BENVENUTO

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI° 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 43 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 43 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 SETTEMBRE

CARUSO € 14
SALSA DI POMODORI NOSTRANI BIO, ALICI ITALIANE, BURRATA, POMODORI A FETTE, SALSA CREMOSA AL BASILICO.

BOSCO CROCK - *SPECIAL EDITION* € 14

SALSA DI POMODORI SAN MARZANO, BUFALA, PORCINI, CULATELLO CROCCANTE E BATTUTO DI ERBE AROMATICHE.
LA PIZZA ESEGUE DOPPIA COTTURA, PRIMA IN FRITTURA POI IN FORNO A LEGNA.

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 TARUFO 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.

cominciamo così:
CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA LOCALE AL TARUFO BIANCO.

PRIMOSALE "CAU & SPADA" GRATINATO AL FORNO A LEGNA AL TARTUFO BIANCO.

col cucchiaio:
UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO BIANCO.

primi piatti:
TAGLIATELLA DI GRANI ANTICHI 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, 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

ACQUISTA NEL NOSTRO RISTORANTE UN TARTUFO DA PORTAR CON TE O COME PENSIERO PER UNA PERSONA SPECIALE!

*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.

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 fritta, 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

CAPPELLACCI 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 arotolata 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

CAPPELLETTI
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, per questo piatto, un prodotto surgelato della miglior qualità.
*aromatizzazione con olio al 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.

SECONDI

FIORENTINA COTTA SU BRACI DI LEGNA
da una selezione di carni locali

FIORENTINA LOCALE LIMOUSINE €/HG 6.9 - **FIORENTINA LOCALE SELEZIONE SPECIALE**(MARCHIGIANA - ROMAGNOLA) €/HG 7.5
FIORENTINA AL TARTUFO BIANCO (€ 25 IN AGGIUNTA AL COSTO DELLA CARNE)

TAGLIATA FIORENTINA ALLA BRACE DI LEGNA
costata con osso circa 650 gr

TARTUFO BIANCO € 46 **-** **FUNGHI MISTI** € 35
SALE E ROSMARINO € 27 **-** **FOSSA E POMODORINI** € 30

FILETTO DI MANZO
cotto su braci di legna

TARTUFO BIANCO €/HG 17 **-** **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 MISTI 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 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 verdurine croccanti € 8

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

I**NSALATA 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 € 36 con tartufo bianco - € 25 con tartufo nero
IMPASTO ALL'ORTICA, FIOR DI LATTE, MISTICANZA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, TARTUFO.

ESMERALDA € 26
FIOR DI LATTE, MISTICANZA, RICOTTA SALATA, SEDANO, OVULI (*quando disponibili)

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

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 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 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

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 ►

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