

Natural people for a natural experience

La filosofia del nostro ristorante rende omaggio alla tradizione culinaria delle Marche, anche attraverso un nuovo concetto di pizza gourmet con lievito madre. Pane fatto in casa, paste fresche, carni selezionate e un'accurata ricerca del territorio nella scelta di salumi e formaggi. Anche le verdure, biologiche, provengono dal nostro orto.

Our philosophy pays tribute to the culinary tradition of the Marche region through a new concept of Gourmet pizza with mother yeast. Homemade bread and pasta, selected meats and cheeses, come from local producers. All the vegetables, from our garden, are organic.



tenuta
santi
giacomo
e filippo

Ristorante e Naturalmente Pizza

Coperto

Cover
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 a consultare l'apposita tabella allergeni che vi sarà fornita su richiesta.

We inform you that some ingredients can be substituted with frozen ingredients, depending on the season and availability. We inform you also that fish intended to be eaten raw or nearly raw has undergone precautionary freezing treatment in accordance with (ce) 853/04, ann iii, sec viii, chapter.3, Let. D.p. 3.

In case of food intolerances and/or food allergies, we invite you to inform the staff or read the allergen chart that we will supply upon request.

Urbino

Per iniziare

STARTERS

Tagliere di salumi selezione del Montefeltro con formaggi Cau e Spada e marmellate della Tenuta in accompagnamento.

Cold cuts: delicatessen from Montefeltro with Cau & Spada cheeses and jams from our Estate.

10 euro

Bruschetta di pane casereccio con i nostri grani Bio, con pomodorini, cetrioli, aceto balsamico e basilico fresco.

Homemade bread bruschetta with our organic grains, with cherry tomatoes, cucumbers, balsamic vinegar and fresh basil.

8 euro

Tartar di tonno all'erba cipollina, mango, chili, salsa soia e crema d'avocado.

Tuna tartar with chives, mango, chili, soy sauce and avocado cream.

14 euro

Le nostre Paste

OUR PASTA DISHES

Riso "Carnaroli" al pomodoro, crema di burrata, crumble salato e alici del Cantabrico.

"Carnaroli" rice with tomato, burrata cream, salted crumble and Cantabrian anchovies.

12 euro

Gnocchetti di patate, crema allo zafferano del Montefeltro, guanciaie e fiori di zucca.

Potato gnocchi, Montefeltro saffron cream, bacon and pumpkin flowers.

12 euro

Cappellaccio verde all'ortica e ricotta, al pomodoro San Marzano "Ciro Flagella" stufato ed olive taggiasche.

Cappellaccio pasta with nettle and ricotta, with San Marzano tomato "Ciro Flagella" and Taggiasca olives.

13 euro

Spaghettoni Az. Mancini con i grani della Tenuta al profumo di tartufo nero estivo e pane aromatizzato alle erbe.

Spaghettoni pasta from organic Az. Mancini with the grains of our Estate, with black summer truffle and bread flavored with herbs.

11 euro

I nostri Vini Biologici della Tenuta

OUR ORGANIC WINES



Isabecta Brut Rosè, Metodo Charmat 100% Sangiovese

bottiglia / bottle 12 euro

calice / glass 4 euro

Isabecta Brut Bianco, Metodo Charmat 100% Verdicchio

bottiglia / bottle 12 euro

calice / glass 4 euro

Fogliola Bianco IGT Marche Bianco 2018, 100% Bianchello

bottiglia / bottle 10 euro

calice / glass 3,5 euro

Fogliola Rosso IGT Marche Rosso 2018, 100 % Sangiovese

bottiglia / bottle 10 euro

calice / glass 3,5 euro

BellAntonio IGT Marche Bianco 2017, 100% Incrocio Bruni 54

bottiglia / bottle 13 euro

calice / glass 4,5 euro



FortErcole IGT Marche Rosso 2017, Sangiovese- Montepulciano

bottiglia / bottle 15 euro

calice / glass 4,5 euro



BellAntonio elevato in anfora IGT Marche Bianco 2016, 100% Incrocio Bruni 54

bottiglia / bottle 20 euro

La nostra Birra Bio / Our organic Beer

0,33 cl - 5 euro

0,75 cl - 10 euro

Dessert

Tortina alle nocciole, gelato al caffè e crema alle fave tonka.

