



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

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 cucchiaino:

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" 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, **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 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.

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 MESCOLATO"

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 arotolata 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

CAPPELLETTI

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

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

POLLO ALLA MONTE AQUILONE € 16

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

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 LUPOLO 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

