BENVENUTO

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI° CLASSICHE / AL TARTUFO € 7.5/8

BOLLICINE AL CALICE

PROSECCO ADAMI € 5 - **VERDICCHIO** PERUZZI € 6

FRANCIACORTA BRUT COLA € 6 - **FRANCIACORTA** ROSÈ COLA C. € 7

CHAMPAGNE LALLIER € 12

SPRITZ € 6 - **GIN TONIC** € 10 (MARE - MALFY- TANQUERAY - HENDRIK'S) - SABATINI € 12

CARTA VINI

NEL NOSTRO RISTORANTE È POSSIBILE ACQUISTARE TARTUFO PER SE O COME PENSIERO PER UNA PERSONA SPECIALE!

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

DEGUSTAZIONI

PERCORSI DI **FUNGHI, TARTUFI** e **TERRITORIO**

BIANCO, BIANCO, BIANCHISSIMO - € 138

..il nostro racconto totale per gli amanti del Tartufo Bianco.

"Bianco, Bianco, Bianchissimo" nasce per trasmettere storia ed essenza della cucina di famiglia della Grotta e delle sue ricette storiche giunte alla loro terza generazione.

Questo percorso rappresenta il nostro sguardo più ampio rivolto alla magia del Tartufo Bianco.

I PIATTI

benvenuto:

PORCINO ALLE BRACI DI LEGNA.
LA NOSTRA ASCOLANA.

entrata:

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA LOCALE AL TARUFO BIANCO.

PRIMOSALE "CAU & SPADA" GRATINATO AL FORNO A LEGNA E TARTUFO BIANCO.

col cucchiaio:

UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO BIANCO.

primi piatti:

TAGLIATELLA DI GRANI ANTICHI LOCALI
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 E GINEPRO, TARTUFO BIANCO.

in accompagnamento:

PATATA ARROSTITA E TARTUFO UNCINATUM.

il percorso prevede 35/40 gr di tartufo bianco per persona

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

A SPASSO NEL BOSCO - € 69

12 preparazioni del giorno *pensate per esser condivise*
- questo percorso può essere eseguito per un numero pari di persone -

FUNGHI, TARTUFI E PRODOTTI DEL TERRITORIO A CARATTERIZZARE UN PERCORSO DI ANTIPASTI E

PIATTI UNICI POSTI A CENTROTAVOLA.

UN PERCORSO SFIZIOSO CHE NON PREVEDE PRIMI PIATTI E SECONDI.

DUE PREPARAZIONI SON PRESENTATE CON TARTUFO BIANCO.

A PASQUALE - € 79

Fu Pasquale Rotondi, durante la II° guerra mondiale, a salvare 8.000 opere e capolavori celandoli nei nostri luoghi tra. Questo il nostro omaggio alla sua impresa in ***4 piatti che esprimono il territorio****.*

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, ***totalmente dedicato al Tartufo Bianco****.* ***4 "grandi classici"*** *in successione.*

CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA AL TARUFO BIANCO.

UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO BIANCO.

UN PRIMO AL TARTUFO BIANCO A SCELTA DAL MENÙ.
(uguale per l'intero tavolo)

BRASATO DI MANZO AL TARTUFO BIANCO E PATATA ARROSTITA AL TARTUFO NERO

* * *

DESSERT AL TARTUFO BIANCO

..SOLO IN AUTUNNO..

CHANTILLY AL TARTUFO € 15

Servita nel calice con **tartufo bianco** pregiato grattato.

DAMA BIANCA AL TARTUFO € 15

Fondente di crema di latte al naturale fatto in casa servito con **tartufo bianco** pregiato grattato.

*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.

° 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 prodotto surgelato della miglior qualità.
*aromatizzazione con olio al tartufo.
Qualora necessario richiedere la carta allergeni al nostro personale.

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 € 38 - **FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA** € 18

BATTUTA
di controfiletto di Marchigiana, olio, sale e pepe
TARTUFO BIANCO € 38 - **PECORINO** € 22

UOVO "DEL PARADISO"
Uova all'occhio di bue, spinaci, crostini croccanti, fonduta leggera di Parmigiano
AL **TARTUFO BIANCO** €38

UOVO "AGITATO NON MESCOLATO"
Uova strapazzate alla nostra maniera, completate con..
TARTUFO BIANCO € 37 - **FUNGHI STAGIONALI** € 23

INSALATA DI
TARTUFI BIANCHI € 33
completata con insalatina croccante, sedano e ricotta salata.

