



## ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi di produzione locale servito con martellatine di nostra produzione e crescita d'urbino (1-3-7)	18€
Tartar di bovino (80g) adulto nostrano* su spugnoso di rucola tostato, pomodorini gialli confit e salsa di yogurt e cetrioli (1-3-7)	15€
Pane di vetro con spuma di caciotta DOP e caviale di frutti rossi*. (7)	13€
Insalatina tiepida di finocchi saltati, arance e pacasassi al guazzetto di camomilla.	11€
Uova strapazzate con liscari (barba di frate, agretti, roscani) in cialda di parmigiano e olio alla paprika affumicata. (3-7)	12€
Mosaico di stuzzicherie* : olive ascolane, crocchette di prosciutto del Montefeltro, porcini impanati e bocconcini di cavolo rosso e carne. (1-3-7-9)	14€
Olive ascolane artigianali 6pz* (1-3-7)	9€

## PRIMI

Passatelli asciutti* con guanciaie croccante e salsa di pomodorini (1-3-7)	14€
Gnocchi di patate viola* con crema e germogli di piselli*, semi di papavero e petali di carciofo* croccanti (1-7)	13€
Panciotti* ripieni di mascarpone e asparagi con vellutata di patate e tartufo nero (1-3-7)	16€
Spaghettoni di grani antichi al pesto di stridoli, podori secchi e polvere di ciauscolo (1-7-8)	11€



## SECONDI

Medaglioni di coniglio all'urbinate nappate con il suo fondo di cottura (1-12)	19€
Tagliata di bovino adulto nostrano con radicchio tardivo e salsa "mosto d'uva" (12)	22€
Lombetto di agnello CBT aromatizzato al timo con glassa al farro bruciato (1)	22€
Filettino di maiale al sentore di carbone con salsa di mango	18€

## CONTORNI

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

## DESSERT

Urbinian's cheesecake alle amarene di cantiano (1-3-7-8)	7€
Sfogliatella croccante con chantilly al grand marnier e mandorle perlate (1-3-7-8)	7€
Semifreddo* all'olio di oliva "il conventino" al caramello salato (3-7)	7€
Spumoso di mascarpone senza uova, scaglie di cioccolato fondente al rosmarino, crumble di caffè e perle di amaretto (1-3-7)	7€

\*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.