



BENVENUTO

PATatine CHIPS - CALDE E CROCCANTI SERVITE CON..
ROSMARINO € 4 - PAPRIKA € 4 - LIME E PEPE € 4 - TARTUFO € 7
OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI[®] CLASSICHE / AL TARTUFO € 7/7.5

BOLLICINE AL CALICE

PROSECCO ADAMI € 5 - **VERDICCHIO** PERUZZI € 6
FRANCIACORTA BRUT COLA € 6 - **FRANCIACORTA** ROSÈ CONTADI C. € 7
CHAMPAGNE PAUL BARÀ € 12
SPRITZ € 6 - **GIN TONIC** € 10 (MARE - MALFY- TANQUERAY - HENDRIK'S) SABATINI € 12

LE NOVITÀ

DALLA NOSTRA **PIZZERIA STORICA**

“PIZZA-ROCK” - € 33 - ***Best Seller**
LA PIZZA IN UNA DEGUSTAZIONE INEDITA

5 espressioni iconiche della nostra pizzeria capaci di raccontare storia, tecnica e contemporaneità di un sogno nato anni fa a Pietracuta.

Non vi proporremo una pizza a spicchi da condividere ma 5 preparazioni storiche, di misura calibrata, appositamente create per voi. Disponibile solo a cena.

Pizza-Rock è lo sguardo sui nostri 42 anni di pizzeria d'avanguardia.

LUNA INNAMORATA: IMPASTO ORTICA 36 ORE - COTTURA FORNO A LEGNA.
Fior di latte, insalata croccante, Parmigiano Reggiano 24mesi, tartufo.

TACO ROMAGNOLO: IMPASTO ORTICA 36 ORE - GRIGLIATO SU BRACI.
Misticanza, cipollina, sardoncini marinati, salsa piccante, senape.

BOMBETTA AL TARTUFO: IMPASTO STORICO 36 ORE - FRITTA.
Burrata, scorza di lime, noci, tartufo.

MIMI': IMPASTO LAVORATO A MANO 48 ORE - COTTURA FORNO A LEGNA.
Salsa di pomodori nostrani, fior di latte, basilico, origano, olio E.V.O.

BOSCO CROCK: IMPASTO PIUMA INTEGRALE 36 ORE - TOSTATO IN STUFA A LEGNA.
Salsa di San Marzano, bufala, porcini saltati, battuto di erbe aromatiche.

PIZZE “CLANDESTINE”

SELEZIONE LUGLIO

STRAFICHI € 12

FORNARINA CON STRACCHINO FUSO, PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO, NOCI, FICHI.

KILOMETRO-ZERO € 12

SALSA DI POMODORO FRESCO, LA RACCOLTA DEL GIORNO DELLE VERDURE DELL'ORTO DI LORENZO COTTE AL FORNO A LEGNA CON ERBE AROMATICHE, CIUFFI DI RICOTTINA CREMOSA.

Per motivi gestionali non si effettuano conti separati. Si prega di richiedere il conto al tavolo.

DEGUSTAZIONI

E PERCORSI DI **FUNGHI E TARTUFI**

A SPASSO NEL BOSCO - € 59

12 PREPARAZIONI DEL GIORNO PENSATE PER ESSER CONDIVISE

FUNGHI, TARTUFI E PRODOTTI DEL TERRITORIO A CARATTERIZZARE UN PERCORSO DI ANTIPASTI E

PIATTI UNICI POSTI A CENTROTAVOLA.

UN PERCORSO SFIZIOSO CHE NON PREVEDE PRIMI PIATTI E SECONDI.

A PASQUALE - € 62

FUNGHI E TARTUFI IN 4 PIATTI

FU PASQUALE ROTONDI, DURANTE LA II° GUERRA, A SALVARE 8.000 CAPOLAVORI CELANDOLI NEI NOSTRI LUOGHI. QUESTO IL NOSTRO OMAGGIO ALLA SUA IMPRESA.

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO E TARTUFO STAGIONALE.

PRIMO SALE "CAU E SPADA" GRATINATO IN GHISA AL FORNO A LEGNA CON FUNGHI.