Hazelnut cake, coffee ice cream and tonka bean cream.

7 euro

Variazione di pesca: mousse – gelato – granita.

Peach variation: mousse - ice cream - granita.

7 euro

Ananas arrosto, gelato al mango, tortina al cocco e lime, salsa al frutto della passione.

Roasted pineapple, mango ice cream, coconut and lime cake, passion fruit sauce.

7 euro

Sorbetto di nostra produzione.

Sorbet.

3,5 euro

Carne & Pesce

MEAT AND FISH

Agnello in olio di cottura al timo, barbabietola, yogurt e patate.

Lamb in thyme cooking oil, beetroot, yogurt and potatoes.

19 euro

Filetto di manzo alla griglia, schiacciata di patate e amarene di Cantiano.

Grilled beef fillet, mashed potatoes and cherries from Cantiano.

18 euro

Suprema di faraona al miele, pepe nero e liquirizia con patata gratinata.

Guinea fowl supreme with honey, black pepper and licorice with potato gratin.

17 euro

Gamberone saltato allo zenzero, crema fredda di piselli e rucola, riso basmati alla vaniglia.

Sauteed ginger prawn, cold pea and rocket cream, vanilla basmati rice.

18 euro

Se hai ancora fame...

STILL HUNGRY?

Misticanza d'insalatine con pomodoro ed olive.

Salad mix with tomato and olives.

6 euro

Gazpacho d'anguria e melone al Martini.

Watermelon and melon gazpacho with Martini.

6 euro

Le nostre Pizze con lievito madre

OUR PIZZAS WITH "MOTHER YEAST" (SOURDOUGH)

BASE BIANCA

WHITE PIZZAS

GUSTOSA

Mozzarella fior di latte, guanciale, melanzane, basilico, pomodori secchi.

Mozzarella "fior di latte" cheese, pork cheek, eggplants, basil, dried tomatoes.

11 euro

MONTEFELTRO

Mozzarella fior di latte, salsiccia del Montefeltro, erbe di campo, tartufo nero.

Mozzarella "fior di latte" cheese, Montefeltro sausage, wild herbs, black truffle.

13 euro

SAN FILIPPO

Mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, pecorino stagionato, rucola.

Mozzarella "fior di latte" cheese, beef carpaccio, seasoned pecorino cheese, rocket.

14 euro

CAPPERIIII

Mozzarella fior di latte, tonno fresco scottato, cipolla rossa di Tropea, capperi, olive taggiasche.

Mozzarella "fior di latte" cheese, fresh seared tuna, red Tropea onion, capers, Taggiasca olives.

14 euro

BASE ROSSA

PIZZA WITH TOMATO SAUCE

GIOACCHINO

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, le nostre uova bio sode, maionese all'olio evo della Tenuta

Tomato San Marzano, Mozzarella "fior di latte" cheese, our organic hard-boiled eggs, mayonnaise with extra virgin olive oil from the Estate.

12 euro

CALABRESE

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, N'duja calabra, provola affumicata.

Tomato San Marzano, Mozzarella "fior di latte" cheese, Nduja calabra, smoked provola cheese.

13 euro

SAN GIACOMO

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, verdure grigliate, olio alle erbe aromatiche.

Tomato San Marzano, Mozzarella "fior di latte" cheese, grilled vegetables, aromatic herbs oil.

11 euro

REGINA

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, basilico.

Tomato San Marzano, Mozzarella "fior di latte" cheese, basil.

9 euro