



MENU ASPORTO

in collaborazione con
PISCINA PIETRACUTA

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.

ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL BOSCO° € 15

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

CARPACCIO

di controfiletto di Marchigiana delle nostre valli con

FORMAGGIO DI FOSSA € 18

BATTUTA

di filetto di Marchigiana, olio, sale e pepe

PECORINO € 20

PRIMO SALE "CAU E SPADA"

gratinato al forno a legna con

SPINACI € 14

BOMBETTA AL TARTUFO € 15

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

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

PRIMI

TAGLIATELLE

con farina di grani antichi locali macinati a pietra

RAGÙ DI FIORENTINA € 10

RAGÙ BIANCO DI BUE GRASSO DEL MONTEFELTRO € 11

STRANGOLETTI

pasta senza uovo arrotolata a mano

SALSICCIA E STRIDOLI (ERBA DI CAMPO LOCALE) € 10

GNOCCHETTI

di patate rosse di Casteldelci

ALLA CAMPAGNOLA CON RAGÙ DI CARNE, VERDURE DEL GIORNO E SQUACQUERONE € 10

CAPPELLETTI

ripieni di carne e formaggi

ALLA GROTTA SALTATI CON PANNA E FUNGHI AROMATIZZATI AL TARTUFO* € 10

RAVIOLI

ripieni di erbe e formaggi

FOSSA DI PERTICARA E RADICCHIO TREVIGIANO € 11

SECONDI

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

SPIEDONE 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 -

I CONTORNI

GIARDINIERA € 8 - CARCIOFONI sott'olio(NR. 2) € 6.5 - INSALATA € 5

PATATE al forno o FRITTE* € 5 - VERDURE GRIGLIATE € 6 - ERBETTE DI CAMPO € 6.5

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