



menu

## Antipasti

Coradella d'agnello	€ 8
Trippetta	€ 8
Cotiche con fagioli	€ 8
Gòta co' i aietti	€ 8
Tagliere del Biscubio (salumi, formaggi, crostini)	€ 10
Tagliere Apecchiesina (50 cm di gusto) (100 cm di gusto - per due persone)	€ 15 € 25
Antipasto del Civico (coradella d'agnello, gòta co' i aietti, trippetta, soufflé al tartufo)	€ 15
Piatto del Tartufo (vellutata di zucca e tartufo, crostini al tartufo, uovo al tegamino al tartufo)	*
Uovo al tegamino al tartufo	*
Bruschette	€ 6
Crostini al tartufo	*
Crostini caldi con paté di fegato	€ 5
Fritto misto	€ 7

## Primi

Tagliatelle al tartufo nero - ai porcini - al ragù - all'oca	€* - 8 - 8 - 8
Cappellacci verdi al tartufo - ai porcini - pasticciati	€* - 10 - 10
Cugni con fagioli	€ 9
Gnocchi al tartufo - ai porcini - al ragù - all'oca	€* - 9 - 9 - 9
Passatelli al tartufo - ai porcini - pendolini, rucola e grana	€* - 10 - 10
Pappardelle al cinghiale	€ 10
Ravioli burro e salvia - al ragù - porcini	€ 8 - 9 - 9
Cappelletti alla boscaiola - ai porcini - al ragù - pasticciati	€ 9 - 9 - 8 - 8
Strozzapreti speck e radicchio - pasticciati	€ 8 - 8
Spaghetti alla carbonara	€ 8

## Secondi

Tagliata di vitello Marchigiana IGP (tartufo, porcini, sale grosso, rosmarino, pendolini e rucola)	€*/hg - 4,5/hg - 4/hg
Filetto di vitello Marchigiana IGP tartufo - pepe verde	€* - 15
Agnello alla griglia o fritto	€ 12
Grigliata mista	€ 8
Scaloppina al vino - al limone - ai porcini	€ 8 - 8 - 10
Salmi del prete Piatto De.C.O. (su prenotazione)	€ 12

## Contorni e insalate

Patatine fritte con buccia	€ 3
Patate arrosto	€ 3
Spinaci o erbe di campo saltate in padella	€ 3
Olive all'Ascolana Prodotto D.O.P. della Regione Marche	€ 4
Base insalata verde	€ 2,5
+ mozzarella di bufala	€ 2
+ pomodori a fette	€ 1
+ mais	€ 0,5
+ olive	€ 1
+ tonno	€ 2
+ prosciutto cotto	€ 1
+ cipolla	€ 0,5

## Dolci

Bostrengo Dolce tipico Apecchiese - Prodotto De.C.O.	€ 4
Bastoncelli Dolce tipico Apecchiese	€ 4
Bastoncello con tiramisù	€ 4,5
Tiramisù	€ 4
Panna cotta	€ 4
Semifreddi	€ 5
Monte Nerone Soufflé di cioccolato	€ 4,5
Profiterole	€ 4
Meringa al forno	€ 4
Degustazione di dolci secchi	€ 4

## Bevande

Birra Collesi alla spina	1 litro € 10 - 0.5 l € 6
Birra Collesi in bottiglia	0.75 l € 10
Birra Amarcord in bottiglia Gradisca Midona - Tabachera - Volpina	1 litro € 12 - 0.5 l € 7 0.5 l € 7,5 - 0.5 l € 8,5 - 0.5 l € 7,5
Birra Forst alla spina	1 litro € 7 - 0.5 l € 4
Coca Cola alla spina	1 litro € 7 - 0.5 l € 4
Bianchetto del Metauro DOC Az. Pagliari Gabriele	0.75 l € 7 - 0.5 l € 4,5 - 0.25 l € 2,5
Marche Rosso IGT Az. Pagliari Gabriele	0.75 l € 7 - 0.5 l € 4,5 - 0.25 l € 2,5
Vino frizzante	0.75 l € 6 - 0.5 l € 4 - 0.25 l € 2,5
Acqua naturale - frizzante	0.75 l € 2
Caffè	€ 1,5
Amari e digestivi	€ 2,5
Grappa Collesi Bianca	€ 2,5
Grappa Collesi Barrique	€ 3

