

## Naturalmente Pizza

Margherita Classica <i>(San Marzano, Fiordilatte, Basilico)</i>	7 euro
Margherita DOP <i>(San Marzano, Bufala campana, Basilico)</i>	9 euro
Dop Urbino dei Laghi <i>(Pacchetelle Gustarosso, bufala e basilico)</i>	9 euro
La Marchigiana <i>(Fior di latte, patate al forno, lardo stagionato, riduzione aceto balsamico e arancia)</i>	11 euro
La "vecchia Napoli" <i>(Datterino Gustarosso, capperi di Pantellaria, olive taggiasche alici del cantabrico, origano)</i>	10 euro
Tataky di tonno <i>(Cipolla di Tropea, fior di latte, capperi di Pantellaria, tonno, sesamo, pomodorini)</i>	15 euro
Burrata e nduja <i>(Nduja di Spilinga, olive taggiasche, datterino Gustarosso, burrata e basilico)</i>	14 euro
Burrata e crudo	14 euro
Pesto e Pecorino <i>(Fior di latte, patate al forno, pesto, pecorino Cau&amp;Spada e pomodorino confit)</i>	12 euro
Lisboa <i>(Pomodoro San Marzano, baccalà, pomodori secchi, patè olive)</i>	15 euro
L'orto della tenuta <i>(Pomodoro San Marzano, verdure di stagione cotte Al forno a legna)</i>	7 euro

\*per i tavoli con oltre 8 persone, le pizze verranno servite solo in degustazione



## Urbino dei Laghi – Ristorante e Naturalmente Pizza

*Coperto : 2 euro  
La nostra acqua microfiltrata è offerta*

Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla stagionalità e reperibilità, possono essere sostituiti con prodotti surgelati. Vi informiamo inoltre che il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettere D, punto 3  
In caso di intolleranze alimentari e/o allergie Vi invitiamo ad informare tempestivamente il personale di sala o di consultare l'apposita tabella allergeni che Vi sarà fornita su richiesta.

## Antipasti

Degustazione di formaggi az Cau e Spada, e salumi del Montefeltro ( <i>salumi e formaggi della nostra terra</i> )	13 euro
Naturalmente focaccia ( <i>focaccine assortite</i> )	10 euro
Pappa al pomodoro San Marzano Gustarosso con foglie di pane, pesto al basilico e burrata	11 euro
Capesante dorate, melone, rucola e riso nero croccante	13 euro
Sfogliata d'Urbino con uva del nostro vigneto, lonzino cotennato E Casciotta d'Urbino D.o.p.	9 euro

## Primi piatti

Gnocchi di piselli su inchiostro, seppioline croccanti, datterini e Fili di peperoncino	12 euro
Lasagnetta di melanzane, alici del Cantabrico, gocce di pomodoro, tapenade di olive	9 euro
Spaghetti Turanici, az. Mancini, con sgombro, Bellantonio, finochietto e pinoli tostati	13 euro
Passatelli su crema di parmigiano, verdure fresche dal nostro orto	11 euro
Tortelli di zucchine, crema di stimmi di zafferano e porro fritto	10 euro
Ravioli di ricotta ed erbe di campo all'amatriciana leggera	10 euro

## Secondi Piatti

Polpo saltato con chips e spuma di patate, cipolla all'aceto, polvere di olive nere	13 euro
Tataki di tonno, sesamo nero e insalata estiva (misticanza, ananas e cetriolo) con salsa guacamole	18 euro
Vitello croccante morbido su crema di patate, marinata di pomodori olive e bietole	18 euro
Filetto di maialino in crosta di guanciale su schiacciata di patate, spinaci e amarene di Cantiano	15 euro
Sella di capriolo con confettura di cipolla di Tropea e zenzero Pere appassite e spinaci	20 euro
Flan di ricotta su crema di pomodoro e zucchine croccanti	10 euro

## Dessert

Sfera di cioccolato con lingua di gatto e couli di lamponi	4 euro
Cubo al cioccolato bianco, passion fruit e vaniglia	7 euro
Cuor di limoncello con croumble e perle di menta	6 euro
Cheese cake, croccante nocciola e amarene di Cantiano	6 euro
Tiramisù destrutturato	6 euro
Coccola di ananas e lime	6 euro
Sorbetto di frutta	4 euro