

La Carta dei Funghi e Tartufi

La cucina delle nostre nonne e le ricette tramandate di funghi e tartufi così come le presentavano nei loro ristoranti dagli anni '50. Per noi il cibo è tradizione e potervelo presentare così come lo cuciniamo da sempre è un piacere. Abbiamo scelto di non utilizzare olio chimico, ma di grattare il doppio del Tartufo nel piatto. Desideriamo possiate apprezzare il massimo che ci regala la natura, con i suoi alti e i suoi bassi. Ciò è per noi stimolo e non limite.

I nostri Menù Degustazione

Tre modi di "pensare" Funghi e Tartufi. Tre percorsi che ci rappresentano permettendone il racconto.

"A Spasso nel Bosco"

14 preparazioni "Sfiziose del Giorno" a formare una cena completa di pietanze da condividere.

Questo percorso non comprende primi e secondi, ma solo piatti unici a base di Funghi, Tartufi e Prodotti Locali.

Tre preparazioni sono sempre a base di Tartufo Bianco.

€. 55 a pers. (min. 2 persone)

" A Pasquale"

Dedicato a Pasquale Rotondi, che durante la 2' guerra "salvò la Bellezza d'Italia" nei nostri splendidi luoghi.

Battuta di Filetto di Manzo e Tartufo Bianco

Uovo, Stridoli, Briciole croccanti e Tartufo Bianco

Gnocchetti "Alla Rotondi" con Patate Rosse di Casteldelci, Fonduta, Gamberi Rossi, Pistacchi e Tartufo Bianco

Faraona al forno, aromatiche della Valmarecchia, Funghi di Giornata e Prugne.

€. 65 a pers. (min. 2 persone)

"Solo Tartufo"

Uova "agitate non mescolate!" al Tartufo Bianco

Carpaccio di Controfiletto di Manzo al Tartufo Bianco

Cappellacci Verdi, la nostra Crema di tartufi e Tartufo Bianco

Scortichino di Manzo al Tartufo Bianco con Spinaci cotto su ghisa rovente da condividere.

€. 68 a pers. (min. 2 persone)

- Il coperto e le bevande sono escluse -

"Dessert al Tartufo"

Crema Chantilly al Tartufo Bianco - servita nel calice con vero Tartufo Bianco grattato -

€. 10

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

Antipasti alla carta

di Tartufi e Funghi

<i>Antipasto del Bosco:</i>	€. 15
<i>5 crostini di Funghi e Tartufi Stagionali*, sfizio del giorno, insalatina alla "Monte Aquilone" con spinacini, noci, frutta e formaggio di fossa di Perticara.</i>	
<i>Carpaccio di controfiletto di manzo al Tartufo Bianco</i>	€.24
<i>Porcini cotti al Forno a Legna (gr. 250 circa)</i>	€. 12
<i>Battuta di Filetto di Manzo al Tartufo Bianco</i>	€. 25
<i>Uova "agitate non mescolate!" al Tartufo Bianco/ o Funghi</i>	€. 23
<i>Primo Sale Cau & Spada cotto in ghisa al forno a legna al Tartufo Bianco / o Funghi</i>	€. 20 / 14
<i>Tomino al pentolino fuso al forno al Tartufo Bianco</i>	€. 16
<i>Funghi freschi fritti Cardoncelli</i>	€. 9
<i>Olive Ascolane artigianali al profumo di Tartufo* / Classiche (9 pz)</i>	€. 7/6.5

Primi Piatti

di Tartufi e Funghi

<i>Tagliatelle al Tartufo Bianco</i>	€. 25
<i>Cappellacci verdi, la nostra crema di tartufi e Tartufo Bianco</i>	€. 25
<i>Tagliatelle vellutate di Stridoli e funghi Porcini</i>	€. 14
<i>Ravioli di erbe e formaggi ai funghi di bosco e zafferano di Pennabilli</i>	€. 14
<i>Strangoletti "Alla Norcina" - culatello, alvia, Tartufo Bianco e briciole croccanti</i>	€. 25
<i>Gnocchetti "Alla Rotondi"</i>	€. 25
<i>con patate rosse di Casteldelci, fonduta, battuta di gamberi rossi, pistacchi e Tartufo Bianco</i>	

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

Secondi di Tartufi e Funghi

<i>Fiorentina alla brace con</i>	- Tartufo Bianco	€/hg 6.8
	- Funghi	€/hg 5.5
<i>Tagliata di Fiorentina (500 gr) al</i>	- Tartufo Bianco	€ 30
	- Funghi	€ 23
<i>Scortichino di Controfiletto di manzo con</i>	- Tartufo Bianco	€ 28
	- Funghi	€ 22
<i>Filetto di Manzo con</i>	- Tartufo Bianco	€/hg 12
	- Funghi	€/hg 10
<i>Faraona cotta al Forno a Legna con</i>	- Tartufo Bianco	€ 28
	- Funghi e Prugne	€ 16

Contorni

<i>Contorni del giorno</i>	€ 4/7
----------------------------	-------

"Dessert al Tartufo"

<i>Crema Chantilly al Tartufo Bianco - servita nel calice con vero Tartufo Bianco grattato -</i>	€ 10
<i>Richiedi gli altri dessert di giornata..</i>	€ 5/8

Bevande

Acqua minerale Levissima 0.75 lt	€ 2.5
Bibita alla spina piccola - Coca Cola, Sprite -	€ 3
Bibita alla spina media - Coca Cola, Sprite -	€ 4.8

Il nostro Vino

Rosso - Felsina Sangiovese I.G.T. Toscana 13°	0.25/0.50/1.0 lt.	€ 3/6/12
Bianco - Santa Lucia Famoso I.G.T. E. Romagna BIO 12.5° 	0.25/0.50/1.0 lt.	€ 3/6/12

Variazioni: Tartufo Bianco € 15 (8 gr) - Ovuli € 10 - Altri Funghi € 5

**Per far fronte a ciò, in determinate circostanze, ci riserviamo di utilizzare un prodotto di altissima qualità selezionato e acquistato fresco da noi in stagione, lavorato da noi e abbattuto.

*Utilizziamo una crema di tartufi artigianale con l'aroma di tartufo presente solo nei piatti indicati

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




La famiglia Saccani vi da il benvenuto a Pietracuta.

Troverete, come nostra specialità, funghi, tartufi, prodotti del territorio e piccole produzioni artigianali locali. Pizze cotte nel forno a legna e impasti a lunghissima lievitazione.

Le carni sono allevate in Valmarecchia e grigliate su braci di legna.

Una carta vini compatta ma curata nei minimi dettagli accompagnerà la vostra cena

L'Aperitivo

<i>Prosecco Superiore Bosco di Gica - Adami</i>	€. 4
<i>Verdicchio Metodo Classico Dosaggio Zero "Per l'Ugo" - Pievalta</i>	€. 5
<i>Lambrusco Metodo Classico Brut Rosso - Bellei</i>	€. 5
<i>Franciacorta Brut / Rosè- Contadi Castaldi</i>	€. 5 / 6
<i>Calice di Sidro di Mele - Birra Perugia 8° (Secco) </i>	€. 5
<i>Spritz / Cedrata & Aperol</i>	€ 4.5 / 5

Nell'attesa proponiamo..

<i>Olive Ascolane Artigianali - Classiche / al Tartufo / Miste (9 pz.)</i>	€. 6.5 / 7
--	------------

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