Vini marchigiani di qualità in bottiglia

## Pizza

<b>Margherita</b> (pomodoro e mozzarella)	€ 5,00
<b>Bufalina</b> (pomodoro, mozzarella di bufala)	€ 8,00
<b>Ciclista</b> (bianca, crudo)	€ 7
<b>Ortolana</b> (mozzarella, zucchine, pomodori, melanzane)	€ 7,5
<b>Capricciosa</b> (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, prosciutto cotto, olive, carciofini)	€ 8
<b>4 stagioni</b> (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, prosciutto cotto, olive, carciofini)	€ 8
<b>Contadina</b> (mozzarella, prosciutto crudo, pendolini, rucola, grana)	€ 9
<b>Boscaiola</b> (pomodoro, mozzarella, salsicce, funghi freschi)	€ 7,5
<b>Salsiccia</b> (pomodoro, mozzarella, salsicce)	€ 7
<b>Tonno &amp; Cipolla</b> (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 8
<b>Wurstell</b> (pomodoro, mozzarella, wurstell)	€ 7
<b>Funghi freschi</b> (pomodoro, mozzarella, funghi freschi)	€ 7
<b>Diavola</b> (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 7
<b>Montanara</b> (mozzarella, porcini, salsicce)	€ 9
<b>Primavera</b> (mozzarella, melanzane, zucchine, pendolini, peperoni, funghi, salsicce)	€ 9
<b>Napoli</b> (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi)	€ 7,5
<b>Peppa Pig</b> (pomodoro, mozzarella, wurstell, patatine fritte)	€ 8
<b>4 formaggi</b> (mozzarella, gorgonzola, pecorino, sottiletta)	€ 8
<b>Calzone</b> (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofini, prosciutto cotto, olive)	€ 8
<b>Chiara</b> (pomodoro, mozzarella, olive, salame piccante, prosciutto cotto, zucchine, salsicce, melanzane)	€ 9
<b>Cimo</b> (mozzarella, pancetta, olive nere)	€ 7,5
<b>Vera</b> (pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, salsicce)	€ 8
<b>Gratinata</b> (mozzarella, melanzane, zucchine, pomodori, pan grattato)	€ 8
<b>Italiana</b> (mozzarella, pendolini, rucola, mozzarella di bufala)	€ 9
<b>Vasco</b> (mozzarella, patate arrosto, salsicce)	€ 8
<b>Nutellona</b> (Nutella e noccioline)	€ 8

## Pizza gourmet

<b>Pizza del Conte</b> (mozzarella, goletta, radicchio di campo, pecorino alla julienne)	€ 9
<b>Pizza della Contessa</b> (mozzarella, fiori di zucca, pancetta)	€ 8
<b>Principe bianco</b> (mozzarella, fungo prugnolo) <i>solo durante la stagione del fungo</i>	€ 10
<b>Fichetta</b> (mozzarella, fichi freschi, prosciutto crudo nostrano) <i>solo durante la stagione del fico</i>	€ 9
<b>Le Tre Grazie</b> (mozzarella, erbe di campo, salsiccia e mozzarella cruda)	€ 9
<b>Massi</b> (mozzarella, spinaci, funghi freschi, prosciutto crudo nostrano)	€ 8
<b>Carbonara</b> (mozzarella, goletta, uovo, pecorino romano)	€ 9
<b>Bolognese</b> (mozzarella, mortadella, pistacchi, mozzarella di bufala)	€ 11
<b>Favetta</b> (mozzarella, salame nostrano, pecorino grattugiato, fave al finocchio)	€ 9
<b>Fumè</b> (mozzarella, scamorza affumicata, prosciutto crudo nostrano, rucola)	€ 9
<b>Campana</b> (pomodoro, mozzarella, bufala intera, prosciutto crudo nostrano)	€ 10
<b>Genovese</b> (pesto, pendolini, olive)	€ 9
<b>Sua maestà il Tartufo</b> (mozzarella, tartufo nero)	€ *
<b>Alice</b> (mozzarella, erbe di campo, burrata, alici, capperi)	€ 10
<b>Melone</b> (mozzarella, rucola, prosciutto crudo, melone)	€ 10
<b>Trentina</b> (mozzarella, scamorza, speck, porcini)	€ 9
<b>Tonnara</b> (mozzarella, prosciutto cotto, salsa tonnata, cipolline in agrodolce)	€ 10
<b>Delizia</b> (mozzarella, zucchine grigliate, mozzarella di bufala, code di gamberi, lamelle di mandorle)	€ 12

Coperto € 1,5

\* In base al prezzo di mercato del tartufo

Per consultare la lista degli allergeni, chiedere al personale

## **Menu degustazione Tartufo e Birre artigianali di Apecchio**

### **Antipasto**

Crostini al tartufo  
Uovo al tegamino con tartufo  
Vellutata di zucca al tartufo

### **Primo\***

Tagliatelle al tartufo  
Cappellacci verdi al tartufo

\* un primo a scelta tra i due

### **Secondo**

Medaglioni di vitello di razza Marchigiana IGP al tartufo  
Erbe di campo saltate in padella

### **Dolce**

Bastoncelli con mascarpone e scaglie di tartufo

### **Birra di Apecchio 0,5 l**

### **Acqua**

### **Caffè**

**In base al prezzo di mercato del tartufo**

“ Ho bisogno di conoscere la storia di un alimento.  
Devo sapere da dove viene.  
Devo immaginarmi le mani che hanno coltivato,  
lavorato e cotto ciò che mangio. ”

**Carlo Petrini**