

# MENÙ DI SAN VALENTINO



## Aperitivo:

Champagne Brut Reserve - Paul Bara	€ 12
Verdicchio Metodo Classico - Peruzzi	€ 6
Prosecco Superiore - Adami	€ 5
Franciacorta Brut - Cola Battista	€ 6
Franciacorta Rosè - Contadi Castaldi	€ 7
Gin Tonic (Mare - Hendrik's - Tanqueray - Malfy)	€ 10
Spritz	€ 6
Cedrata & Aperol	€ 7

## Nell'attesa proponiamo..

Olive Ascolane Artigianali	€ 7/7.5
<i>Classiche / al Tartufo / Miste (9 pz.)</i>	

## Carta Vini completa:



# I PERCORSI DEGUSTAZIONE

## TARTUFERIA

€ 125

IL NOSTRO RACCONTO PIÙ AMPIO TOTALE PER CHI  
DESIDERA CONOSCERE LA NOSTRA CUCINA DI FAMIGLIA.

### BENVENUTO:

PORCINO ALLE BRACI DI LEGNA - LA NOSTRA ASCOLANA.

### ENTRATA:

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA LOCALE  
AL TARUFO STAGIONALE.

PRIMO SALE "CAU & SPADA" GRATINATO AL FORNO A  
LEGNA CON TARTUFO STAGIONALE.

### COL CUCCHIAIO:

UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO STAGIONALE.

### PRIMI PIATTI:

TAGLIATELLA DI GRANI ANTICHI AL TARTUFO STAGIONALE.  
CAPPELLACCIO VERDE AL TARTUFO STAGIONALE.

### DAL FORNO A LEGNA:

FARAONA AL FORNO A LEGNA, LA NOSTRA CREMA DI  
TARTUFI FRESCHI, TARTUFO STAGIONALE.

### DALLA STUFA A LEGNA:

CAPPELLO DEL PRETE BRASATO, SALSA AL VINO BIANCO,  
GINEPRO E TARTUFO STAGIONALE.

### IN ACCOMPAGNAMENTO:

PATATA ARROSTITA E TARTUFO STAGIONALE.

IL PERCORSO PREVEDE 50 GR DI TARTUFO STAGIONALE PER PERSONA.

# I PERCORSI DEGUSTAZIONE

## A SPASSO NEL BOSCO

€ 65

12 PREPARAZIONI DEL GIORNO DA CONDIVIDERE.

I FUNGHI, I TARTUFI, I PRODOTTI DEL TERRITORIO.

IL PERCORSO NON PREVEDE PRIMI E SECONDI, MA PIATTI UNICI.

## A PASQUALE

€ 75

STRIDOLI, UOVA, FUNGHI E BRICIOLE CROCCANTI.

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO E TARTUFO BIANCO.

GNOCCHETTI "ALLA ROTONDI" CON FONDUTA LEGGERA,  
GAMBERI ROSSI MARINATI, PISTACCHI  
TARTUFO STAGIONALE.

FARAONA AL FORNO A LEGNA, FUNGHI E PRUGNE.

## SOLO TARTUFO

€ 85

UOVO "AGITATO NON MESCOLATO" AL TARTUFO  
STAGIONALE.

CARPACCIO DI MARCHIGIANA AL TARTUFO STAGIONALE.

CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO STAGIONALE.

BRASATO DI MARCHIGIANA AL TARTUFO STAGIONALE

\*I PERCORSI SONO CONSIGLIATI PER L'INTERO TAVOLO. NON SONO  
CONDIVISIBILI. COPERTO E BEVANDE SONO ESCLUSE.

