

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, CREMA DI LATTE, 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.

CAPPELLETTI IN BIANCO

Crema di latte e Parmigiano,
fondo di porcino e 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 MESCOLOTO"

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

CAPELLACCI 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