GNOCCHETTI "ALLA ROTONDI" CON FONDUTA LEGGERA, GAMBERI ROSSI MARINATI, PISTACCHI E TARTUFO STAGIONALE.

FARAONA AL FORNO A LEGNA, FUNGHI E PRUGNE.

SOLO TARTUFO - € 64

4 CLASSICI TOTALMENTE DEDICATI AL TARTUFO PER IL NOSTRO PERCORSO STORICO

UOVO "AGITATO NON MESCOLOTO" AL TARTUFO STAGIONALE.

CARPACCIO DI MARCHIGIANA AL TARTUFO STAGIONALE.

CAPPELLACCI VERDI AL TARTUFO STAGIONALE.

SCORTICHINO DI MANZO AL TARTUFO STAGIONALE.

*TUTTI PERCORSI A DEGUSTAZIONE SONO PER MINIMO 2 PERSONE E NON SONO CONDIVISIBILI. NON SI GESTISCONO DIFFERENTI PERCORSI ALLO STESSO TAVOLO. COPERTO E BEVANDE SONO ESCLUSE.

° La proprietà si impegna all'acquisto delle migliori materie prime fresche di giornata. Qualora in certi momenti della stagione ciò non fosse possibile si riserva di utilizzare prodotto surgelato della miglior qualità.

*aromatizzazione con olio al tartufo.

Qualora necessario richiedere la carta allergeni al nostro personale.

Per motivi gestionali non si effettuano conti separati. Si prega di richiedere il conto al tavolo.

ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL BOSCO° € 18

5 crostini di funghi e tartufi, sfizio del giorno, insalatina alla "Monte Aquilone"

CARPACCIO

di controfiletto di Marchigiana delle nostre valli con

TARTUFO € 27 - PORCINI* € 24 - OVULI* € 26 - FORMAGGIO DI FOSSA € 18

BATTUTA

di filetto di Marchigiana, olio, sale e pepe

TARTUFO € 27 - PORCINI* € 24 - OVULI* € 27 - PECORINO € 20

L'UOVO

"agitato non mescolato" con

TARTUFO € 26 - FUNGHI STAGIONALI € 23

INSALATA DI FUNGHI FRESCHI*

PORCINI* € 20 - OVULI* € 22

PRIMO SALE "CAU E SPADA"

gratinato al forno a legna con

TARTUFO € 27 - FUNGHI STAGIONALI € 23 - SPINACI € 14

POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO € 27

con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

BOMBETTA AL TARTUFO € 15

base di pizza frita, burrata, noci, scorza di lime, tartufo

I PORCINI

GRATINATI AL FORNO A LEGNA € 18 - GRIGLIATI SULLE BRACI € 18

FUNGHI FRITTI° € 15

CARDONCELLI - PORCINI - MISTI

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI (9 PZ)

CLASSICHE € 7 - AL TARTUFO* € 7.5

SALUMI NOSTRANI € 15

stagionati da Lorenzo nelle nostre cantine

SELEZIONE DI FORMAGGI € 14

selezione giornaliera del territorio ed oltre

PECORINO NOCI E MIELE € 13

fuso in pentolino al forno a legna

Per motivi gestionali non si effettuano conti separati. Si prega di richiedere il conto al tavolo.

PRIMI

CAPELLACCI VERDI

sfoglia verde alle erbe e ripieno di formaggi delicati

AL TARTUFO € 27

TAGLIATELLE

con farina di grani antichi locali macinati a pietra

TARTUFO € 27

PORCINI E STRIDOLI € 17

RAGÙ DI FIORENTINA € 13

RAGÙ BIANCO DI BUE GRASSO DEL MONTEFELTRO € 14

STRANGOLETTI

pasta senza uovo arotolata a mano

ALLA NORCINA CON CULATELLO, SALVIA, TARTUFO E BRICIOLE CROCCANTI € 27

SALSICCIA E STRIDOLI (ERBA DI CAMPO LOCALE) € 13

GNOCCHETTI

di patate rosse di Casteldelci

ALLA ROTONDI FONDUTA DI PARMIGIANO, BATTUTO DI GAMBERO ROSSO, PISTACCHI E TARTUFO € 27

ALLA CAMPAGNOLA CON RAGÙ DI CARNE, VERDURE DEL GIORNO E SQUACQUERONE € 13

RISOTTO (MIN 2 PX)

