



























ANTIPASTI

La selezione di salumi misti a Km.0	€ 13,00
Il Taglierone (prosciutto crudo, lonza, pancetta speziata arrotolata, salame romagnolo al lardello, formaggi misti, marmellata, cipolline saltate al brandy e pomodori secchi)	€ 18,00
La Tavolaccia del Cacciatore Per 2 persone	€ 22,00
Per 4 persone	€ 34,00
(prodotti sfiziosi per veri intenditori: salame di Cervo, salame ciauscolo, crudo di Culatello, petto d'Oca affumicato, bresaola di sottospalla di vitello, salsiccia nera, mortadella di cinghiale, coppa delle Marche, bruschettine al lardo Romagnolo, Formaggi misti, marmellatina ai mirtilli, cipolline spadellate e pomodori secchi)	
Il Taglieraccio di Formaggi a Km. 0	€ 13,00
(formaggio vaccino di Fossa, pecorino marchigiano, Fiordilatte al vino, marmellate e cipolline in agrodolce)	
Bruschette miste (8 pezzi)  	€ 7,00
(salsiccia, mozzarella filante, verdure miste e pomodorini)	
Bruschette del "Gufetto" (8 pezzi)  	€ 9,00
(scamorza affumicata, salsiccia, vellutata di tartufo)	
Le Olive ascolane (12 pezzi) 	€ 9,00
Caciotta affumicata filante caramellata al coccio	€ 8,00
(con aggiunta di porcini + €3)	
Per gli antipasti vasetto di miele d'Acacia al Tartufo "Sacchi" €3.50	

CRUDI DI CARNE



Il Carpaccio di manzo	€ 14,00
(in glassatura balsamica, rucola, mela e pinoli, scagliato al grana)	
Carpaccio d'oca	€ 17,00
(all'arancia e granella di pistacchio in julienne di cavolo viola)	
La Tartara ai due sapori - 250 gr.	€ 17,00
(con fondutina, verdure e tartufo nero)	
La degustazione del tris di crudi	€ 22,00
(Oca al pistacchio, carpaccio di manzo e tartarina di scottona alla fantasia dello chef, con la fondutina a parte)	
Tutti i nostri crudi si possono abbinare al tartufo di stagione su richiesta	

PRIMI PIATTI







Tortellacci    	€ 13,00
(ai porcini in vellutata di Grotta e guanciale)	
Raviolacci    	€ 14,00
(di farro, noci, formaggio, rucola e perle di tartufo nero) (Si possono anche servire in vellutata di miele d'acacia, granella di pistacchio, perlato al tartufo) (Per chi desidera la scagliatura il prezzo cambia in base al tartufo di stagione)	
Passatelli/Strozzapreti   	€ 12,00
(ai finferli, salsiccia e asparagi)	
Gnocchetti all'ortica   	€ 11,00
(spadellati ai cuori di carciofi, pinoli e pomodori secchi, con la grattugiata del Fossa romagnolo)	
Tagliatelle/Gnocchi   	€ 10,00
(al ragù di manzo dello chef in punta di coltello)	
Maccheroni di pasta fresca al torchio   	€ 12,00
(al ragù bianco di coniglio con finocchietto selvatico)	
Pappardelle   	€ 11,00
(ai bocconcini di cinghiale e ginepro in potacchio)	



SECONDI PIATTI (LE GHIOTTONERIE)

La Griglia mista (salsicce, costarelle, castrato)	€ 16,00
La Bistecca con osso (minimo 500 grammi)	all'etto € 6,00
Le salsicce arrosto romagnole	€ 11,00
Costarelle affumicate cotte a bassa temperatura in agrodolce	€ 14,00
Castrato alla griglia marinato al profumo di timo	€ 16,00
Polletto Amburghese alla griglia (minimo 500 grammi)	€ 17,00
Il coniglio in bianco alla Marchigiana servito al cocchio (3 pezzi)	€ 15,00
Stincone di maiale al doppio malto  (alla birra ed erbe aromatiche, cotto a bassa temperatura)	€ 17,00
Filetto di manzo grigliato e spadellato (minimo 250 grammi)  (glassato al brandy e pepe verde)	€ 27,00
Tagliata di Filetto (250 grammi) (al profumo di rosmarino e sale oppure ai porcini spadellati + €3)	€ 26,00
Tagliata di cube roll (minimo 300 grammi) (al sale di Himalaya e pepe rosa)	€ 23,00
Tagliata di petto d'Anatra (minimo 300 grammi) * (con scamorza e radicchio glassato al limone e pinoli o sale e rosmarino)	€ 19,00
La Tagliata di Culaccio (300 grammi - manzo) (al sale di Cervia e rosmarino oppure rucola e scaglie di grana)	€ 19,00
La Tagliata di Culaccio (300 grammi - manzo) (pere e formaggio di Fossa)	€ 20,00
Filetto di cervo (250 grammi) * (tagliato ai fiocchi di sale nero e rosmarino con salsa affumicata ai mirtilli servita a parte)	€ 29,00

I PANOZZI GOURMET

Il Romagnolo   (con mozzarella, salsiccia, pancetta e pomodori secchi)	€ 12,00
Hamburger di Angus da 200 grammi   (al formaggio affumicato filante, bacon, cipolla di tropea caramellata)	€ 14,00
Il Baghin   (con stracciatella di porco cotto a bassa temperatura in salsa agro affumicata, pomodori e pecorino)	€ 12,00

CONTORNI

Radicchio alla scamorza filante	€ 5,00	Cuori di carciofi spadellati	€ 6,00
Erbette saltate	€ 5,00	Patate al forno al rosmarino	€ 5,00
Il mix di insalata alle noci e mela verde	€ 5,00	Patatine fritte rustiche	€ 4,00

ALLERGENI

 glutine
  uova
  latte
  nocciole
  sedano

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

* Prodotto congelato

Coperto e servizio

€ 2,00