



ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi di produzione locale servito con marmellate di nostra produzione e crescita d'Urbino (1-3-7)	18,00 €
Caldo freddo di battuta manzo ai profumi della tradizione	15,00 €
Lasagnetta di pane carasau, patè di olive taggiasche, rucola, caciotta di Urbino dop ripassata alla piastra (1-7)	13,00 €
Insalatina cavolo cappuccio appassito con lime, speck croccante, melone e noci (8)	11,00 €
Uova pochè su timballino di verdure di stagione saltate con balsamico, miele e pinoli (3-7-8)	12,00 €
Mosaico di stuzzicherie*: olive ascolane, crocchette di prosciutto del Montefeltro, porcini impanati e bocconcini di cavolo rosso e carne (1-3-7-9)	14,00 €
Olive ascolane artigianali* (1-3-7)	9,00 €

PRIMI

Passatelli asciutti* con goletta nostrana soffritta, vellutata e fiori di zucca saltati in padella (1-3-7)	14,00 €
Gnocchi di patate e porcini al tartufo nero estivo (1-7)	13,00 €
Ravioloni di ricotta di bufala e spinaci con burro salato casereccio e granella di ciauscolo (1-3-7)	16,00 €
Mezze maniche di grani antichi Senatore Cappelli con crema di rucola, pomodorini saltati, capperi e stracciatella di burrata (1-7-8)	11,00 €

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Tagliatelle* caserecce al ragù della nonna (1-3-7-9-12)	10,00 €
Passatelli* in brodo (1-3-7-9)	11,00 €



SECONDI

Medaglioni di coniglio all'urbinate in cottura sous vide (1-12)	18,00 €
Tagliata di bovino adulto nostrano con salsa bernese all'arancia, pomodorini confit e scaglie di grana (3-8)	24,00 €
Tagliata di bovino adulto nostrano con sale rosa dell'Himalaya e rosmarino	22,00 €
Bocconcini di agnello stufati allo stile marchigiano (potacchio) (12)	20,00 €
Filettino di maiale avvolto con pancetta e salvia e servito con purea di mela affumicata	18,00 €
Carpaccio di bovino nostrano al tartufo nero	16,00 €

CONTORNI

Insalata verde o mista, Erbette di campo* ripassate in padella, Melanzane grigliate, Patate rustiche aglio e rosmarino, Patate fritte*	5,00 €
--	--------

DESSERT

Pannacotta di latte di mandorle alle amarene di cantiano (1-3-7-8)	7,00 €
Millefoglie scomposto mascarpone spumoso (1-3-7-8)	7,00 €
Parfait di ricotta e fragole con crema inglese alla vaniglia (3-7)	7,00 €
Gelato homemade di lime e menta (1-3-7)	7,00 €
Dolci secchi accompagnato con vino di Visciole	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

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.