

Naturalmente Pizza

Margherita Classica <i>(San Marzano, Fiordilatte, Basilico)</i>	9 euro
Margherita DOP <i>(San Marzano, Bufala campana, Basilico)</i>	10 euro
Dop Urbino dei Laghi <i>(Datterino Ciro Flagella, bufala e basilico)</i>	10 euro
La Marchigiana <i>(Fior di latte, patate al forno, lardo stagionato, riduzione aceto balsamico)</i>	11 euro
La "vecchia Napoli" <i>(Datterino Ciro Flagella, capperi di Pantellaria, olive taggiasche alici del Cantabrico, origano)</i>	10 euro
Burrata e nduja <i>(Nduja di Spilinga, olive taggiasche, datterino Ciro Flagella, burrata e basilico)</i>	14 euro
Burrata e crudo	14 euro
Triglia <i>(triglia, finocchietto, arancia, scarola e fior di latte)</i>	15 euro
Lisboa <i>(Datterino Ciro Flagella, baccalà, pomodori secchi, patè olive)</i>	15 euro
L'orto della tenuta <i>(Fiordilatte, verdure di stagione cotte al forno a legna)</i>	10 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

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	14 euro
Naturalmente focaccia <i>(Burrata e Culatello di Zibello-pomodorini sciaccati e fior di latte-Erba di campo e pancetta-mortadella Bonfanti e pistacchi di Bronte)</i>	11 euro
Cubo di Vitellone <i>(intercoste di vitellone marchigiano con radicchio trevigiano, balsamico e uvetta)</i>	13 euro
Uovo colante caprino e carciofi <i>(uovo cotto a bassa temperatura, con tuorlo morbido, caprino Carciofo cotto in casseruola e briciole di pane profumato e tostato)</i>	10 euro
Polpo patate e cime di rapa <i>(polpo cotto a bassa temperatura con patate e Cime di rapa croccanti)</i>	11 euro

Primi piatti

Cappelletti in brodo con ristretto di gallina	13 euro
Ravioli di ricotta Cau e Spada con erbe di campo <i>(fonduta di fossa, lardo stagionato e noci tostate)</i>	12 euro
Tagliolini con farina di segale, capriolo e melograno	14 euro
Spaghetto Turanico con gambero rosso e limone candito	13 euro
Passatelli, crema di parmigiano e verdure del nostro orto	12 euro
Zuppa di cicerchie di Serra dè Conti <i>(cicerchia di presidio slow food con erbe amare guanciale croccante)</i>	10 euro

Secondi Piatti

Suprema di faraona con salsa al Fortercole <i>(petto cotto a bassa temperatura con ala fritta, finocchi e salsa al vino rosso)</i>	18 euro
Piccione marchigiano <i>(piccione farcito, in salsa pomodoro, cicoria e patate)</i>	20 euro
Baccalà Morro in tempura <i>(Baccalà fritto con acciughe, capperi, olive e pomodoro Ciro Flagella)</i>	16 euro
Filetto di maialino in crosta di guanciale su schiacciata di patate, spinaci e amarene di Cantiano	15 euro
Guancia fondente <i>(guancia di vitellone con polenta macinata a pietra e pera croccante)</i>	16 euro
Tegame con verdure dell'orto	7 euro

Dessert

Mousse bianco latte e fondente su crema inglese	7 euro
Savarin caldo, Rum agricolo e crema pasticcera	8 euro
Il mio bignè	8 euro
Soufflè, mela, short bread e salsa mela verde	6 euro
Muffin al cioccolato e bergamotto	7 euro
Gelato al pistacchio di Bronte con amarene di Cantiano	6 euro
Sorbetto di limone zenzero	4 euro
Tiramisù destrutturato	6 euro