



MENÙ DEGUSTAZIONE “MONTEFELTRO” € 29

ANTIPASTO: Crostino di funghi, bruschetta al tartufo, spinacini teneri in insalata con fossa e frutta croccante.

PRIMO: Tagliatelle di grani antichi locali con ragù di fiorentina.

SECONDO: Pollo alla Monte Aquilone cotto in tegame con carote, olive e peperoni.

CONTORNO: Verdure del giorno cotte al forno a legna con erbe aromatiche.

IN AGGIUNTA A RICHIESTA:

Fornarina alle ortiche con semini tostati € 3.5

Mascarpone Croccante con mandorle al caramello e cioccolato € 5

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 - LISCIO € 16

UOVO “AGITATO NON MESCOLOTO”

Uova strapazzate alla nostra maniera, completate con..

TARTUFO STAGIONALE € 24 - FUNGHI STAGIONALI € 23

PRIMO SALE “CAU E SPADA”

gratinato al forno a legna con

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

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.

PRIMI

CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO STAGIONALE € 24

sfoglia verde alle erbe, ripieno di formaggi delicati

TAGLIATELLE

con farina di grani antichi locali macinati a pietra

TARTUFO STAGIONALE € 24 - PORCINI E STRIDOLI € 17 - RAGÙ DI FIORENTINA € 13

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

GNOCCETTI

di patate rosse di Casteldelci

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

RAVIOLI

ripieni di erbe di campo e formaggi locali

FUNGI E ZAFFERANO DI PENNABILLI € 17 - FOSSA DI PERTICARA E RADICCHIO TREVIGIANO € 15

SECONDI

TAGLIATA FIORENTINA ALLA BRACE DI LEGNA

costata con osso circa 650 gr

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

FILETTO DI MANZO

cotto su braci di legna

TARTUFO STAGIONALE €/HG 18 - FUNGI° €/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 - FUNGI MISTI° € 32 - BALSAMICO RUCOLA E GRANA € 24

FARAONA

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

TARTUFO STAGIONALE € 29 - FUNGI 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 -

I CONTORNI

GIARDINIERA € 8 | CARCIOFONI sott'olio (NR. 2) € 6.5 | PATATE FRITTE° € 5 | PATATE AL FORNO € 6
INSALATA MISTA € 5 | ERBETTE saltate in padella € 6.5 | VERDURE DEL GIORNO AL FORNO A LEGNA € 6.5

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

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

