

Antipasti

Appetizers

... SEMPRE ACCOMPAGNATI DA PIADA, GRISSONI E PANE FATTO IN CASA
... ALWAYS SERVED WITH PIADA AND HOME-MADE BREAD

GLI AFFETTATI E I FORMAGGI DEL TERRITORIO € 15,00
LOCAL READY-SLICED MEAT AND CHEESES
FROM OUR LAND

I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA € 18,00
(DEGUSTAZIONE GASTRONOMICA A KM "0")
THE FLAVORS OF OUR LAND
(GASTRONOMIC TASTING AT KM "0")

**FIORI DI ZUCCA IN FARCIA DI RICOTTA E
ACCIUGA DELL'ADRIATICO, SU VELLUTATA DI
PISELLI E DATTERINO SEMICANDITO** € 12,00
PUMPKIN FLOWERS IN RICOTTA STUFFING AND
ADRIATIC ANCHOVY, ON CREAM OF PEARS AND
SEMI-CANDIED DATTERINO

"LA BATLÉRDA DI FURMAI" € 12,00
(FORMAGGI TIPICI E MARMELLATE FATTE IN CASA)
"LA BATLÉRDA DI FURMAI"
(TYPICAL CHEESES AND HOMEMADE JAMS)

**MELANZANA AFFUMICATA CON CREMA COTTA
AL TARTUFO ESTIVO ED ESTRATTO AL BASILICO** € 15,00
SMOKED EGGPLANT WITH COOKED SUMMER
TRUFFLE CREAM AND BASIL EXTRACT

**CONO CROCCANTE CON SPINACINO,
PECORINO FRESCO, MORE E LA SUA COULIS** € 15,00
CRUNCHY CONE WITH SPINACH, PECORINO FRESH,
BLACKBERRIES AND HIS COULIS

**MANZO MARINATO ALLE SPEZIE, CRESCIONE
E CILIEGIE IN CARPIONE** € 18,00
BEEF MARINATED IN SPICES, CRESCIONE AND
MARINATED CHERRIES

I NOSTRI AFFETTATI POSSONO ESSERE DI MORA ROMAGNOLA E CHIANINA
OUR CURED MEATS CAN BE MADE FROM MORA ROMAGNOLA PORK AND CHIANINA BEEF

Primi Piatti

First Courses

I CAPPELLETTI "DELLA ROCCA" IN BRODO € 15,00
CAPPELLETTI "DELLA ROCCA" SOUP

LE TAGLIATELLE AL RAGÙ ANTICO € 10,00
TAGLIATELLE WITH TRADITIONAL RAGÙ

I RAVIOLI AL BURRO D'ERBE SELVATICHE € 10,00
RAVIOLI WITH WILD HERB BUTTER

**CARNAROLI MANTECATO ALLA BARBABIETOLA
ROSSA, SAN GIORGIO, E CLOROFILLA DI
PREZZEMOLO** € 12,00
CARNAROLI CREAMED WITH BEETROOT RED,
SAN GIORGIO, AND PARSLEY CHLOROPHYLL

**GLI STROZZAPRETI SALSICCIA E FUNGHI
DEL SOTTOBOSCO** € 10,00
STROZZAPRETI WITH SAUSAGE AND WILD MUSHROOMS

**GLI STRICCHETTI FATTI A MANO CON RAGÙ
DI SCOTTONA TAGLIATO A COLTELLO** € 10,00
HOME-MADE STRICCHETTI WITH KNIFE-CUT
SCOTTONA BEEF RAGÙ

**TORTELLO DI PORRO E PATATE, CACIO E PEPE,
LIMONE CANDITO E POLVERE DI CAPPERO** € 12,00
LEEK AND POTATO TORTELLO, CACIO E PEPE,
CANDIED LEMON AND CAPER POWDER

**PASSATELLI ALLA VECCHIA MANIERA, SU
SPECCHIO DI LATTUGA, SCALOGNO DISIDRATATO,
FILANGE DI POMODORO E CIALDA CROCCANTE
DI CULACCIA** € 12,00
OLD-FASHIONED PASSATELLI, ON A MIRROR OF
LETTUCE DEHYDRATED SHALLOTS, TOMATO FILANGÉ
AND CRUNCHY CULACCIA WAFFLE

**CANNELLONE DI PORCINI GRATINATO E
ADAGIATO SU FONDUTA DI CANNELLINI E SPUMA
DI GASPACHO** € 15,00
GRILLED PORCINI MUSHROOMS AND LAID ON FONDUE
WITH CANNELLINI BEANS AND FROTH OF GASPACHO

IL TRIS DELLA CASA (MIN. 2 PERSONE) € 15,00
THE TRIS OF THE HOUSE (MIN. 2 PEOPLE)
A PERSONA
PER PERSON

SU PRENOTAZIONE:

ON RESERVATION:

LA PASTA E FAGIOLI ALLA VECCHIA MANIERA € 10,00
OLD-STYLE PASTA AND BEANS

SOLO IN INVERNO E QUANDO NEVICA...

