

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>(Pacchetelle Gustarosso, bufala e basilico)</i>	10 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
Octopus <i>(datterino Gustarosso, battuto di capperi e olive taggiasche sedano, pomodorino e polipo)</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
Mortadella e pistacchi <i>(Fornarina, mortadella Bonfanti, pistacchi di Bronte e burrata)</i>	15 euro
Lisboa <i>(Pomodoro San Marzano, 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
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	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
Battuto di vitellone marchigiano igp con gelato al pecorino <i>(Filetto di vitello con gelato al pecorino di Cau&Spada e succo d'uva, rucola e foglia di pane croccante)</i>	13 euro
Animelle di vitello fritte con crema di latte <i>(animelle panate con fiocchi di mais, crema di latte e scalogno agrodolce)</i>	11 euro
Baccalà mantecato, polenta croccante e cipolla caramellata <i>(baccalà bollito, mantecato con olio evo, polenta essiccata e cipolla dolce al rosmarino)</i>	10 euro

Primi piatti

Cappelletti in brodo con ristretto di gallina	13 euro
Tortelli chiusi al ferro, zucca gialla, porcini e pecorino	11 euro
Spaghetti Turanici, az. Mancini, con sgombro, Bellantonio, finocchietto e pinoli tostati	12 euro
Tagliolino con farina di segale, gambero rosso e limone candito	14 euro
Penne integrali az. Mancini, crema di parmigiano, Verdure del nostro orto	10 euro
Zuppa di lenticchie rosse, salsiccia al vino bianco	10 euro

Secondi Piatti

Polpo saltato con chips e spuma di patate, cipolla all'aceto, polvere di olive nere	16 euro
Piccione scottato, lenticchia e Fortercole <i>(piccione disossato cotto in piastra, demi glace, coscia impanata frita con riduzione di Fortercole)</i>	22 euro
Vitello croccante morbido su crema di patate, porcino al forno speziato al rosmarino	18 euro
Filetto di maialino in crosta di guancia su schiacciata di patate, spinaci e amarene di Cantiano	15 euro
Triglia sfilettata con pesto di mandorle e lattughino	18 euro
Uovo colante, caprino, carciofo e pane profumato <i>(uovo cotto a bassa temperatura, con tuorlo morbido, caprino, Carciofo cotto in casseruola con briciole di pane profumato e tostato)</i>	12 euro
Tegame con verdure dell'orto	7 euro
Dessert	
Mousse bianco latte e fondente su crema inglese	6 euro
Savarin caldo, Rum agricolo e crema pasticcera	8 euro
Stanotte ci penso <i>(sfera nocciola, copertura croccante e cuore fondente)</i>	8 euro
Soufflè, mela, short bread e salsa mela verde	6 euro
Crema di limone, meringa italiana e polvere liquirizia	5 euro
Gelato al pistacchio di Bronte con amarene di Cantiano	6 euro
Sorbetto di limone zenzero	4 euro
Tiramisù destrutturato	6 euro