

# Menù da Asporto

tutte le sere dalle 18.30 alle 21.00

*Vi proponiamo il nostro menù da asporto studiato per questo momento. Sperando di fare cosa gradita abbiamo cercato di contenere i prezzi al minimo riducendo quelli dei piatti Ristorante del 20% e quelli delle Pizze classiche del 10%. Porterete a casa la nostra qualità ancora più felici!*

*Scegliete i piatti che preferite dal menù e contattateci per prenotarli telefonicamente allo 0541.923035 o al nuovo numero Whatsapp 380 13 62 900 con un semplice messaggio!*

## Ristorante:

### Antipasti

<i>Crostini misti (5 pz)</i>	€. 6
<i>Antipasto del Bosco:</i> <i>5 Crostini di Funghi e Tartufi, pasticcio di Cannellini e Porcini, Insalatina "Monte Aquilone" al Fossa</i>	€. 12
<i>Carpaccio con Tartufo</i>	€. 12
<i>Carpaccio di manzo con Formaggio di Fossa di Peticara o rucola e Grana</i>	€. 9
<i>Uova strapazzate con Tartufo o Funghi</i>	€. 10
<i>Giardiniera artigianale di verdure croccanti</i>	€. 6
<i>Carciofi sott'olio "Alla Cafona" (nr. 3)</i>	€. 6
<i>Bresaola con pomodorini Grana e misticanza</i>	€. 7
<i>Antipasto Vegetariano con verdure grigliate, patate al forno e Tomino fuso</i>	€. 7
<i>Selezione di Salumi di Nostra produzione</i>	€. 7
<i>Selezione di formaggi</i>	€. 7

### I Fritti

<i>Funghi Cardoncelli freschi fritti</i>	€. 7
<i>Olive Ascolane artigianali Classiche /al Tartufo o miste (8 pz)</i>	€. 4.5/5
<i>Mozzarella in Carrozza Tartufata, con Bufala e crema di Funghi e Tartufi</i>	€. 7.5
<i>Patatine Fritte</i>	€. 3.5

## Primi Piatti

Tagliatelle, Ravioli, Gnocchi, Cappellacci, Strozzapreti, Cappelletti.. a scelta:

Strangoletti Salsiccia e stridoli - erba di campo locale	€. 6.5
Tagliatelle Ragù di Fiorentina	€. 6.5
Cappelletti alla Grotta con panna e funghi tartufati	€. 6.5
Ravioli di Erbe con Formaggio di Fossa di Perticara e Radicchio Trevigiano	€. 7.5
Gnocchetti di Patate alla Campagnola con ragù di carne, verdure e Squacquerone	€. 6.5
Cappelletti Pasticciati	€. 6.5
Cappellacci Verdi al Tartufo	€. 16
<i>Ravioli di Erbe ai Funghi</i>	€. 10
<i>Strangoletti "Alla Norcina" con Culatello saltato in padella e Tartufo Stagionale</i>	€. 16
<i>Gnocchetti di Patate Fonduta e Tartufo Stagionale</i>	€. 16

## Secondi

<i>Spiedini misti di carne alla brace</i>	€. 8
<i>Grigliata mista della Valmarecchia alla brace</i>	€. 8
<i>Fiorentina alla brace servita con contorno (da 1 kg in su..)</i>	Sale e Rosmarino €/hg 4 Tartufo €/hg 6 Funghi €/hg 5
<i>Tagliata di Fiorentina (500 gr) al</i>	Sale e Rosmarino €. 14 Tartufo €. 25 Funghi €. 18 Fossa e Pomodorini €. 16 Balsamico Ruc Grana €. 16
<i>Filetto di Manzo con</i>	Sale e Rosmarino €/hg 8 Tartufo Stagionale €/hg 12 Funghi €/hg 10 Con Pancetta €/hg 9

## Contorni

Insalata mista - <i>insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini</i> -	€. 3.5
Patate arrostiti al forno a legna o fritte*	€. 3.5
Verdure grigliate sulle braci di legna	€. 3.5
Fagioli Cannellini all'olio extravergine	€. 3.5
Contorno misto - patate arrostiti e verdure alla griglia miste -	€. 5.5
Erbette di campo (quando disponibili in stagione)	€. 4.5

# Pizza:

## I Nostri Impasti Speciali

- Impasto Piuma: *Blend di 9 farine, Leggerissimo ed Integrale!* € 2
- All' Ortica: *Leggermente verde ed aromatico, ideale con Funghi e Tartufi.* € 1.5
- Alto Lavorato a Mano: *A lunga lievitazione con bordo alto. Saporito e di carattere.* € 1.5