ONLY IN WINTERTIME AND WHEN IT'S SNOWING...

"LE ZAVARDONE" E € 15,00
"LA MINISTRA DELLO STRACCIO"
"ZAVARDONE PASTA" AND ROLLED SAVORY
PASTRY BAKED IN A LINEN CLOTH

**TUTTA LA NOSTRA PASTA È RIGOROSAMENTE FATTA IN CASA COME DA TRADIZIONE DAL 1946
USANDO FARINE DI GRANI ANTICHI MACINATE A PIETRA**

ALL OUR PASTA IS HOME-MADE, AS OUR TRADITION SINCE 1946 USING STONE-MILLED ANTIQUE GRAIN FLOURS

Secondi Piatti

Main Courses

GLI ARROSTI DELLA MARGHERITA:

MARGHERITA'S ROASTS:

FILETTO DI MAIALINO ALLEVATO ALLO STATO € 18,00
BRADO IN Crosta di frutta secca ed erbe
FINI, SCAROLA RIPASSATA, MAIONESE ALLA
MELA E LA SUA CHIPS

PORK FILLET BRED IN THE STATE WILD IN DRY
FRUIT AND HERB CRUST FINE, FRESH ESCAROLE,
MAYONNAISE APPLE AND HIS CHIPS

NUGGETS DI CONIGLIO CROCCANTI, MISTICANZA € 15,00
AROMATICA, MAIONESE DI POMODORO E
CAROTE ALL'AGRODOLCE

CRISPY RABBIT NUGGETS, MIXED SALAD AROMATIC,
TOMATO MAYONNAISE E SWEET AND SOUR CARROTS

SUPREMA D'ANATRA LEGGERMENTE € 18,00
AFFUMICATA AL LEMON-GRASS, MELE,
NOCI E RABBARO IN OSMOSI

SLIGHTLY DUCK SUPREME LEMON-GRASS SMOKED,
APPLES, NUTS AND RHUBARB IN OSMOSIS

E NEI DÌ DI FESTA...

AND IN CELEBRATION DAYS...

L'AGNELLO AL GIRARROSTO PROFUMATO € 18,00
AL GINEPRO

ROAST LAMB SCENTED WITH JUNIPER

DAL TEGAME DI TERRACOTTA:

FROM THE TERRACOTTA POT:

IL PICCIONE NOSTRANO "RIPIENO" € 18,00
DELLE SUE RIGAGLIE

LOCAL PIGEON STUFFED WITH ITS GIBLETS

LE LUMACHE DELLA VIGNA (SOLO IN STAGIONE) € 17,00

VINEYARD SNAILS (ONLY IN SEASON)

DALLA GRIGLIA IN ONORE DELLA

MARGHERITA E SOLO SU PRENOTAZIONE:

FROM THE GRILL IN HONOR OF MARGHERITA

AND ONLY ON RESERVATION:

IL POLLO ALLA DIAVOLA COTTO SOTTO € 15,00
IL MATTONE

DEVILLED CHICKEN COOKED UNDER A BRICK

Secondi Piatti

Main Courses

DAL CAMINO, IL TUTTO COTTO SULLA LEGNA DELLA MACCHIA DEL DOCCIO
FROM THE FIREPLACE, ALL COOKED WITH LOCAL WOOD

LA GRAN DEGUSTAZIONE DI MORA ROMAGNOLA: GREAT MIX OF MORA PORK:

LA PANCETTA, LA BRACIOLA, LA SALSICCIA, € 25,00
LE COSTOLINE, GLI SPIEDINI E I FILETTINI
AVVOLTI NEL LARDO E I FEGATELLI CON LA
RETE E L'ALLORO
PORK BELLY, PORK CHOP, SAUSAGE, PORK RIBS,
SKEWERS AND TENDERLOIN WRAPPED IN LARD
AND LIVER WITH NETWORK AND LAUREL

IL MISTO ALLA BRACE DELLA ROCCA: THE ROCCA MIX GRILL:

