAGRO E TARTUFO BIANCO € 36

## RAVIOLI

ripieni di erbe di campo e formaggi locali

FUNGHI E ZAFFERANO DI PENNABILLI € 17

\*quando disponibili sul mercato - °aromatizzazione - Acquistiamo materie prime fresche di giornata. Qualora in certi periodi non fosse possibile ci riserviamo di utilizzare prodotto surgelato della miglior qualità.

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

# SECONDI

## FIorentina cotta su braci di legna

taglio principale del lombo a scelta dalla nostra vetrina

**FIorentina locale** €/HG 6.9 - **FIorentina locale selezione speciale** €/HG 7.5

**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

## 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 stagionale** € 42 - **Funghi misti**° € 32

## 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.

# 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.**

# PER CHI NON AMA FUNGHI E TARTUFI:

## ANTIPASTI

### CARPACCIO

di controfiletto di Marchigiana delle nostre valli con

**FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA € 18**

### SALUMI NOSTRANI € 18

stagionati da Lorenzo nelle nostre cantine.

### PRIMO SALE "CAU E SPADA"

gratinato al forno a legna con

**SPINACI € 14**

## PRIMI

### TAGLIATELLE

con farina di grani antichi locali macinati a pietra

**RAGÙ BIANCO DI BUE GRASSO DEL MONTEFELTRO € 14**

### RAVIOLI

ripieni di erbe di campo e formaggi locali

**FOSSA DI PERTICARA E RADICCHIO TREVIGIANO € 15**

## SECONDI

### SCORTICHINO

controfiletto di manzo locale cotto su ghisa rovente, completato con

**BALSAMICO RUCOLA E GRANA € 24**

### FIorentina Cotta su Braci di Legna

taglio principale del lombo a scelta dalla nostra vetrina

**FIorentina Locale €/HG 6.9 - FIorentina Locale Selezione Speciale €/HG 7.5**

### Tagliata Fiorentina alla brace di Legna

costata con osso circa 650 gr

**SALE E ROSMARINO € 27 - FOSSA E POMODORINI € 30**

# 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

BIONDA 6° € 17

CHIARA 6° € 17

AMBRATA 7.5° € 17

ROSSA 8° € 17

IPA - 8.5°, INDIA PALE ALE € 17

NERA 8° € 17

TRIPLO MALTO - 9°, BIONDA € 17

"LA VALMA" - 4° BIONDA 0,75 LT. € 17

BIRRA LOCALE PRODOTTA CON IL PANE BIO DEL FORNO DI SAN LEO ED IL LUPPOLO DI SANTARCANGELO.

#### 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

#### DAURA - BIRRA SENZA GLUTINE € 4.5

0.33 LT, SPAGNA

## 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'

#### ESSSE CAFFE'

MISCELA SPECIALE "MASINI"

CAFFÈ ESPRESSO - DECA - ORZO € 2.5

CAFFÈ CORRETTO € 3

COPERTO € 2.5

CARTA VINI