## Pizze Tradizionali

Pomodoro	€ 4
Marinara - con aglio prezzemolo ed olio extra-vergine	€ 4.5
Margherita	€ 4.9
Margherita con Bufala Campana	€ 7.5
Napoletana: <i>Capperi, acciughe, origano</i>	€ 6.9
Margherita con patatine*	€ 6.9
Salamino piccante	€ 6.9
Radicchio rosso Trevigiano	€ 6.9
Carciofini Spaccatelli - <i>il cuore del carciofo</i> -	€ 6.9
Tonno e cipolla rossa / Funghi e prosciutto cotto	€ 7.9
4 stagioni: <i>Funghi freschi e trifolati, olive, carciofi, prosciutto cotto (tutto separato)</i>	€ 8.4
Capricciosa: <i>Funghi freschi e trifolati, olive, carciofi, prosciutto cotto</i>	€ 8.4
Boscaiola: <i>Funghi freschi, olive, salsiccia, cipolla</i>	€ 8.4
Calzone farcito: <i>Funghi, carciofi, prosciutto</i>	€ 8.4

## Fornarine

Novecento: <i>Misticanza, cipolla di Tropea, pomodorini, sardoncini marinati</i>	€ 9.5
Rustica: <i>Impasto alto, cipolla, Speck dell' Alto Adige, rosmarino, olio E.V.O.</i>	€ 6.5
Siciliana: <i>Pomodoro, olive aromatizzate, pomodorini, rosmarino, Olio E.V.O.</i>	€ 6
Stracchino e Rucola	€ 7.5
Fornarina con prosciutto crudo nostrano	€ 5.5
Fornarina con mozzarella	€ 5.5
Fornarina Classica / Fornarina Piuma o Ortica	€ 2.5/3

## Variazioni su pizza

Bufala	€ 3
Speck - Crudo - Fossa	€ 2.5
Olive aromatizzate con nocciolo-Pomodori Essiccati, Grana-Gorgonzola-Altri formaggi..	€ 2
Grana-Gorgonzola-Altri formaggi..	€ 2
Pomodorini-rucola-radicchio-spinaci-olive nere-funghi freschi/trifolati-carciofi	€ 1
Wurstel-salamino-melanzane-zucchine-acciughe-capperi-cipolla-peperoni.....	€ 1
Tartufo	€ 8

## Pizze con Tartufi e Funghi.

Innamorata con Degustazione di Tartufi Invernali: <i>Impasto all'Ortica, mozzarella, misticanza, Grana e selezione di Tartufi Pregiati disposti separatamente.</i>	€. 22
Innamorata al Tartufo Nero: <i>Impasto all'Ortica, mozzarella, misticanza all'extravergine, Grana, Tartufo.</i>	€. 19
Pizza con Degustazione di Funghi: <i>Mozzarella, 3 tipologie di Funghi da noi selezionati disposti separatamente sulla pizza a degustazione.</i>	€. 14
Montanara: <i>Pomodoro, mozzarella, Finferli, Famigliole, Porcini, Stridoli - erba di campo locale - Gorgonzola.</i>	€. 14

## Pizze Speciali Bianche

Leontina: <i>Mozzarella, Porcini* al naturale saltati in padella, salsa di condimento (olio EVO, aglio, prezzemolo)</i>	€. 12
Sottobosco: <i>Mozzarella, salsiccia, Porcini* al naturale saltati in padella, salsa di condimento</i>	€. 13
Monte Aquilone: <i>Mozzarella, spinaci, pomodorini, salsiccia, formaggio di Fossa di Perticara</i>	€. 11.5
4 formaggi: <i>Stracchino, Gorgonzola cremoso, Scamorza, Grana Padano</i>	€. 10
Montefeltro: <i>Mozzarella, Casciotta d'Urbino, Formaggio di Fossa, Squacquerone</i>	€. 10
Vecchia Napoli: <i>Impasto alto, mozzarella, capperi, acciughe, pomodorini, olive Kalamata, pomodori essiccati, origano</i>	€. 10.5
Trevigiana: <i>Mozzarella, Radicchio Trevigiano, Speck dell'A. Adige, pepe verde</i>	€. 10
Parmigiana: <i>Mozzarella, Melanzane, prosciutto cotto, basilico, grana, salsa di pomodoro fresco</i>	€. 10.5
Fior di latte: <i>Mozzarella di bufala, rucola, radicchio, pomodorini</i>	€. 9.5
Grotta: <i>Mozzarella, pomodorini, rucola, Speck dell' Alto Adige</i>	€. 9.5
Pizza del Contadino: <i>Mozzarella di bufala, Stridoli - erba di campo - pomodorini, Speck dell' Alto Adige</i>	€. 10.5
Primavera: <i>Mozzarella di bufala, spinaci freschi, pomodorini, Grana, noci, pinoli</i>	€. 10

