



## Proposte d'Autunno

### ANTIPASTI

Insalatina di Porcini, Sedano, Grana	18,00
Porcini Trifolati Aglio e Prezzemolo	18,00

### PRIMI PIATTI

Tagliatelle ai Porcini	16,00
Risotto ai Porcini	16,00

minimo due persone

### SECONDI PIATTI

Filetto ai Porcini	32,00
Tagliata ai Porcini	28,00

## Tartufo Bianco pregiato

Tartufo Tuber Magnatum Pico (bianco) stagione 2025/2026  
dal 01/10/25 al 15/01/26 secondo normativa regionale

### ANTIPASTI

Crostini al Tartufo	28,00
Frittatina al Tartufo	28,00
Carpaccio di Filetto al Tartufo	30,00

### PRIMI PIATTI

Tagliatelle, Burro e Tartufo	30,00
Passatelli con Fonduta e Tartufo	30,00
Tortellini in brodo e Tartufo	35,00

### SECONDI PIATTI

Tagliata al Tartufo	40,00
Filetto al Tartufo	45,00
Grattugiata supplementare	15,00



## Proposte dal Mare

### ANTIPASTI

Salmone affumicato (da noi) Pan Brioches e riccioli di Burro	14,00
Mazzancolla in tempura (con confettura di Zucca e Spinacino novello)	14,00
Degustazione Pesce	18,00

### PRIMI PIATTI

Passatelli, Ragù di Ricciola e Tartufo nero	14,00
Tagliolino ai Frutti di Mare	14,00
Gnocchi Cacio, Pepe e Gamberi	14,00
Spaghetti Mancini ai Ricci di Mare	16,00

### SECONDI PIATTI

Spiedini di Gamberi e Calamari	Cadauno	5,00
Frittura di Pesce e salsa Yogurt		18,00
Filetto di Rombo arrostito, Funghi misti trifolati		20,00
Assortimento di Pesci alla brace		23,00



## Proposte dalla Terra

### ANTIPASTI

Polenta arrostita, salsa Parmigiano e Radicchio stufato	12,00
Salumi affettati a mano Da allevamenti nostrani	14,00
Tagliere di Formaggi e confetture di nostra produzione	15,00
Degustazione Carne	16,00
Crescia d'Urbino	1,50

### PRIMI PIATTI

Tagliatelle al Ragù di Anatra	12,00
Gnocchi al Ragù di Anatra	12,00
Passatelli Funghi e Nocciole tostate	12,00
Cappellacci ripieni ai tre arrosti, Burro, Salvia e Tartufo nero	15,00
Tortellini in crema di Parmigiano 36 mesi	16,00
Tortellini in brodo di Cappone	15,00

### SECONDI PIATTI

Grigliata assortita	18,00
Agnello alla brace	19,00
Tagliata Rosmarino e Sale grosso di Cervia (250 gr.)	22,00
Filetto alla griglia o alla Giulio Cesare (200gr.)	25,00
Tartare di vitellone (minimo due persone)	50,00
Chateaubriant (minimo due persone)	50,00
Costata (all'etto)	7,50
Fiorentina (all'etto)	8,00
(Per i tagli di Costate e Fiorentine, consultare il Cameriere)	

Coperto	€ 3,00
Prodotti Gluten Free	€ + 2,00



## Contorni

Insalata dell'Orto	4,00
Verdure cotte	5,00
Patate arrosto	5,00
Patate fritte	5,00
Cavolfiore ripassato con Burro e Pane	6,00

## Menù Bimbi

### PIATTO UNICO

- Gnocchi pasticciati
- Cotoletta
- Patatine fritte

€ 16,00

Gelato omaggio



## Qualcosa di Dolce

Mix di dolci (Degustazione a scelta del nostro Chef)	16,00
Dolci della casa (Crostate, Biscotti, Ciambelle tutto di nostra produzione)	6,00
Soffice di Mascarpone con Nutella (Mousse montata, Nutella, biscotto al Cioccolato)	7,00
Dolce Vaso (Savoiaro artigianale, bagna al Caffè, Crema al Mascarpone, terra al Cioccolato)	7,00
Foresta Nera (Pan di Spagna al Cacao. Panna montata farcita con Amarene di Cantiano e riccioli di Cioccolato Fondente)	7,00
Terrina di Mele (Pan carrè Caramellato, purea di Mele Renette, Crema inglese aromatizzata alla Cannella)	7,00
Tortino al Cioccolato (Cioccolato fondente Toscano 72% "DOMODORI", Gelato artigianale)	8,00



## Bevande

- Acqua (1 lt)	2,50€
- Acqua (1/5 lt)	2,00€
- Sangiovese DOC Terracuda	12,00€
- Bianchetto DOC Terracuda	12,00€
- Passerina Frizzante	12,00€
- Rosso Piceno (0,375)	7,00€
- Verdicchio (0,375)	7,00€
- Bibite Lattina	3,00€
- Birra Piccola	5,00€
- Birra Media	10,00€
- Birra Caraffa	

## Bar

- Caffè	2,00€
- Moretta	3,00€
- Caffè d'Orzo	2,00€
- Decaffeinato	2,00€
- Cappuccino	3,00€
- Caffè Corretto	2,50€
- The	3,00€
- Amari	4,00€
- Coperto	3,00€
- Prodotti Glutenfree	+2,00€



# ALLERGENI

**SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI  
SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI IN  
CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI  
AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.**

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, grano khorasa o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce,
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