mantecato al Parmigiano reggiano 36 mesi

TARTUFO STAGIONALE € 27

FUNGHI MISTI € 17

CAPPELLETTI

ripieni di carne e formaggi

ALLA GROTTA SALTATI CON PANNA E FUNGHI AROMATIZZATI AL TARTUFO* € 13

RAVIOLI

ripieni di erbe e formaggi

FUNGHI E ZAFFERANO € 17

FOSSA DI PERTICARA E RADICCHIO TREVIGIANO € 15

*quando disponibili sul mercato - °aromatizzazione - Acquistiamo materie prime fresche di giornata. Qualora in certi periodi non fosse possibile ci riserviamo di utilizzare prodotto surgelato della miglior qualità.

Per motivi gestionali non si effettuano conti separati. Si prega di richiedere il conto al tavolo.

SECONDI

FIorentina cotta su braci di legna

taglio principale del lombo a scelta dalla nostra vetrina

FIorentina locale €/HG 5.9 - **FIorentina locale selezione speciale** €/HG 6.9
FIorentina locale al tartufo €/HG 9

Tagliata di fiorentina alla brace di legna

costata con osso circa 650 gr

Tartufo stagionale € 39 - **Funghi misti** € 32
Sale e rosmarino € 26 - **Fossa e pomodorini** € 30

Filetto di manzo

cotto su braci di legna

Tartufo €/HG 15 - **Funghi** € /HG 12
Sale e rosmarino €/HG 9 - **"Alla Rotondi"** avvolto in pancetta €/HG 10

Scortichino

controfiletto di manzo locale cotto su ghisa rovente, completato con

Tartufo stagionale € 38 - **Funghi misti** € 32 - **Balsamico rucola e grana** € 24

Faraona

marinata "agli odori" della tradizione cotta al forno a legna con

Tartufo stagionale € 32 - **Funghi e prugne** € 27

Spiadone 16

salsiccia, filetto di maiale, controfiletto di manzo, tacchino, pancetta

Pollo alla Monte Aquilone € 16

cotto lentamente in terracotta sulla stufa a legna con gli "odori" - peperoni, olive, carote -

DALLA RICETTA STORICA DI NONNA LUCIANA CHE, NELL'HOTEL DI FAMIGLIA SUL MONTE AQUILONE DI PERTICARA, LO PREPARÒ PER LA PRIMA VOLTA NEL 1964. GIUNGE ORA ALLA 3° GENERAZIONE.

I CONTORNI

GIARDINIERA di verdure croccanti € 8

CARCIOFONI sott'olio alla "cafona" (NR. 2) € 6.5

INSALATA MISTA € 5

PATATE ARROSTITE al forno a legna o **FRITTE*** € 5

VERDURE GRIGLIATE su braci di legna € 6

SPINACI AL CARTOCCIO cotti al forno a legna € 6.5

CONTORNO MISTO (patate al forno e verdure alla griglia) € 8

ERBETTE DI CAMPO saltate in padella (in stagione) € 6.5

Per motivi gestionali non si effettuano conti separati. Si prega di richiedere il conto al tavolo.

LA PIZZERIA

IMPASTI: CLASSICO - ALTO LAVORATO A MANO € 2 - ORTICA € 2 - PIUMA INTEGRALE € 2

PIZZE CON FUNGHI E TARTUFI

INNAMORATA € 25

IMPASTO ALL'ORTICA, FIOR DI LATTE, MISTICANZA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, TARTUFO.

LEONTINA € 13.5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI* AL NATURALE SALTATI IN PADELLA, SALSA ALLE ERBE AROMATICHE

ESMERALDA € 26

FIOR DI LATTE, MISTICANZA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, SEDANO, OVULI A CRUDO

SOTTOBOSCO € 15

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, PORCINI*, SALSA DI ERBE AROMATICHE

DEGUSTAZIONE DI FUNGHI € 16

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 3 TIPI DI FUNGHI DISPOSTI SEPARATAMENTE. SALSA DI ERBE AROMATICHE.

