



ANTIPASTI

Tagliere di salumi e formaggi di produzione locale servito con marmellate di nostra produzione e Crescia d'Urbino (1-3-7)	18,00 €
Caldo freddo di battuta manzo ai profumi della tradizione	16,00 €
Crostino di polenta frita gratinato con salsiccia nostrana, radicchio brasato, scamorza e caramello di Sangiovese dei colli pesaresi (7-12)	13,00 €
Insalatina di cavolo verza, noci, melograno e carpaccio di oca affumicato (8)	11,00 €
Flan salto di uova al tartufo con fonduta di pecorino di fossa di Sogliano (3-7)	13,00 €
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)	10,00 €

PRIMI

Passatelli asciutti* porcini, riduzione di bianchetto del Metauro e guanciaie nostrane (1-3-7-12)	14,00 €
Gnocchi di zucca e patate con burro, rosmarino, speck e granella di amaretti (1-7-8)	13,00 €
Agnolotti ripieni di stracchino e tartufo con crema leggera di patate, porri e rape rosse (1-3-7)	16,00 €
Paccheri di grani antichi Senatore Cappelli con ciauscolo, fichi secchi e fonduta di caciotta (1-7)	14,00 €

PRIMI DELLA TRADIZIONE

Tagliatelle* caserecce al ragù della nonna (1-3-7-9-12)	11,00 €
Passatelli* in brodo (1-3-7-9)	13,00 €



SECONDI

Medaglioni di coniglio all'urbinate in cottura sous vide (1-12)	19,00 €
Tagliata di bovino adulto nostrano con lardo speziato nostrano, cipolla caramellata e scarola ripassata in padella (12)	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 crema di castagne	18,00 €

CONTORNI

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

DESSERT

Falsa panna cotta al caramello salato con coulis di cioccolato bianco (1-3-7-8)	7,00 €
Tortino di pistacchio con amarene di Cantiano e mandorle caramellate (1-3-7-8)	7,00 €
Semifreddo di mascarpone e amaretto con salsa al caffè e "lingue di gatto" (1-3-7-12)	7,00 €
Gelato home made (1-3-7)	7,00 €
Dolci secchi accompagnato con vino di Visciole (1-3-7-8)	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.