



BENVENUTO

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI° CLASSICHE / AL TARTUFO € 7/7.5

SALUMI LOCALI TAGLIATI A COLTELLO € 18

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

LE NOVITÀ

DALLA NOSTRA PIZZERIA STORICA

“PIZZA-ROCK” - € 33 - *Best Seller
LA PIZZA IN UNA DEGUSTAZIONE INEDITA

5 espressioni iconiche della nostra pizzeria capaci di raccontare storia, tecnica e contemporaneità di un sogno nato 43 anni fa a Pietracuta.

Non vi proporremo una pizza a spicchi da condividere ma 5 preparazioni storiche, di misura calibrata, appositamente create per voi. Disponibile solo a cena.
Pizza-Rock è lo sguardo sui nostri 43 anni di pizzeria d'avanguardia.

LUNA INNAMORATA: IMPASTO ORTICA 36 ORE - COTTURA FORNO A LEGNA.
Fior di latte, insalata croccante, Parmigiano Reggiano 24mesi, tartufo.

BOMBETTA AL TARTUFO: IMPASTO STORICO 36 ORE - FRITTA.
Burrata, scorza di lime, noci, tartufo.

TACO ROMAGNOLO: IMPASTO ORTICA 36 ORE - COTTO ALLA GRIGLIA SU BRACI.
Misticanza, cipollina, sardoncini marinati, salsa piccante, senape.

MIMI': IMPASTO LAVORATO A MANO 48 ORE - COTTURA FORNO A LEGNA.
Salsa di pomodori nostrani, fior di latte, basilico, origano, olio E.V.O.

BOSCO CROCK: IMPASTO PIUMA INTEGRALE 36 ORE - TOSTATO IN STUFA A LEGNA.
Salsa di San Marzano, bufala, porcini saltati, battuto di erbe aromatiche.

PIZZE “CLANDESTINE” SELEZIONE GIUGNO

CAPPELLO DELLA STREGA € 13
*bestseller

COPOSIZIONE DI FORNARINA FARCITA, MISTICANZA, GOCCIE DI BUFALA, POMODORINI COLORATI, PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO, ORIGANO E..SORPRESA FINALE!

PIZZA DELL'ALPINO € 17

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI COTTI AL FORNO A LEGNA, BACON CROCCANTE E TALEGGIO FUSO.

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

DEGUSTAZIONI

PERCORSI DI FUNGHI, TARTUFI e TERRITORIO

A SPASSO NEL BOSCO

€ 59

*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.

DIVERSE SONO LE PREPARAZIONI PRESENTATE CON TARTUFO STAGIONALE.

A PASQUALE

€ 65

4 piatti che esprimono il territorio, lo stesso nel quale Pasquale Rotondi salvò 8.000 capolavori durante la II° guerra dai nazisti.

BATTUTA DI CONTROFILETTO FILETTO DI SCOTTONA MARCHIGIANA E TARTUFO STAGIONALE.

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 Stagionale.

FARAONA AL FORNO A LEGNA, FUNGHI E PRUGNE.

SOLO TARTUFO

€ 75

Il nostro storico percorso, dal 1982, con i 4 "grandi classici" al Tartufo Estivo in successione.

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA AL TARTUFO STAGIONALE.

UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO STAGIONALE.

PRIMO AL TARTUFO A SCELTA (uguale per il tavolo)

BRASATO DI MANZO AL TARTUFO STAGIONALE E PATATA GRATINATA, CREMA DI LATTE E TARTUFO.

TARTUFERIA

€ 95

..il nostro racconto totale per gli appassionati di Tartufo.

benvenuto:

PORCINO ALLE BRACI DI LEGNA - LA NOSTRA ASCOLANA.

entrata:

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA LOCALE AL TARTUFO STAGIONALE.

PRIMO SALE "CAU & SPADA" GRATINATO AL FORNO A LEGNA CON FUNGHI STAGIONALI.

col cucchiaino:

UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO STAGIONALE.

primi piatti:

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

dal forno a legna:

FARAONA AL FORNO A LEGNA, FUNGHI STAGIONALI E PRUGNE.

dalla stufa a legna:

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

in accompagnamento:

PATATA GRATINATA, CREMA DI LATTE, TARTUFO STAGIONALE.

IN QUESTA STAGIONE IL BOSCO CI REGALA L'OCCASIONE DI SCOPRIRE DIVERSE TIPOLOGIE DI FUNGHI ED ERBE SPONTANEE NELLO STESSO MOMENTO. DURANTE LE DEGUSTAZIONI SARÀ NOSTRA CURA CREARE ABBINAMENTI IN GRADO DI VALORIZZARE LE CARATTERISTICHE CHE LI RENDONO UNICI E DIVERSI.