PRIMO SALE "CAU E SPADA"
gratinato al forno a legna con
TARTUFO BIANCO € 35 - **FUNGHI STAGIONALI** € 23 - **SPINACI** € 14

POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO BIANCO € 35
con fonduta 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° € 16
CARDONCELLI - PORCINI - MISTI

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI° (9 PZ)
CLASSICHE € 7.5 - AL TARTUFO° € 8 - MISTE € 8

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

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** € 38

CAPPELLETTI IN BIANCO
SERVITI CON CREMA DI LATTE E PARMIGIANO, FONDO DI PORCINI

CON **TARTUFO BIANCO** € 38

TAGLIATELLE
con farina di grani antichi locali macinati a pietra

TARTUFO BIANCO € 38

PAPPARDELLE
con farina di grani antichi locali macinati a pietra

PORCINI E STRIDOLI € 18

STRANGOLETTI
pasta senza uovo arotolata a mano

ALLA NORCINA CON CULATELLO, SALVIA, BRICIOLE CROCCANTI E **TARTUFO BIANCO** € 38

GNOCCHETTI
di patate rosse di Casteldelci

ALLA ROTONDI MANTECATO CON FONDO DI TARTUFI NERI FRESCHI E GRATINATO IN FORNO A LEGNA.
SERVITO CON TAR TAR DI GAMBERO ROSSO A CRUDO E **TARTUFO BIANCO** € 38

RAVIOLI
ripieni di erbette di campo e formaggi locali

FUNGHI E ZAFFERANO DI PENNABILLI € 18

° 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: A ROTAZIONE **MARCHIGIANA - ROMAGNOLA - LIMOUSINE** €/HG 6.9
FIORENTINA AL TARTUFO BIANCO (€ 30 IN AGGIUNTA AL COSTO DELLA CARNE)
FIORENTINA CON FUNGHI (€ 20 IN AGGIUNTA AL COSTO DELLA CARNE)

TAGLIATA FIORENTINA ALLA BRACE DI LEGNA
costata per una persona con osso dalla lombata - circa 650 gr
TARTUFO BIANCO € 52 **- FUNGHI MISTI** € 35

FILETTO DI MANZO
cotto su braci di legna
TARTUFO BIANCO €/HG 19 **- FUNGHI°** €/HG 15

SCORTICHINO
controfiletto di manzo locale cotto su ghisa rovente, completato con
TARTUFO BIANCO€ 42 **- FUNGHI MISTI°** € 32

FARAONA
marinata "agli odori" della tradizione cotta al forno a legna con
TARTUFO BIANCO € 38 **- FUNGHI MISTI E PRUGNE** € 27

BRASATO AL TARTUFO BIANCO € 38
cappello del prete cotto lentamente sulla stufa a legna, il suo fondo al vino bianco e ginepro, tartufo stagionale.

I CONTORNI

GIARDINIERA di verdurine croccanti € 8

CARCIOFONI sott'olio alla "cafona" (NR. 2) € 6.5

I**NSALATA 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.

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

PAPPARDELLE
con farina di grani antichi locali macinati a pietra
RAGÙ BIANCO DI BUE GRASSO DEL MONTEFELTRO € 15

RAVIOLI
ripieni di erbette di campo e formaggi locali
FOSSA DI PERTICARA E RADICCHIO TREVIGIANO € 16

SECONDI

FIORENTINA COTTA SU BRACI DI LEGNA
da una selezione di carni locali
FIORENTINA LOCALE: A ROTAZIONE **MARCHIGIANA - ROMAGNOLA - LIMOUSINE** €/HG 6.9

TAGLIATA FIORENTINA ALLA BRACE DI LEGNA
costata con osso circa 650 gr
SALE E ROSMARINO € 29 **- FOSSA E POMODORINI** € 32

FILETTO DI MANZO
cotto su braci di legna
SALE E ROSMARINO €/HG 12 - "**ALLA ROTONDI"** AVVOLTO IN PANCETTA €/HG 14

SCORTICHINO
controfiletto di manzo locale cotto su ghisa rovente, completato con
BALSAMICO RUCOLA E GRANA € 24

POLLO ALLA MONTE AQUILONE € 18
cotto lentamente in terracotta sulla stufa a legna con gli "odori" - peperoni, olive, carote -

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 € 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

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

CARTA VINI ►