



BENVENUTO

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI[®] CLASSICHE / AL TARTUFO € 7/7.5

PATATINE CHIPS - CALDE E CROCCANTI SERVITE CON..
ROSMARINO € 4 - PAPRIKA € 4 - LIME E PEPE € 4 - TARTUFO € 7

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 42 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.

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

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

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 SETTEMBRE

CARUSO € 14

SALSA DI POMODORI NOSTRANI BIO, ALICI ITALIANE, BURRATA, POMODORI A FETTE, SALSA CREMOSA AL BASILICO.

BOSCO CROCK - SPECIAL EDITION € 14

SALSA DI POMODORI SAN MARZANO, BUFALA, PORCINI, CULATELLO CROCCANTE E BATTUTO DI ERBE AROMATICHE.
LA PIZZA ESEGUE DOPPIA COTTURA, PRIMA IN FRITTURA POI IN FORNO A LEGNA.

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

DEGUSTAZIONI

PERCORSI DI FUNGHI, TARTUFI e TERRITORIO

A SPASSO NEL BOSCO - € 69

12 preparazioni del giorno pensate per esser condivise
- questo percorso può essere eseguito per un numero pari di persone -

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.
DUE PREPARAZIONI SON PRESENTATE CON TARTUFO BIANCO.

A PASQUALE - € 74

Fu Pasquale Rotondi, durante la II° guerra mondiale, a salvare 8.000 opere e capolavori celandoli nei nostri luoghi tra. Questo il nostro omaggio alla sua impresa in 4 piatti che esprimono il territorio.

BATTUTA DI FILETTO DI SCOTTONA MARCHIGIANA E TARTUFO BIANCO.
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 BIANCO.
FARAONA AL FORNO A LEGNA, FUNGHI E PRUGNE.

SOLO TARTUFO - € 89

Il nostro storico percorso, targato 1982, totalmente dedicato al Tartufo Bianco. I nostri 4 "grandi classici" in successione.

UOVO "DEL PARADISO" AL TARTUFO BIANCO.
CARPACCIO DI CONTROFILETTO DI MARCHIGIANA AL TARTUFO BIANCO.
UN PRIMO AL TARTUFO BIANCO A SCELTA DAL MENÙ.
(uguale per l'intero tavolo)
SCORTICHINO DI MANZO AL TARTUFO BIANCO.

PER CONCLUDERE..SOLO IN AUTUNNO..

CREMA CHANTILLY AL TARTUFO

Servita nel calice con **tartufo bianco** pregiato grattato € 14

*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 BIANCO € 36 - PORCINI* € 24 - OVULI* € 26 - FORMAGGIO DI FOSSA DI PERTICARA € 18

BATTUTA

di filetto di Marchigiana, olio, sale e pepe

TARTUFO € 36 - PORCINI* € 24 - OVULI* € 27 - PECORINO € 20

UOVO "DEL PARADISO" € 34

Uova all'occhio di bue, spinaci, crostini croccanti, la nostra crema storica, **tartufo bianco**.

UOVO "AGITATO NON MESCOLOTO"

Uova strapazzate alla nostra maniera, completate con..

TARTUFO BIANCO € 32 - FUNGHI STAGIONALI € 23

INSALATA DI FUNGHI FRESCHI*

Funghi di giornata, misticanza, sedano, ricotta salata.

PORCINI € 20 - OVULI € 22

PRIMO SALE "CAU E SPADA"

gratinato al forno a legna con

TARTUFO BIANCO € 32 - FUNGHI STAGIONALI € 23 - SPINACI € 14

POLENTINA CROCCANTE AL TARTUFO BIANCO € 32

con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

BOMBETTA AL TARTUFO € 15

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

PORCINI GRATINATI € 18

al forno a legna, la crema del suo gambo, pane croccante, salsa di stridoli

PORCINI GRIGLIATI* € 18

appena scottati su braci legna, il nostro accompagnamento alle erbe aromatiche

FUNGHI FRITTI° € 15

CARDONCELLI - PORCINI - MISTI

OLIVE ASCOLANE ARTIGIANALI (9 PZ)

CLASSICHE € 7 - AL TARTUFO° € 7.5 - MISTE € 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, ripieno di formaggi delicati

AL TARTUFO BIANCO € 36

TAGLIATELLE

con farina di grani antichi locali macinati a pietra

TARTUFO BIANCO € 36

PORCINI E STRIDOLI € 17

RAGÙ DI FIORENTINA € 13

RAGÙ BIANCO DI BUE GRASSO DEL MONTEFELTRO € 14

STRANGOLETTI

pasta senza uovo arrotolata a mano

ALLA NORCINA CON CULATELLO, SALVIA, BRICIOLE CROCCANTI E TARTUFO BIANCO € 36

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 € 36

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

RISOTTO (MIN 2 PX)

mantecato al Parmigiano Reggiano 36 mesi

AL TARTUFO BIANCO € 36

AI FUNGHI MISTI € 17

CAPELLETTI

ripieni di carne e formaggi

BRODO DI MAGRO E TARTUFO BIANCO € 36

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

RAVIOLI

ripieni di erbe e formaggi

FUNGHI E ZAFFERANO DI PENNABILLI € 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 bianco (€ 25 IN AGGIUNTA AL COSTO DELLA CARNE SCELTA)

Tagliata di fiorentina alla brace di legna

costata con osso circa 650 gr

Tartufo bianco € 43 - **Funghi misti** € 32
sale e rosmarino € 26 - **fossa e pomodorini** € 30

Filetto di manzo

cotto su braci di legna

Tartufo bianco €/HG 16 - **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 € 42 - **Funghi misti**° € 32 - **Balsamico rucola e grana** € 24

Faraona

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

Tartufo stagionale € 37 - **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 con erbe aromatiche € 6

PATATE FRITTE* € 5

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO A LEGNA € 6.5

SPINACI AL CARTOCCIO cotti al forno a legna € 6.5

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 € 36 con tartufo bianco - € 25 con tartufo nero

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, SALSIA ALLE ERBE AROMATICHE

ESMERALDA* € 26

FIOR DI LATTE, MISTICANZA, RICOTTA SALATA, SEDANO, OVULI A CRUDO.

SOTTOBOSCO € 15

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, PORCINI*, SALSIA DI ERBE AROMATICHE.

DEGUSTAZIONE DI FUNGHI € 16

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

MONTANARA € 14.5

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FINFERLI, FAMIGLIOLIE, 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

VERDURE AL FORNO € 12

POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE DI STAGIONE COTTE AL FORNO. OGNI GIORNO QUESTA PIZZA E' DIVERSA.

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 ROSSA DI POMODORO, CIPOLLA, PEPPERONI, SALSICCIA, CAPPERI, SALAMINO PICCANTE, OLIVE, PEPPERONCINO

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

FORNARINA "SPORCATA" 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 ESSICCATI - 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



CARTA VINI



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

