

Dolci dalla vetrina

Pane e tiramisù	€6
Crema bruciata all'anice verde	€5
Pastiera al farro e ricotta "Cau & Spada"	€6.5
Mousse di cioccolato e visciola	€6
Gelato artigianale	€4



Urbino dei Laghi – Il gusto della tradizione

Coperto: 3 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.

Il nostro è un Km vero.

Fondamentale per noi è la ricerca e l'utilizzo di materie prime che rispettino il concetto di autoproduzione e di agricoltura biologica. Olio, miele e vino sono prodotti direttamente dalla nostra Azienda Agricola, così come la frutta, la verdura e le erbe aromatiche vengono raccolte quotidianamente dal nostro orto.

Tutte le altre materie prime, dal pesce alla carne e salumi, vengono attentamente selezionati da aziende agricole locali per assicurare un prodotto sempre fresco e di alta qualità.

Antipasti

Tartare di manzetta con burrata, insalatina amara, alici e uovo marinato	€14
Sandwich di polenta farcito con polletto ruspante alla cacciatora, maionese al capperone e tapenade di olive	€12
Bocconcino di lingua salmistrata croccante su pesto di piselli e salsa di curry e cocco	€11
Trippa tradizionale al profumo di maggiorana	€10
La nostra selezione di salumi del Montefeltro e Crescia sfogliata di Urbino	€13
Carpaccio di sedano rapa cotto al sale, latte di mandorla, olio al prezzemolo ed "Erba Luigia"	€10

Primi piatti

Risotto carnaroli alla rapa rossa, stracchino di pecora "Cau & Spada", salsa di rucola e nocciole sabbiate	€13
Spaghettoni "Mancini" con erbe selvatiche, aglio arrosto e limone in salamoia	€14
Tagliatelle di farro bio "Prometeo" al ragù di cortile e pomodori datterini al timo	€14
Tortelli ripieni di coratella di agnello con sugo di spuntature e asparagi, spuma di pecorino	€15
Passatello asciutto ai funghi di stagione su crema di parmigiano reggiano 24 mesi	€14

Secondi Piatti

La nostra melanzana alla parmigiana	€12
Filetto di Baccalà ai profumi della tradizione	€17
Coniglio ripieno, fave, guancia e pecorino	€16
Filetto di maiale "Az. Londei" alle erbe aromatiche, crema di cipollotto e fondo alla visciola di Cantiano	€17
Costata di manzo allevato nel Montefeltro "Az. Londei" e le nostre salse in abbinamento	€7 all'etto

Contorni

Erbe di campo ripassate	€4
Patate arrosto	€4
Insalatina estiva	€4

Per continuare con il salato...

Selezione di formaggi di aziende locali con confetture fatte in casa e miele della Tenuta	€15
---	-----