## ANTIPASTI ALLA CARTA

### DI TARTUFI E FUNGHI

#### ANTIPASTO DEL BOSCO\* € 19

5 CROSTINI DI FUNGHI E TARTUFI STAGIONALI, SFIZIO DEL GIORNO, SPINACINI IN INSALATA ALLA "MONTE AQUILONE"

#### CARPACCIO

CONTROFILETTO DI MANZO DI ROMAGNOLA DELLE NOSTRE VALLI  
AL TARTUFO STAGIONALE € 34

#### PORCINI ALLA GRIGLIA ° € 18

APPENA SCOTTATI SU ROVENTI BRACI DI LEGNA

#### PORCINI GRATINATI € 18

ARROSTITI AL FORNO A LEGNA CON PANE CROCCANTE PROFUMATO  
ALLE ERBE AROMATICHE

#### BATTUTA DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA

BATTUTO A LAMA DI COLTELLO, CONDITO CON OLIO AROMATICO  
AL TARTUFO STAGIONALE € 34

#### UOVO "DEL PARADISO" € 33

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

#### L'UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

UOVA COTTE AL PENTOLINO CON LA NOSTRA BASE STORICA  
AL TARTUFO STAGIONALE € 32 - FUNGHI € 23

#### PRIMO SALE "CAU E SPADA" AL FORNO A LEGNA

FORMAGGIO FRESCO LOCALE ARROSTITO AL FORNO A LEGNA  
CON TARTUFO STAGIONALE € 30 - FUNGHI € 23

#### POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO STAGIONALE € 30

con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

#### BOMBETTA AL TARTUFO € 16

BASE DI PIZZA FRITTA, BURRATA, NOCI, SCORZA DI LIME, TARTUFO NERO

#### FUNGHI FRITTI € 15

CARDONCELLI - PORCINI - MISTI

## PRIMI

DI FUNGHI E TARTUFI

#### CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO € 34

SFOGLIA VERDE ALLE ERBETTE, RIPIENO DI FORMAGGI DELICATI  
E TARTUFO STAGIONALE.

#### CAPPELLETTI IN BIANCO € 34

RIPIENI DI CARNE E FORMAGGI, SERVITI SU CREMA DI LATTE E  
PARMIGIANO, FONDO DI PORCINI, TARTUFO STAGIONALE.

#### TAGLIATELLE AL TARTUFO € 34

SFOGLIA DI GRANI ANTICHI LOCALI, TARTUFO STAGIONALE.

#### STRANGOLETTI "ALLA NORCINA" € 34

PASTA SENZA UOVO CON CULATELLO SALTATO, SALVIA,  
TARTUFO STAGIONALE E BRICIOLE CROCCANTI.

#### GNOCCHETTI ALLA ROTONDI € 34

GNOCCHI DI PATATE ROSSE DI CASTELDELICI, FONDUTA,  
GAMBERO ROSSO, PISTACCHI E TARTUFO STAGIONALE.

#### TAGLIATELLE STRIDOLI E PORCINI € 17

SUGO BIANCO DI FUNGHI PORCINI, VELLUTATA DI STRIDOLI.

#### RAVIOLI FUNGHI E ZAFFERANO € 17

RIPIENI DI ERBETTE E FORMAGGI LOCALI, LA NOSTRA SELEZIONE  
DI FUNGHI MISTI E ZAFFERANO DI PENNABILLI.

## SECONDI

DI FUNGHI E TARTUFI

**FIorentina LOCALE** €/HG 6.9 **SELEZIONE SPECIALE** €/HG 7.5  
con **TARTUFO STAGIONALE** (€ 30 IN AGGIUNTA ALLA CARNE)

#### TAGLIATA DI FIORENTINA ALLA BRACE

TAGLIATA CON OSSO, DI CIRCA 650 GR - LOCALE  
CON TARTUFO STAGIONALE € 48 - CON FUNGHI € 35

#### SCORTICHINO

CONTROFILETTO DI MANZO LOCALE COTTO SU GHISA  
CON TARTUFO STAGIONALE € 40 - CON FUNGHI € 32

#### FILETTO DI MANZO

FILETTO DI MANZO LOCALE PRESENTATO COTTO SU BRACE  
CON TARTUFO STAGIONALE €/HG 18 - CON FUNGHI €/HG 15

#### FARAONA

MARINATA CON "GLI ODORI" E COTTA AL FORNO A LEGNA  
CON TARTUFO STAGIONALE € 35 - CON FUNGHI E PRUGNE € 27

#### BRASATO AL TARTUFO STAGIONALE € 35

cappello del prete cotto lentamente sulla stufa a legna,

## 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 erbette di campo e formaggi locali  
**FOSSA DI PERTICARA E RADICCHIO TREVIGIANO** € 15

## SECONDI

#### SCORTICHINO

controfiletto di manzo locale cotto su ghisa rovente 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 - **SELEZIONE SPECIALE** €/HG 7.5

#### TAGLIATA FIORENTINA ALLA BRACE DI LEGNA

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

#### FILETTO DI MANZO

**SALE E ROSMARINO** €/HG 10 - **"ALLA ROTONDI"** AVVOLTO IN  
PANCETTA €/HG 12

#### POLLO ALLA MONTE AQUILONE € 16

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

## CONTORNI DEL GIORNO € 5-8

**FORNARINA ORTICA** € 3.5

**ACQUA 0,75 LT.** € 3

**COPERTO** € 2.5