

# MENU

## proposte Autunnali



Insalatina di Porcini, sedano, grana e citronette .....	16.00
Porcini Trifolati Aglio e Prezzemolo .....	16.00
Porcini Grigliati .....	18.00
Tagliatelle ai Porcini.....	16.00
Risotto ai Porcini (minimo due persone) .....	14.00
Filetto ai Porcini .....	32.00
Tagliata ai Procini .....	28.00
Crostini al Tartufo .....	28.00
Frittata al Tartufo .....	28.00
Carpaccio di Filetto al Tartufo .....	30.00
Tagliatelle Burro e Tartufo .....	30.00
Passatelli con Fonduta e Tartufo .....	30.00
Tortellini in brodo e Tartufo .....	35.00
Tagliata al Tartufo .....	40.00
Filetto al Tartufo .....	45.00



# MENU

## dalla Terra



Salumi affettati a mano (da allevamenti nostrani) .....	12.00
Tagliere di Formaggi e confetture di nostra produzione .....	15.00
Picanha con salsa Chimichurri .....	14.00
Degustazione Carne .....	16.00
Crescia d'Urbino.....	1.00
Tagliatelle/Gnocchi al ragù d'Anatra.....	11.00
Fusilli Mancini Broccoli, Salsiccia e Aglio nero formentato .....	11.00
Cappellacci ripieni ai tre arrosti .....	13.00
Burro, Salvia e Tartufo nero	
Tortellini in crema di Parmigiano 36 mesi.....	15.00
Tortellini in brodo di Cappone .....	14.00
Grigliata assortita .....	18.00
Agnello alla brace .....	18.00
Tagliata Rosmarino e Sale grosso di Cervia .....	20.00
Filetto alla griglia o alla Giulio Cesare .....	24.00
Tartare di filetto (minimo due persone) .....	50.00
Chateaubriant (minimo due persone) .....	50.00
Costate (all'etto).....	7,00
Fiorentine (all'etto).....	7,50
(Per i tagli e i prezzi di Costate e Fiorentine, consultare il cameriere)	

# MENU

## *dal Mare*



Zuppa di Moscardini e crostini .....	12.00
Mazzancolle nostrane, Crema di Zucca bruciata .....	14.00
e Pop Corn dolci	
Degustazione a Pesce .....	18.00
Gnocchi al ragu' di Tonno fresco e Pinoli tostati .....	12.00
Ravioli ripieni di Bufala e Bietole .....	14.00
ristretto di Crostacei e crudo di Mazara	
Tagliolini ai Frutti di Mare .....	14.00
Spaghetti Mancini ai Ricci di Mare .....	16.00
Spiedini di Gamberi - Calamari .....	(cadauno) 5.00
Frittura di Pesce e salsa Yogurt .....	16.00
Brodetto di Pesce .....	16.00
Assortimento di Pesci alla brace .....	24.00

# MENU

## Contorni



Insalata dell'Orto.....	4.00
Verdure Cotte .....	4.00
Patate arrosto .....	4.00
Patate Fritte .....	5.00
Verze saltata al Ciauscolo .....	6.00
Radicchio Trevigiano DOP .....	8.00

# MENU

## Bimbi

PIATTO UNICO.....15.00

Gnocchi Pasticciati

Cotoletta

Patatine fritte

Gelato in omaggio



**Per eventuali allergie o intolleranze informare il cameriere**

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

# MENU

## Bevande



Acqua 1 lt.....	2.50
Acqua 1/2 lt .....	2.00
Sangiovese DOC Crespai .....	12.00
Bianchetto DOC Crespai .....	12.00
Passerina Frizzante .....	12.00
Rosso Piceno (0,375) .....	7.00
Verdicchio (0,375) .....	7.00
Bibite in Lattina .....	3.00
Birra Piccola .....	3.00
Birra Media .....	5.00
Birra Caraffa .....	10.00

## Bar

Caffè .....	2.00
Moretta.....	3.00
Caffè d'Orzo .....	2.00
Decaffeinato .....	2.00
Cappuccino .....	2.50
Caffè Corretto .....	2.50
The .....	2.50
Caffè Shakerato .....	3.00
Amari .....	3.00
Coperto .....	3.00
Prodotti Glutenfree.....	+ 2.00

**Per eventuali allergie o intolleranze informare il cameriere**

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

# MENU

## Bevande



Mix di Dolci .....	15.00
Dolci della Casa .....	5.00
Delivery-misù .....	5.00
Baba con Crema all'Arancio .....	5.00
Soffice di Mascarpone e Nutella .....	5.00
Tortino al Cioccolato .....	6.00



**Per eventuali allergie o intolleranze informare il cameriere**

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



# 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.