MONTANARA € 14.5

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FINFERLI, FAMIGLIOLE, PORCINI, GORGONZOLA E STRIDOLI

SOLE MIO € 14.5

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK DELL'ALTO ADIGE, PORCINI SALTATI, TOMINO FUSO.

PIZZE ROSSE CONTEMPORANEE

MIMI € 10

IMPASTO ALTO, PASSATA DI POMODORO FRESCO DEL "NOSTRO ORTO", MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO, ORIGANO, OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA

MIMI CON FORMAGGIO DI FOSSA € 13 - MIMI CON CAPPERI E ACCIUGHE € 12

SFIZIOSA € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE FRESCHE, GORGONZOLA CREMOSO, SALAMINO

SAPORITA € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO, CIPOLLA TROPEA, CAPPERI PANTELLERIA, ACCIUGHE ITALIANE, ORIGANO

GRATINATA € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE, FUNGHI, POMODORINI, CIPOLLA, ZUCCHINE, E PANE GRATINATO

VEGETARIANA € 12

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, VERDURE FRESCHE..MELANZANE, ZUCCHINE, FUNGHI, INSALATINA

GRILL € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE GRIGLIATE: MELANZANE, FUNGHI, ZUCCHINE, RADICCHIO, PEPERONI

CONTE DI CAGLIOSTRO € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA, POMODORINI, OLIVE "KALAMATA", ORIGANO

MILLEGUSTI € 13 - MILLEGUSTI GRANDE € 15

POMODORO, FIOR DI LATTE, DIVERSE FARCITURE SUDDIVISE TRA LORO

VULCANO € 12

BASE DI POMODORO, CIPOLLA, PEPERONI, SALSICCIA, CAPPERI, SALAMINO PICCANTE, OLIVE, PEPERONCINO

ROSSA BUFALA € 11

BASE DI SOLO POMODORO. DOPO LA COTTURA MISTICANZA, POMODORINI, BUFALA FUORI COTTURA

VALTELLINA € 11

BASE DI SOLO POMODORO, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, MISTICANZA, PARMIGIANO, POMODORINI

PIZZE BIANCHE CONTEMPORANEE

4 FORMAGGI € 12

STRACCHINO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SCAMORZA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

MONTE AQUILONE € 13

SPINACINI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI, SALSICCIA, FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA

MONTEFELTRO € 12

CASCIOTTA D'URBINO, FIOR DI LATTE, FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA, SQUACQUERONE DI ROMAGNA

VECCHIA NAPOLI € 12

IMPASTO ALTO BATTUTO A MANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPPERI DI PANTELLERIA, ACCIUGHE ITALIANE, POMODORINI, OLIVE KALAMATA, POMODORI SOLEGGIATI. BASILICO, ORIGANO ED UN PEPERONCINO

TREVIGIANA € 11

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO TREVIGIANO, SPECK ALTO ADIGE IGP, PEPE VERDE

PARMIGIANA € 11

FIOR DI LATTE, MELANZANE, PROSCIUTTO COTTO, BASILICO, PARMIGIANO, PASSATA DI POMODORO FRESCO

FIOR DI LATTE € 11

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP. ALL'USCITA RUCOLA, RADICCHIO TREVIGIANO, POMODORINI

GROTTA € 11

MOZZARELLA FIOR DI LATTE E POMODORINI. IN USCITA RUCOLA, SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

PIZZA DEL CONTADINO € 13

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, STRIDOLI, POMODORINI, SPECK DELL'ALTO ADIGE

PRIMAVERA € 12

BUFALA CAMPANA DOP, SPINACI, POMODORINI, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, NOCI, PINOLI

NOVECENTO € 10

FORNARINA, MISTICANZA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, POMODORINI, SARDONCINI MARINATI AGLI AGRUMI

RUSTICA € 7.5

FORNARINA CON IMPASTO ALTO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, SPECK DELL'ALTO ADIGE, ROSMARINO

SICILIANA € 7

VELO DI POMODORO, OLIVE AROMATIZZATE, POMODORINI, ROSMARINO, OLIO E.V.O.

