

# 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<sup>o</sup> 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 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.

**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.**

## 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

# 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** € 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, fondata 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 fondata 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 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

## CAPPELLACCI VERDI

sfoglia verde alle erbette, ripieno di formaggi delicati

AL **TARTUFO BIANCO** € 37

## CAPPELLETTI 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

## STRANGELETTI

pasta senza uovo arotolata a mano

**ALLA NORCINA** CON CULATELLO, SALVIA, BRICOLE 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 erbette di campo e formaggi locali

**FUNGHI E ZAFFERANO** DI PENNABILLI € 17

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

<sup>°</sup> 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<sup>°</sup>** €/HG 15  
**SALE E ROSMARINO** €/HG 12 - **"ALLA ROTONDI"** AVVOLTO IN PANCETTA €/HG 14

## SCORTICHINO

controfiletto di manzo locale cotto su ghisa rovente, completato con  
**TARTUFO BIANCO** € 42 - **FUNGHI MISTI<sup>°</sup>** € 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

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 verdurine 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<sup>°</sup>

## 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 APECCIO (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

## CARTA VINI

## 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**



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