



ALLERGENI

SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasa o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce,
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle , nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

Ogni informazione aggiuntiva richiesta verrà fornita mediante l'esibizione di idonea documentazione



Menù Degustazione dal Mare

Polpo dall'orto, Patate e Piselli

Paccheri freschi e Mazzancolle

Trancio di Ricciola con salsa alla Mediterranea

Semifreddo alla Straciatella e salsa al Mango

29,00 (BEVANDE INCLUSE)

(COPERTO ESCLUSO)

Menù Degustazione dalla Terra

Lonzino di Maiale affumicato (da noi)

Tagliatella integrale, Pomodorini e Formaggio di Fossa

Bavetta ai ferri e Gentilina

Dolce e Salato

25,00 (BEVANDE INCLUSE)

(COPERTO ESCLUSO)

Proposte autunnali



ANTIPASTI

Insalatina di Porcini, Sedano, Grana e Citronette	12.00
Porcini Trifolati Aglio e Prezzemolo	12.00
Porcini Grigliati	14.00

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai Porcini	14.00
Risotto ai Porcini	minimo due per: 12.00

SECONDI PIATTI

Filetto ai Porcini	28.00
--------------------	-------

ANTIPASTI

Crostini al Tartufo	20.00
Frittatina al Tartufo	20.00
Carpaccio di Filetto al Tartufo	24.00

PRIMI PIATTI

Tagliolini, Burro e Tartufo	24.00
Passatelli con Fonduta e Tartufo	24.00
Tortellini in brodo e Tartufo	24.00

SECONDI PIATTI

Filetto al Tartufo	34.00
--------------------	-------

Dal Mare

ANTIPASTI

Insalatina di mare e crudità di Verdure	10.00
Carpaccio di Salmone affumicato	10.00
Mazzancolle alla catalana	14.00
Poker di Molluschi al gratin	14.00
Crudo di Pesce	25.00

PRIMI PIATTI

Gnocco ai Gamberi sbronzi, Rucola e Pomodorini	12.00
Passatelli Vongole e Zenzero	12.00
Strozzapreti Tonno e Salsa mediterranea	12.00
Tagliolino ai Frutti di Mare	13.00
Cappellaccio, Burrata, Scampi e Fiori di Zucca	15.00

SECONDI PIATTI

Spiedino di Gamberi o Calamari	(Cadauno)	4.00
Frittura di Pesce, salsa Yogurt e marmellata di Limoni		15.00
Spigola arrosto, Fricassee e Panna acida		16.00
Trancio di Ricciola alle Erbe aromatiche		16.00
Assortimento di Pesci alla brace		22.00
Pescato del Giorno (chiedere al cameriere)		

Dalla Terra

ANTIPASTI

Tacchino affumicato Mandorle, Mela, Uvetta	8.00
Involentino di Asparagi e Pecorino di Pienza	8.00
Salumi affettati a mano (Da allevamenti nostrani)	11.00
Tagliere di Formaggi con confetture di nostra produzione	14.00
Pinzimonio completo (salumi nostrani, formaggi freschi, piada, giardin)	14.00
Crescia d'Urbino	1.00

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al ragù contadino	11.00
Gnocchi all'Anatra	11.00
Passatelli, Zucchine, Menta, Nocciole tostate	11.00
Strozzapreti, Guanciaie, Erba cipollina, Ricotta stagionata	11.00
Tortellini, crema di Parmigiano 36 mesi	13.00

SECONDI PIATTI

Costolette di Agnello fritto, Cipolle caramellate	15.00
Assortimento di Carni alla brace	15.00
Agnello alla Brace	15.00
Tagliata di Pezzata rossa Emiliana (250 gr.)	17.00
Filetto alla griglia (200 gr.)	22.00
Tartare di Filetto	45.00

Costate e Fiorentine

(Per i tagli e i prezzi di Costate e Fiorentine, consultare il cameriere)

Contorni

Insalata dell'Orto	4.00
Verdure cotte	4.00
Patate arrosto	4.00
Patate Fritte	5.00
Gratin	5.00
Pinzimonio	6.00
Fantasia di contorni	7.00

Dessert

Mix di dolci	15.00
I 4 Tiramisu'	5.00
Soffice di Mascarpone Fragole o Nutella	5.00
Mousse Yogurt e Lamponi bio	5.00
Semifreddo Stracciatella e Salsa al Mango	5.00
Degustazione di Sorbetti	5.00
Tris di Stecchi	6.00
Cestino di Frutta con Crema Chantilly	7.00
Sorbetto Limone o Fragola	4.00

Bevande

Acqua (1 lt)	2.00
Acqua (1/5 lt)	1.50
Sangiovese DOC Crespaia	10.00
Bianchello DOC Crespaia	10.00
Passerina Frizzante	10.00
Rosso Piceno (0,375)	5.00
Verdicchio (0,375)	5.00
Bibite Lattina	2.50
Birra Piccola	2.50
Birra Media	5.00
Birra Caraffa	7.00

Bar

Caffè	1.50
Moretta	2.50
Caffè d'Orzo	1.50
Decaffeinato	1.50
Cappuccino	2.00
Caffè Corretto	2.00
Caffè Shakerato	3.00
The	2.00
Amari	3.00
Coperto	2.00

Menù PER TUTTI QUELLI CHE VOGLIONO CRESCERE !!!

PIATTO UNICO

Gnocchi pasticciati

Cotolotta

Patatine fritte

€ 13.00

Gelato omaggio

Colazioni di Lavoro

(ESCLUSO FESTIVI E PREFESTIVI)

Bis di primi

Secondo di carne con contorno

Dessert con caffè

16,00 (bevande escluse)

I Nostri Prodotti

LE CARNI:

ICAM SRL Mercatello sul Metauro (PU)

MARR SFERA Riccione (RN)

Az.Agr. PIGNARELLI ENRICO Mondolfo (PU)

PESCE:

MARR BATTISTINI Rimini

CANCELLONI Magione (PG)

SEA SERVICE Monterado (AN)

FORMAGGI E LATTICINI:

CUBIA Cattolica (RN)

GASTRONOMIA BELTRAMI Cartoceto (PU)

GRAN CHEF PREMIUM FOOD Perca (BZ)

FRUTTA E VERDURA:

ORTOFRUTTA BUGUGNOLI Marotta (PU)

ANIMALI DA CORTILE

PREGNOLATO FRANCESCA Montecarotto (AN)

OLIO:

FRANTOIO OLEARIO A. MARCOLINI Monteciccardo (PU)

PANE:

DI NOSTRA PRODUZIONE

CRESCIA:

IL PANARO FOOD Trassani (PU)

COPERTO 2.00

In mancanza di prodotti freschi, possono essere usati, prodotti congelati di prima qualità.