PANCIOTTO BOLOGNA € 11

PANINO DI PIZZA CON: MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P. BURRATA, PISTACCHI E INSALATA RICCIA

PANCIOTTO CLASSIC € 9.5

PANINO DI PIZZA CON: CRUDO, POMODORI, INSALATA, SENAPE MAIONESE E Salsa PICCANTE

LE CLASSICHE:

MARGHERITA € 6 - CAPRICCIOSA € 11 - 4 STAGIONI € 11 - BOSCAIOLA € 11 - NAPOLI € 8

VARIAZIONI:

POMODORINI - RUCOLA - RADICCHIO - SPINACI - OLIVE NERE - FUNGHI FRESCHI/TRIFOLATI - INSALATA, WURSTEL
- SALAMINO - MELANZANE - ZUCCHINE - ACCIUGHE - CAPPERI-CIPOLLA - PEPERONI - € 1.5

OLIVE AROMATIZZATE - POMODORI ESSICATI - PATATE - VERDURE GRILL - CARCIOFI € 2.5

PARMIGIANO REGGIANO - GORGONZOLA - STRACCHINO - TOMINO - PECORINO - BUFALA - FOSSA - ALTRI
FORMAGGI - SPECK - CRUDO - TONNO - € 3

Per motivi gestionali non si effettuano conti separati. Si prega di richiedere il conto al tavolo.

IL BERE

LE BIRRE

ALLA SPINA

BIRRA HB:

PICCOLA € 3.8 - MEDIA € 5.5

BIONDA - ORIGINAL 5.1°

BIONDA NON FILTRATA - SOMMER. 5.1°

WEISSE - 5.1°

AMBRATA - URBOK 7.2°

ITALIANE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO COLLESI APECCHIO (PU)

BOTTIGLIA DA 0.75 LT

BLANCHE - 5°, BIANCA € 17

ALTER - 6°, BIONDA € 17

EGO - 6°, CHIARA € 17

FIAT LUX - 7.5°, AMBRATA € 17

UBI - 8°, ROSSA € 17

IPA - 8.5°, INDIA PALE ALE € 17

MAJOR - 8°, NERA € 17

TRIPLO MALTO - 9°, BIONDA € 17

CANTINE DEL CARDINALE (AN)

BIRRA ALLE CILIEGIE SELVATICHE - 6.8° 0.75 LT € 17

MENABREA ANNIVERSARIO € 7

0.66 LT, 4.8°, LAGER, BIELLA (BI)

ESTERE IN BOTTIGLIA

BLANCHE DE NAMUR € 14

BIANCA 4.5°, 0.75 LT BELGIO

LA CHOUFFE € 14

BLONDE 8°, BIONDA, 0.75 BELGIO

BLOEMENBIER € 6

AROMATIZZATA AI FIORI 0.33 LT. 7°, BELGIO

BECK'S ANALCOLICA € 4

0.33 LT, GERMANIA

LE BIBITE

ALLA SPINA

COCA COLA - SPRITE:

PICCOLA € 3.8 - MEDIA € 5.5

IN VETRO

COCA, COCA ZERO, FANTA, CEDRATA TASSONI,
CHINOTTO LURISIA € 4,5

GALVANINA BIO TEA FREDDO LIMONE/PESCA -
GASSOSA € 5

VINO

0,25 € 6 - 0,50 € 9 - BT. 0,75 € 15

ROSSO - SANGIOVESE FELSINA

IGT TOSCANA 13°

BIANCO - FAMOSO S. LUCIA

IGT EMILIA ROMAGNA BIO 12.5°

ACQUA

PANNA - SAN PELLEGRINO

0.75 LT NATURALE - FRIZZANTE € 3

PERRIER (FR)

0.75 LT. FRIZZANTE € 4

CAFFE'

ESSE CAFFE'

MISCELA SPECIALE "MASINI"

CAFFÈ ESPRESSO - DECA - ORZO € 2.5

CAFFÈ CORRETTO € 3

COPERTO € 2.5

È DISPONIBILE CARTA VINI - DESSERT - DISTILLATI

Per motivi gestionali non si effettuano conti separati. Si prega di richiedere il conto al tavolo.