



ANTIPASTI

Classico tagliere di affettati “Az. Luzi S. Angelo in Vado” (prosciutto, capocollo, salame, pancetta e salsiccia secca) con pecorini “Az. Cau e Spada”, miele, marmellate e sfogliata di Urbino (1-3-7)	€ 18,00
Uovo morbido, crema di zuccina e semi di tostati (3-8-11)	€ 10,00
Il Carpaccio di Vitellone marinato per 48 ore, pesto di pomodoro secco e mandorle (1-3-8)	€ 15,00
Sformatino e gelato alla Casciotta di Urbino, chips e salsa di melanzane, olio al basilico (1-3-7)	€ 12,00
Stuzzicherie di misto fritto marchigiano: olive ascolane, cremini, mozzarelline*, jalapeno* (1-3-7-12)	€ 12,00
Olive ascolane artigianali 6pz (1-3-7)	€ 9,00

PRIMI

Passatelli asciutti con porcini* e guancialetto croccante Luzi (1-3-7)	€ 15,00
Tagliatella di farro “Az. Prometeo” con fonduta di Casciotta, zucchine alla maggiorana e pomodoro Confit (1-7)	€ 14,00
Penna “Mancini” al pesto di basilico e stracciatella (1-7-8)	€ 12,00
Gnocchi di patate con melanzane, ricotta salata e pomodoro fresco (1-3-7)	€ 13,00

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Tagliatella al ragù classico (1-3-7-9-12)	€ 12,00
Passatelli in brodo (1-3-7-9)	€ 12,00



SECONDI

Il Coniglio disossato all'Urbinate ripieno di salsiccia e crema di zucchine alla maggiorana	€ 18,00
La Tagliata di manzo con sale, rosmarino e olio in polvere	€ 20,00
La Caprese con mozzarella di bufala, crudo Luzi, croccante di riso e gel di basilico (1-7)	€ 14,00
Le Nostre verdure alla griglia con stracciatella ed erba Cipollina (7)	€ 14,00
Filetto di maialino, crema e chips di melanzane (1-7)	€ 18,00

CONTORNI

Insalata mista o verde/ Verdura cotta di stagione/ Patate aglio e rosmarino al forno/ Patate Fritte* (1)	€ 5,00
---	--------

DESSERT

La Panna cotta lime e menta (3-7-8)	€ 7,00
Il Sorbetto al lampone con terra di fondente (7-8)	€ 7,00
Millefoglie Chantilly scomposta con pesche e caramello (1-3-7)	€ 7,00
Cremoso di cioccolato al latte, albicocca e mandorle pralinate (1-3-7-8)	€ 7,00
Semifreddo alla meringa con amarene (3-7)	€ 7,00

*prodotto congelato

Coperto euro 2.50 a persona

LISTA ALLERGENI: 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE 2 CROSTACEI 3 UOVA 4 PESCE 5 ARACHIDI 6 SOIA 7 LATTE E DERIVATI 8 FRUTTA A GUSCIO 9 SEDANO 10 SENAPE 11 SESAMO 12 ANIDRIDE SOLFOROSA 13 LUPINI 14 MOLLUSCHI