CASTRATO, BRACIOLA DI MAIALE, € 18,00
SALSICCIA, PANCETTA, COSTOLE
MUTTON, PORK CHOP, SAUSAGE,
PORK BELLY, PORK RIBS

LA COSTATA NAZIONALE ALLA BRACE AL HG. € 3,50
ITALIAN CHARCOAL GRILLED

LA COSTATA DI CHIANINA ALLA BRACE AL HG. € 5,00
CHIANINA CHARCOAL GRILLED

LA FIORENTINA NAZIONALE ALLA BRACE AL HG. € 4,50
ITALIAN GRILLED FIORENTINA STEAK

LA FIORENTINA DI CHIANINA ALLA BRACE AL HG. € 6,50
GRILLED CHIANINA FIORENTINA STEAK

IL FILETTO DI MANZO ALLA BRACE AL HG. € 8,00
GRILLED BEEF FILLET

IL CASTRATO DEL NOSTRO APPENNINO € 15,00
APPENNINE MUTTON

IL NODINO DI VITELLO € 15,00
VEAL CHOP

IL CRUDO E COTTO DI SCOTTONA ROMAGNOLA € 25,00
THE RAW AND COOKED SCOTTONA FROM ROMAGNA

LE COSTATE E LE FIORENTINE POSSONO ESSERE ROMAGNOLE O MARCHIGIANE
OUR FIORENTINA AND CHARCOAL CAN BE OF ROMAGNA OR MARCHIGIANA

Contorni

Side Dishes

LE PATATE AL FORNO GRATINATE E PROFUMATE ALLE ERBE FINI ROASTED POTATOES	€ 5,00
I POMODORI GRATINATI E GRIGLIATI GRATIN AND GRILLED TOMATOES	€ 5,00
LE MELANZANE GRIGLIATE GRILLED EGGPLANT	€ 5,00
I PEPERONI AL FORNO BAKED PEPPERS	€ 5,00
LE ZUCCHINE GRIGLIATE GRILLED COURGETTES	€ 5,00
LE CIPOLLE AL FORNO BAKED ONIONS	€ 5,00
L'INSALATA MISTA MIXED SALAD	€ 4,00
LE ERBE DI CAMPAGNA SALTATE AL TEGAME (SOLO IN STAGIONE) SAUTÉED WILD GREENS (ONLY IN SEASON)	€ 5,00
I CONTORNI MISTI MIXED CONTOURS	€ 8,00

**PANE, GRISSINI, CRACKERS E PIADINA TUTTO RIGOROSAMENTE FATTO IN CASA
CON LA RICETTA DI "NONNA MARGHERITA", E SERVIZIO € 3,00**

BREAD, BREADSTICKS, CRACKERS, FLATBREAD, EVERYTHINGS HOME MADE
WITH RECIPE OF "GRANDMOTHER MARGHERITA", AND SERVICE € 3,00

Menù dei Malatesta

Malatesta Menù

I MALATESTA, SIGNORI DI VERUCCHIO, FURONO UNA FAMIGLIA ITALIANA CHE TRA IL XIV E IL XV SECOLO DOMINARONO NUMEROSE CITTÀ DELLA ROMAGNA E DELLE MARCHE

THE MALATESTA FAMILY FROM VERUCCHIO, BETWEEN FOURTEENTH AND FIFTEENTH CENTURIES DOMINATED MANY CITIES OF ROMAGNA AND MARCHE

LA BATTUTA AL COLTELLO DI BESTIA, € 15,00
MARINATA CON MISTICANZA ALLA MODA
DEL CASTRUM

BEAT AT KNIFE OF BEAST, MARINATED WITH
MIXED LEAVES IN CASTRUM STYLE

IL CAPPELLETTO ALLA CORTE DEI MALATESTA € 12,00
IN RISTRETTO NOBILE DEL XIII SECOLO

CAPPELLETTO AT COURT OF MALATESTA IN THE
13TH CENTURY STYLE NOBLE BROTH

LA FARAONA DEL CORTIGIANO FARCITA CON € 17,00
LA "MORA" DEL DOCCIO, COTTA SULLA
LEGNA DI NOCCIOLO, NEL TEGAME RAMATO

GUINEA FOWL STUFFED WITH "MORA" OF THE DOCCIO,
COOKED OVER HAZEL WOOD, IN A COPPER PAN

IL LATTE BRULÈ, ADAGIO A BAGNO MARIA € 6,00
NELLA RICETTA DELLE MONACHE BENEDETTINE

MILK BRULÈ COOKED SLOWLY OVER A BAIN-MARIE
ACCORDING TO THE BENEDICTINE NUNS' RECIPE

IN DEGUSTAZIONE (MIN. 2 PERSONE) € 50,00

TASTING MENÙ (MIN 2 PEOPLE)