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.**

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

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 STAGIONALE € 24 - FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA € 18

PORCINI CRUDI € 24 * - OVULI CRUDI € 26 *

BATTUTA

di controfiletto di Marchigiana, olio, sale e pepe

TARTUFO STAGIONALE € 24 - PECORINO € 22

PORCINI CRUDI € 24 * - OVULI CRUDI € 26 *

UOVO "DEL PARADISO"

Uova all'occhio di bue, spinaci, crostini croccanti, fonduta leggera di Parmigiano

AL TARTUFO STAGIONALE € 25

UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"

Uova strapazzate alla nostra maniera, completate con..

TARTUFO STAGIONALE € 24 - FUNGHI STAGIONALI € 23

INSALATA DI

TARTUFI € 23 - PORCINI CRUDI € 22 * - OVULI CRUDI € 26 *

completata con insalatina croccante, sedano e ricotta salata.

PRIMO SALE "CAU E SPADA"

gratinato al forno a legna con

FUNGHI STAGIONALI € 23 - TARTUFO STAGIONALE € 24 - SPINACI € 14

POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO STAGIONALE € 24

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.

* La disponibilità di questo piatto è soggetta alla reperibilità della materia prima ideale alla sua preparazione.
Consigliamo un consumo di funghi crudi moderato.

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 STAGIONALE € 24

CAPELLETTI IN BIANCO

SERVITI CON CREMA DI LATTE E PARMIGIANO, FONDO DI PORCINI

CON TARTUFO STAGIONALE € 2

TAGLIATELLE

con farina di grani antichi locali macinati a pietra

TARTUFO STAGIONALE € 24

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 STAGIONALE € 24

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 € 24

ALLA CAMPAGNOLA CON RAGÙ DI CARNE, VERDURE, CHAMPIGNON E SQUACQUERONE € 13

RISOTTO (MIN 2 PX)

mantecato al Parmigiano Reggiano 36 mesi

AL TARTUFO STAGIONALE € 24

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 5.9 - **FIorentina locale Selezione Speciale**(MARCHIGIANA - ROMAGNOLA) €/HG 6.9
FIorentina al tartufo stagionale (€ 30 IN AGGIUNTA AL COSTO DELLA CARNE)

TAGLIATA FIorentina alla brace di legna

costata con osso circa 650 gr

TARTUFO STAGIONALE € 44 - **FUNGHI MISTI** € 35
SALE E ROSMARINO € 27 - **FOSSA E POMODORINI** € 30

FILETTO DI MANZO

cotto su braci di legna

TARTUFO STAGIONALE €/HG 18 - **FUNGHI**° €/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 STAGIONALE € 38 - **FUNGHI MISTI**° € 32 - **BALSAMICO RUCOLA E GRANA** € 24

FARAONA

marinata "agli odori" della tradizione cotta al forno a legna con

TARTUFO STAGIONALE € 29 - **FUNGHI MISTI E PRUGNE** € 27

BRASATO AL TARTUFO STAGIONALE € 35

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.

LA PIZZERIA

IMPASTI: CLASSICO - ALTO LAVORATO A MANO € 2 - ORTICA € 2 - PIUMA INTEGRALE € 2

PIZZE CON FUNGHI E TARTUFI

INNAMORATA € 25

IMPASTO ALL'ORTICA, FIOR DI LATTE, MISTICANZA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, TARTUFO STAGIONALE.

LEONTINA € 13.5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI* AL NATURALE SALTATI IN PADELLA, SALSA ALLE ERBE AROMATICHE

SOTTOBOSCO € 15

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, PORCINI*, SALSA DI ERBE AROMATICHE

DEGUSTAZIONE DI FUNGHI € 16

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PIÙ TIPOLOGIE DI FUNGHI DISPOSTI SEPARATAMENTE. SALSA DI ERBE AROMATICHE

MONTANARA € 14.5

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FINFERLI, FAMIGLIOLE, PORCINI, GORGONZOLA E STRIDOLI

SOLE MIO € 14.5

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK DELL'ALTO ADIGE, PORCINI SALTATI, TOMINO FUSO

PIZZE ROSSE CONTEMPORANEE

MIMÌ € 10

IMPASTO ALTO, PASSATA DI POMODORO FRESCO DEL "NOSTRO ORTO", MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO, ORIGANO, OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA

MIMÌ CON FORMAGGIO DI FOSSA € 13 - MIMÌ CON CAPPERI E ACCIUGHE € 12

SFIZIOSA € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE FRESCHE, GORGONZOLA CREMOSO, SALAMINO

SAPORITA € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLA TROPEA, CAPPERI PANTELLERIA, ACCIUGHE ITALIANE, ORIGANO

GRATINATA € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, FUNGHI, POMODORINI, CIPOLLA, ZUCCHINE, E PANE GRATINATO

