

Secondi Piatti

Terrina di verdure di stagione, latticello e olio al dragoncello	15 euro
Baccalà ai profumi della tradizione con patata alla mediterranea e salsa al Bianchetto	19 euro
Coscia di polletto ruspante alla diavola, crema di mais dolce e il suo fondo	16 euro
Filetto di maiale alle erbe aromatiche, crema e olio di cipollotto, salsa alle visciole di Cantiano	19 euro
Cosciotto d'agnello nostrano su crema di peperoni alla brace, salsa fricasea e sapa	19 euro
Costata di Wagyu allevata nel Montefeltro servita con le nostre salse in abbinamento	8 euro all'etto

Contorni

Patate arrosto profumate alle erbe aromatiche	7 euro
Insalata mista di stagione	7 euro
Verdurine spadellate	7 euro

Per concludere col salato

Degustazione di formaggi dai migliori produttori della zona con marmellate e miele biologico di nostra produzione	18 euro
---	---------

Dolci

Crema bruciata all'anice	8 euro
Pannacotta al latte d'avena e miele, gelatina ai fiori di sambuco	8 euro
Tiramisù	8 euro
Torta mousse al cioccolato fondente e visciole	8 euro
Gelato artigianale	6 euro



Vini Biologici Tenuta Santi Giacomo e Filippo

Calice/Bottiglia/Magnum

Fogliola Marche IGT Bianco 2021	3.5 / 13 / --
Fogliola Marche IGT Rosso 2021	3.5 / 13 / --
FortErcole Marche IGT Rosso 2018	5 / 20 / 40
BellAntonio Marche IGT Bianco 2020	4.5 / 18 / --
BellAntonio In Anfora Marche IGT Bianco 2018	5 / 22 / --
Cà Rosello Marche IGT Rosato 2020	4 / 14 / --
IsaBecta Spumante Brut Bianco	4 / 15 / 30
IsaBecta Spumante Brut Rosato	4 / 15 / 30

Antipasti

La nostra attenta selezione di salumi del territorio, dai piccoli produttori locali, con crescita sfogliata di Urbino	15 euro
Tartare di manzetta marchigiana tagliata al coltello, burrata, insalatina di puntarelle e bagnacauda, uovo marinato	16 euro
Animelle di vitello glassate alla birra della Tenuta, carciofi e orzo tostato	12 euro
Uovo di campagna Bio servito morbido e leggermente affumicato, nido di patate, agretti e verdure croccanti	12 euro
Carpaccio di sedano rapa cotto al sale, latte di mandorla, olio al prezzemolo ed erba luigia	12 euro

Primi piatti

Tagliatella di farro "Prometeo", sugo di rigaglie di pollo, tartufo nero e datterini semicanditi	15 euro
Risotto Carnaroli alla rapa rossa, robiola di pecora Cau&Spada, salsa di rucola e nocciole sabbiate	16 euro
Fusilloni "Mancini" salsa alla carbonara, uova d'aringa affumicate e alga dolce	16 euro
Passatelli al formaggio di fossa con lardo del "Grigione del Montefeltro" e fave fresche	15 euro
Tortellini ripieni di coradella, consommè di agnello e olio al rosmarino	18 euro
Zuppa di farro e cicerchia, crema d'ortica e anice verde	12 euro

A fine pasto

Assaggio di tradizione

Il menù si intende nella sua interezza, non sarà possibile fare variazioni e ordinare piatti singolarmente.

Antipasto

Trippa al sugo gratinata in cocotte, servita con focaccia al formaggio

Primo

Pasta nel sacco in brodo di gallina, funghi e tartufo nero

Secondo

Piccione in salmì con olive verdi su crostone di pane casereccio alla griglia

Dolce

Zuppa inglese

LIQUORI E DISTILLATI

Amari Nazionali	5
Grappa Bianca	5
Grappa Torbata / Ambrata	6
Rum Havana Club Cuba Especial	5
Rum Bally Ambrè 70cl	8
Rum Bally Piramide 7YO	12
Rum Bally Piramide 12YO	15
Rum El Dorado 15YO	12
Rum Zacapa Centenario 23YO	18
Whisky Lagavulin 8YO	15
Whisky Caol Ila 12YO	12
Whisky Oban 14YO Classic Malt	12

Rum e Whisky sono accompagnati da una piccola degustazione.

Urbino dei Laghi

Il nostro è un Km vero.

Circondato da querce secolari e tre laghi,
il ristorante è stato concepito
come parte integrante dell'ambiente che lo avvolge
secondo criteri di eco-sostenibilità
con travi a vista e una terrazza in legno.

La filosofia di Urbino dei Laghi rende omaggio
alla tradizione culinaria delle Marche,
anche attraverso un nuovo concetto di antica cucina.

Pane fatto in casa, paste fresche, carni selezionate
e un'accurata ricerca nella scelta
di salumi e formaggi.

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.

Coperto: € 3,00