A PERSONA / PER PERSON
BEVANDE ESCLUSE / DRINKS NOT INCLUDED

SU PRENOTAZIONE:

ON RESERVATION:

INSIEME AL MENÙ VERRANNO RIGOROSAMENTE SERVITI VINI DEL TERRITORIO

STRICTLY LOCAL WINES WILL BE SERVED WITH THE MENÙ

Menù Artusiano

Artusian Menù

**PELLEGRINO ARTUSI (1820-1911) È STATO UNO SCRITTORE,
GASTRONOMO E CRITICO LETTERARIO ITALIANO**

PILGRIM ARTUSI (1820-1911) WAS A WRITER,
ITALIAN GASTRONOME AND LITERARY CRITIC

LO SFORMATO DI PISELLI E BALSAMELLA PEA FLAN WITH BÉCHAMEL	€ 10,00
LA PAPPARDELLA CON SUGO DI CONIGLIO PAPPARDELLA WITH RABBIT	€ 12,00
LO STUFATINO DI MUSCOLO E PATATE BEEF AND POTATO STEW	€ 17,00
LA CREMA DELL'AZDORA NELLA RICETTA DELL'ARTUSI ARTUSI'S "AZDORA" CREAM	€ 6,00
IN DEGUSTAZIONE (MIN. 2 PERSONE) TASTING MENÙ (MIN. 2 PEOPLE)	€ 45,00

A PERSONA / PER PERSON
BEVANDE ESCLUSE / DRINKS NOT INCLUDED

SU PRENOTAZIONE:
ON RESERVATION:

INSIEME AL MENÙ VERRANNO RIGOROSAMENTE SERVITI VINI DEL TERRITORIO
STRICTLY LOCAL WINES WILL BE SERVED WITH THE MENÙ

Proposte Vegetariane e Vegane

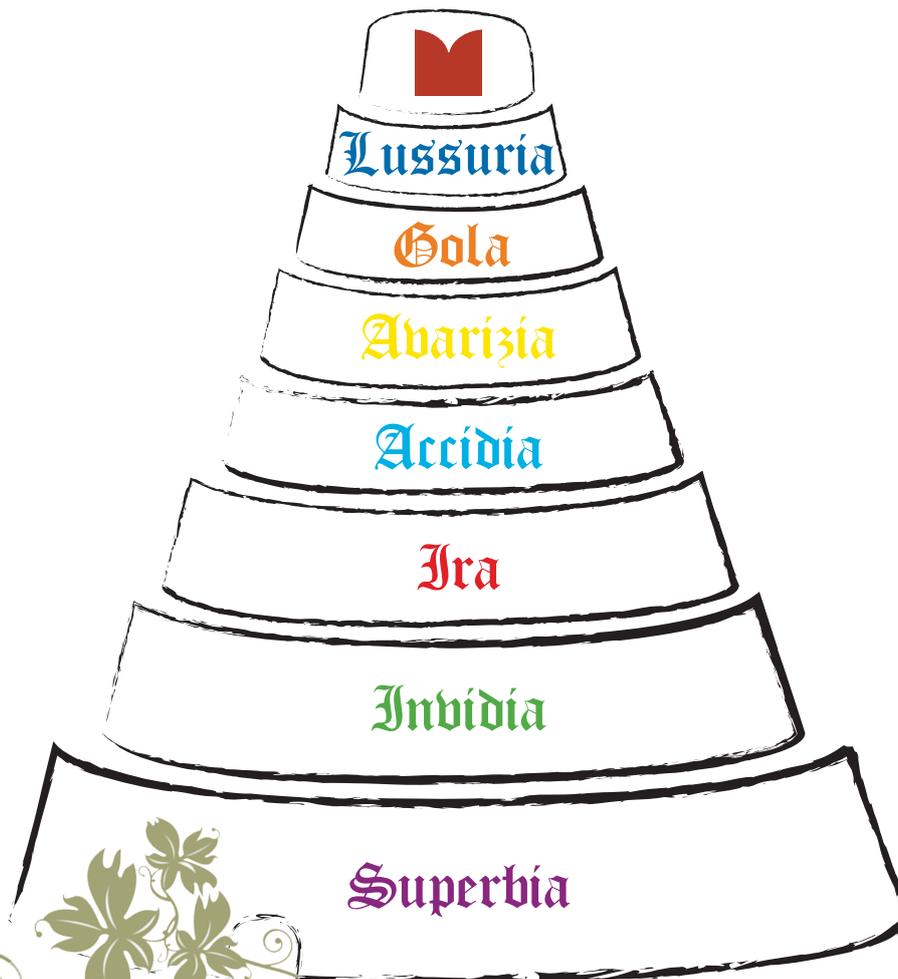
Vegetarian and Vegan Menu

GNOCCHETTO DI ROSOLE, TACCOLE, CREMA DI PEPERONI DOLCI AFFUMICATI E RICOTTA FRESCA	€ 10,00
GNOCCHI OF ROSOLE, JACKDAWS, CREAM OF SMOKED SWEET PEPPERS AND FRESH RICOTTA	
LO STROZZAPRETE AL RAGÙ DI VERDURE E BASILICO	€ 10,00
STROZZAPRETE PASTA WITH VEGETABLES RAGÙ AND BASIL	
CILINDRO DI PASTA FILLO, PATATA VIOLA, FAGIOLINI SU SPECCHIO AGRO AL POMODORO E BASILICO	€ 12,00
FILO DOUGH CYLINDER, PURPLE POTATO, GREEN BEANS ON A SOUR TOMATO MIRROR AND BASIL	
COLORI GUSTI E CONSISTENZE: VERDURE CROCCANTI, MISTICANZA DI CAMPO, SALSA GUACAMOLE ED ERBE AROMATICHE	€ 12,00
COLORS TASTES AND CONSISTENCIES: CRUNCHY VEGETABLES, MIXED SALAD, GUACAMOLE SAUCE AND AROMATIC HERBS	
IL MUCCHINO DI SAN PATRIGNANO GRATINATO CON VERDIRE GRIGLIATE	€ 12,00
MUCCHINO CHEESE OF SAN PATRIGNANO BAKED WITH GRILLED VEGETABLES	

Il Desinare di Messer Michele

The Dinner of Messer Michele

I 7 Vizi Culinari



€ 65,00

A PERSONA / PER PERSON
MIN. 2 PERSONE / MIN. 2 PEOPLE

INTINGEREMO IL GUSTO DI VINI SAPIENTEMENTE ABBINATI AL VIAGGIO VIZIOSO
WE WILL INJECT THE TASTE OF WINES EXPERTLY COMBINED WITH THE DERAVED JOURNEY

VI ACCOMPAGNEREMO IN UNA RIEVOCAZIONE DI PIATTI STORICI TRADIZIONALI E STAGIONALI
ATTRAVERSO UN PERCORSO DI SAPERI E SAPORI DIMENTICATI . . .

WE WILL ACCOMPANY YOU IN A RE-ENACTMENT OF TRADITIONAL AND SEASONAL
HISTORICAL DISHES THROUGH A JOURNEY OF FORGOTTEN TASTES AND FLAVORS

Menù della Margherita

Margherita Menù

LA STORIA DEL RISTORANTE, INIZIA 70 ANNI FA DA UNA FRASE CHE
LA MARGHERITA RIVOLSE UN GIORNO AL MARITO SANTE DETTO "SANTOIN":
"BASTA TOTA STA ZINTA AT CHÈSA, QUEST UN È MEGA UN RISTURÈNT!"

SINCE 70 YEARS OLD WE CONTINUE TO WELCOME OUR GUESTS
AND MAKE THEM FEEL AT HOME

GLI AFFETTATI E FORMAGGI DEL NOSTRO APPENNINO

SLICED MEATS AND CHEESES OF OUR APPENNINO

IL RAVIOLO AL BURRO D'ERBE

RAVIOLI WITH BUTTER HERB

LA TAGLIATELLA AL RAGÙ ANTICO

TAGLIATELLE WITH TRADITIONAL RAGÙ

LA GRIGLIATA DELLA ROCCA RIGOROSAMENTE COTTA SUL CARBONE DI LEGNA

THE ROCCA MIX GRILL, COOKED WITH LOCAL WOOD

I CONTORNI DI STAGIONE

SEASON VEGETABLES

IL DOLCE DELL'AZDORA

THE AZDORA'S SWEET

€ 38,00

A PERSONA / PER PERSON
MIN. 2 PERSONE / MIN. 2 PEOPLE

BEVANDE ESCLUSE
DRINKS NOT INCLUDED