

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

€ 79

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.

CAPPELLETTI IN BIANCO
Crema di latte e Parmigiano,
fondo di porcino 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 TARTUFO 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 TARTUFO BIANCO.

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

col cucchiaino:

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

NEL NOSTRO RISTORANTE È POSSIBILE ACQUISTARE TARTUFO PER SE 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^{o*} € 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 € 37 - FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA € 18

BATTUTA

di filetto di Marchigiana, olio, sale e pepe

TARTUFO BIANCO € 37 - PECORINO € 22

UOVO "DEL PARADISO" € 37

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 € 36 - 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 € 34 - FUNGHI STAGIONALI € 23 - SPINACI € 14

POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO BIANCO € 34

con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

BOMBETTA AL TARTUFO € 16

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

PORCINI GRATINATI^o € 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^o € 15

CARDONCELLI - PORCINI - MISTI

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI^o (9 PZ)

CLASSICHE € 7 - AL TARTUFO^o € 7.5 - MISTE € 7.5

SALUMI LOCALI TAGLIATI A COLTELLO € 18

Prosciutto di Grigione di San Leo e Salame del Montefeltro tagliati a lama di coltello.

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 BIANCO € 37

CAPELLETTI IN BIANCO

ripieni di carne e formaggi

SERVITI CON CREMA DI LATTE E PARMIGIANO, FONDO DI PORCINI, TARTUFO BIANCO € 37

TAGLIATELLE

con farina di grani antichi locali macinati a pietra

TARTUFO BIANCO € 37

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 € 37

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 € 37

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 € 37

AI FUNGHI MISTI € 17

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, 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 (€ 30 IN AGGIUNTA AL COSTO DELLA CARNE)

TAGLIATA FIorentina alla brace di legna

costata con osso circa 650 gr

TARTUFO BIANCO € 52 - **FUNGHI MISTI** € 35
SALE E ROSMARINO € 27 - **FOSSA E POMODORINI** € 30

FILETTO DI MANZO

cotto su braci di legna

TARTUFO BIANCO €/HG 19 - **FUNGHI**° €/HG 15
SALE E ROSMARINO €/HG 12 - **"ALLA ROTONDI"** AVVOLTO IN PANCETTA €/HG 14

SCORTICHINO

controfiletto di manzo 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 € 38 - **FUNGHI MISTI E PRUGNE** € 27

BRASATO AL TARTUFO BIANCO € 38

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 € 18

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 saltate in padella € 6.5

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'

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.