VEGETARIANA € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURE FRESCHE..MELANZANE, ZUCCHINE, FUNGHI, INSALATINA

VERDURE AL FORNO € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE DEL GIORNO COTTE AL FORNO CON ERBE AROMATICHE

CONTE DI CAGLIOSTRO € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORINI, OLIVE "KALAMATA", ORIGANO

MILLEGUSTI € 13 - MILLEGUSTI GRANDE € 15

POMODORO, FIOR DI LATTE, DIVERSE FARCITURE SUDDIVISE TRA LORO

VULCANO € 12

BASE ROSSA DI POMODORO, CIPOLLA, PEPPERONI, SALSICCIA, CAPPERI, SALAMINO PICCANTE, OLIVE, PEPPERONCINO

ROSSA BUFALA € 11

BASE DI SOLO POMODORO. DOPO LA COTTURA MISTICANZA, POMODORINI, BUFALA FUORI COTTURA

VALTELLINA € 11

BASE DI SOLO POMODORO, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, MISTICANZA, PARMIGIANO, POMODORINI

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

PIZZE BIANCHE CONTEMPORANEE

4 FORMAGGI € 12

STRACCHINO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SCAMORZA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

MONTE AQUILONE € 13

SPINACINI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI, SALSICCIA, FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA

MONTEFELTRO € 12

CASCIOTTA D'URBINO, FIOR DI LATTE, FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA, SQUACQUERONE DI ROMAGNA

VECCHIA NAPOLI € 12

IMPASTO ALTO BATTUTO A MANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPPERI DI PANTELLERIA, ACCIUGHE ITALIANE, POMODORINI, OLIVE KALAMATA, POMODORI SOLEGGIATI. BASILICO, ORIGANO ED UN PEPERONCINO

TREVIGIANA € 11

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO TREVIGIANO, SPECK ALTO ADIGE IGP, PEPE VERDE

PARMIGIANA € 11

FIOR DI LATTE, MELANZANE, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO, PARMIGIANO, PASSATA DI POMODORO FRESCO

FIOR DI LATTE € 11

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP. ALL'USCITA RUCOLA, RADICCHIO TREVIGIANO, POMODORINI

GROTTA € 11

MOZZARELLA FIOR DI LATTE E POMODORINI. IN USCITA RUCOLA, SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

PIZZA DEL CONTADINO € 13

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, STRIDOLI, POMODORINI, SPECK DELL'ALTO ADIGE

PRIMAVERA € 12

BUFALA CAMPANA DOP, SPINACI, POMODORINI, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, NOCI, PINOLI

NOVECENTO € 10

FORNARINA, MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, POMODORINI, SARDONCINI MARINATI AGLI AGRUMI

RUSTICA € 7.5

FORNARINA CON IMPASTO ALTO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, SPECK DELL'ALTO ADIGE, ROSMARINO

SICILIANA € 7

FORNARINA "SPORCATA" DI POMODORO, OLIVE AROMATIZZATE, POMODORINI, ROSMARINO, OLIO E.V.O.

PANCIOTTO CLASSIC € 9.5

PANINO DI PIZZA CON: CRUDO, POMODORI, INSALATA, SENAPE MAIONESE E SALSA PICCANTE

LE CLASSICHE:

MARGHERITA € 6 - CAPRICCIOSA € 11 - 4 STAGIONI € 11 - BOSCAIOLA € 11 - NAPOLI € 8

VARIAZIONI:

POMODORINI - RUCOLA - RADICCHIO - SPINACI - OLIVE NERE - FUNGHI FRESCHI/TRIFOLATI - INSALATA, WURSTEL - SALAMINO - MELANZANE - ZUCCHINE - ACCIUGHE - CAPPERI-CIPOLLA - PEPERONI - € 1.5

OLIVE AROMATIZZATE - POMODORI ESSICATI - PATATE - CARCIOFI € 2.5

PARMIGIANO REGGIANO - GORGONZOLA - STRACCHINO - TOMINO - PECORINO - BUFALA - FOSSA - ALTRI FORMAGGI - SPECK - CRUDO - TONNO - € 3

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 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 € 15

BIANCA 4,5°, 0,75 LT BELGIO

LA CHOUFFE € 15

BLONDE 8°, BIONDA, 0,75 BELGIO

BLOEMENBIER € 6

AROMATIZZATA AI FIORI 0.33 LT. 7°, BELGIO

BECK'S ANALCOLICA € 5

0.33 LT, GERMANIA

DAURA - BIRRA SENZA GLUTINE € 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

BIANCO FERMO: FALERIO DOC - SALADINI PILASTRI BT. 0,75 € 16

PECORINO - PASSERINA - CHARDONNAY 13°

BIANCO BOLLICINA: ARMAR - SPUMANTE MILLESIMATO BT. 0,75 € 16

PROSECCO 11,5°

ROSSO - "I CIPRESSI" FELSINA BT. 0,75 € 16

SANGIOVESE IGT TOSCANA 13°

SFUSO: 0,25 € 6 - 0,50 € 11

ACQUA

PANNA - SAN PELLEGRINO

0.75 LT NATURALE - FRIZZANTE € 3.5

PERRIER (FR)

0.75 LT. FRIZZANTE € 4

CAFFE'

ESSSE CAFFE'

MISCELA SPECIALE "MASINI"

CAFFÈ ESPRESSO - DECA - ORZO € 2.5

CAFFÈ CORRETTO € 3.2

COPERTO € 2.5

CARTA VINI



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

