

Menu d'Autunno



PER INIZIARE

TARTAR DI MANZO, CREMA DI PECORINO, UOVO DI QUAGLIA.
14 EURO

POLPO ARROSTO, CREMA DI PATATE E PORRI, BABY VERDURE
12 EURO

TORTINO DI ZUCCA, CREMA DI CACIOTTA DURBINO E MANDORLE CARAMELLATE
10 EURO

LE NOSTRE PASTE

SPAGHETTONE AZ. MANCINI CON I GRANI DELLA TENUTA, CALAMARETTI E BOTTARGA
11 EURO

GNOCCHI DI ZUCCA, GUANCIALE DEL MONTEFELTRO E CAVOLO NERO
12 EURO

MEZZO PACCHERO AZ. MANCINI AL SUGO DI LEPRE E GINEPRO
12 EURO

LASAGNETTA AL RAGÙ DI BASSA CORTE
11 EURO

CARNE & PESCE

FILETTO DI SAN PIETRO, PATATE MORBIDE, FUNGHI E ZUPPETTA AL PREZZEMOLO
16 EURO

SUPREMA DI FARAONA AL MIELE, PEPE NERO E LIQUIRIZIA CON PATATE GRATINATE
17 EURO

RIBS DI MAIALINO, ARANCE E PEPERONI, PATATE ALLA PAPRIKA
16 EURO

FILETTO DI MANZO, SCHIACCIATA DI PATATE E AMARENE DI CANTIANO
18 EURO

COLOMBACCIO MARINATO AL GIN, MAIS E MELOGRANO
16 EURO

SE HAI ANCORA FAME...

MISTICANZA DINSALATA, OLIVE TAGGIASCHE E DADOLATA DI PANE PROFUMATO
6 EURO

MINISTRONE DI ZUCCA E PATATE
8 EURO

I NOSTRI FORMAGGI DALLA VETRINA CON MARMELLATE DELLA TENUTA
14 EURO

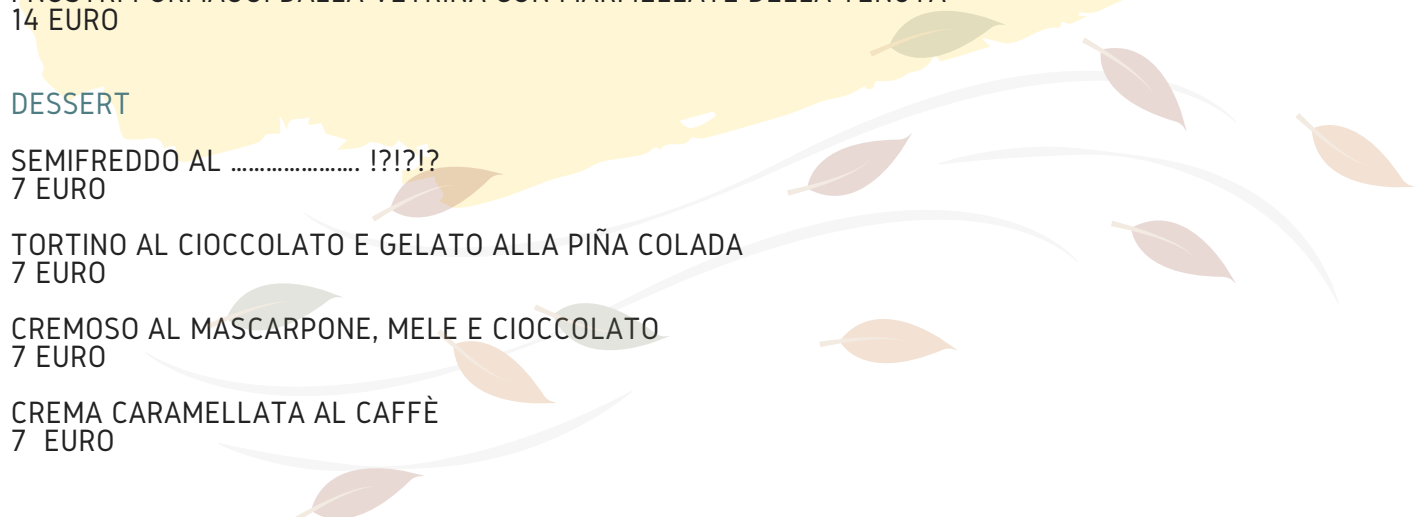
DESSERT

SEMIFREDDO AL !?!?!?
7 EURO

TORTINO AL CIOCCOLATO E GELATO ALLA PIÑA COLADA
7 EURO

CREMOSO AL MASCARPONE, MELE E CIOCCOLATO
7 EURO

CREMA CARAMELLATA AL CAFFÈ
7 EURO



Fall season Menu



STARTERS

BEEF TARTAR, PECORINO CHEESE CREAM, QUAIL EGG.
14 EURO

ROASTED OCTOPUS, POTATO AND LEEK CREAM, BABY VEGGIES
12 EURO

PUMPKIN PIE, URBINO CACIOTTA CHEESE CREAM AND CARAMELIZED ALMONDS
10 EURO

OUR PASTA DISHES

SPAGHETTONE PASTA FROM AZ. MANCINI MADE WITH THE GRAINS OF THE ESTATE, CALAMARI AND BOTTARGA
11 EURO

PUMPKIN GNOCCHI, MONTEFELTRO BACON AND BLACK ITALIAN CABBAGE
12 EURO

MEZZO PACCHERO PASTA FROM AZ. MANCINI WITH HARE RAGÙ AND JUNIPER BERRY
12 EURO

LASAGNETTA WITH RAGÙ MADE BY "BASSA CORTE" (FARMYARD ANIMALS)
11 EURO

MEAT AND FISH

FILET OF SAINT PETER FISH, SOFT POTATOES, MUSHROOMS AND PARSLEY SOUP
16 EURO

SUPREME OF GUINEA FOWL WITH HONEY, BLACK PEPPER AND LIQUORICE WITH GRATINATED POTATOES
17 EURO

PORK RIBS, ORANGES AND PEPPERS, PAPRIKA POTATOES
16 EURO

BEEF FILLET, MASHED POTATOES AND SOUR CHERRIES FROM CANTIANO
18 EURO

MARINATED WOOD PIGEON WITH GIN, CORN AND POMEGRANATE
16 EURO

STILL HUNGRY?

MIXED SALAD, OLIVES AND DICED BREAD
6 EURO

PUMPKIN AND POTATO SOUP
8 EURO

OUR CHEESES WITH ESTATES JAMSELON AND MELON GAZPACHO WITH MARTINI
14 EURO

DESSERT

SEMIFREDDO AT !?!?!?
7 EURO

PIÑA COLADA ICE CREAM AND CHOCOLATE PIE
7 EURO

MASCARPONE CREAM, APPLES AND CHOCOLATE
7 EURO

CARAMELIZED COFFEE CREAM
7 EURO