## Pizze Speciali Rosse

Mimì: <i>Impasto battuto a mano, passata di pomodoro fresco del "nostro orto", mozzarella, basilico, origano, olio extra-vergine d'oliva</i>	€. 9.5
Mimì con Fossa: <i>..in aggiunta Formaggio di Fossa di Perticara</i>	€.12
Mimì Napoli: <i>..in aggiunta capperi e acciughe</i>	€. 10.5
Bella di Pietracuta: <i>Mozzarella, Pomodoro, Crudo Nostrano, Olive Bella di Cerignola, Pomodori essiccati al sole</i>	€.13
Sole Mio: <i>Pomodoro, mozzarella, Speck dell'Alto Adige, Porcini* al naturale, Tomino fuso</i>	€. 13.5
Sfiziosa: <i>Pomodoro, mozzarella, melanzane fresche, Gorgonzola cremoso, salamino piccante</i>	€. 10.5
Saporita: <i>Pomodoro, mozzarella, Tonno, cipolla di Tropea, capperi, acciughe</i>	€. 10.5
Gratinata: <i>Pomodoro, mozzarella, Funghi, pomodorini, cipolla, melanzane, zucchine, pane gratin</i>	€. 10.5
Vegetariana: <i>Pomodoro, mozzarella, Melanzane, zucchine, funghi, insalatina mista</i>	€. 10.5
Grill: <i>Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate..melanzane, funghi, zucchine, radicchio, peperoni</i>	€. 10.5
Conte di Cagliostro: <i>Pomodoro, mozzarella, Scamorza affumicata, pomodorini, olive greche "Kalamata", origano</i>	€. 10.5
Funghi al tartufo: <i>Pomodoro, mozzarella, funghi aromatizzati al tartufo</i>	€. 9
Funghi Porcini: <i>Pomodoro, mozzarella, funghi Porcini* - utilizziamo solo porcini di altissima qualità -</i>	€. 12.5
Millegusti Piccola: - grande come una pizza normale - <i>Pomodoro, mozzarella, tanti gusti divisi tra loro</i>	€. 11.5
Millegusti Grande: - più grande rispetto una pizza normale - <i>Pomodoro, mozzarella, tanti gusti divisi tra loro</i>	€. 13.5
Diavola: <i>Pomodoro, cipolla, peperoni, salsiccia, capperi, salamino piccante, olive</i>	€. 10
Bufala Rossa: <i>Pomodoro, insalatina mista, pomodorini, mozzarella di bufala - tutto a crudo -</i>	€. 10
Valtellina: <i>Pomodoro, Bresaola della Valtellina, insalatina mista, Grana, pomodorini</i>	€. 10

# Bevande

## Il nostro Vino

Rosso - Felsina Sangiovese I.G.T. Toscana 13° bottiglia 0.75 lt. € 8

## Bibite in bottiglia di vetro

Coca Cola/Coca Zero/Fanta 0,33 lt. in vetro € 2

Cedrata Tassoni € 2

Chinotto Lurisia € 2

Tea freddo BIO (Limone, Pesca) - Gassosa - Cola senza caffeina € 3

# Carta delle Birre

## In Bottiglia da 0.75 lt

*Blanche* - Collesi 5°, Bianca, Apecchio (PU) € 12

*Alter* - Collesi 6°, Bionda, Apecchio (PU) € 12

*Ego* - Collesi 6°, Bionda, Apecchio (PU) € 12

*Fiat Lux* - Collesi 7.5°, Ambrata, Apecchio (PU) € 13

*Ubi* - Collesi 8°, Rossa, Apecchio (PU) € 13

*IPA* - Collesi 8,5°, India Pale Ale, Apecchio (PU) € 13

*Major* - Collesi 8°, Nera, Apecchio (PU) € 13

*Triplo Malto* - Collesi 9°, Bionda, Apecchio (PU) € 13

Golden Ale - Birra Perugia 5.2°, Bionda, Torgiano (PG) € 12


Calibro 7 American Pale Ale - Birra Perugia 5.6°, Bionda, Torgiano (PG) € 12

American Red Ale - Birra Perugia 6°, Rossa, Torgiano (PG) € 12

*Blanche de Namur* 4,5°, Bianca, Belgio € 10

*La Chouffe* Blonde 8°, Bionda, Belgio € 10

## In Bottiglia da lt. 0.33 / 0.375/ 0,50 / 0,66

Sidro di Mele 0.375 lt, Birra Perugia 8° , Torgiano (PG)  € 5

*Menabrea Anniversario*, 0.66 lt, 4.8°, Lager, Italia € 3

*Icnusa Non Filtrata*, 0.5 lt, 5°, Lager, Sardegna € 3

*Moretti* 0.66 lt, 4.6°, Lager, Italia € 3

Bloemenbier 0.33 lt. 7°, aromatizzata ai fiori, Belgio € 3

*Beck's* analcolica, 0.33 lt, Germania € 3

