

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")

**UOVO POSCHÉ, PANZANELLA, GELÉ AI
CARCIOFI, POLVERE DI VITELLOTTE E
SBRISOLONA ALL'ERBORINATO** € 12,00
LITTLE EGG, PANZANELLA, GELÉ WITH
ARTICHOKES, VITELLOTTE POWDER AND
SBRISOLONA WITH BLUE CHEESE

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

**SOFFIATO CON PATATE E PERE, TARTUFO NERO
UNCINATO SU VELLUTATA ALLO ZAFFERANO** € 15,00
BLOW WITH POTATOES AND PEARS, BLACK TRUFFLE
ON SAFFRON CREAM

**BON BON: GUANCIA DI BUE A COTTURA LENTA,
ZUCCA, MISTICANZA, CAVOLO ROSSO E CAVIALE
AL BALSAMICO** € 18,00
BON BON: SLOW COOKED BEEF CHEEK, PUMPKIN,
MISTICANZA, RED CABBAGE AND BALSAMIC CAVIAR

**CERVO LEGGERMENTE MARINATO, SPINACI,
FRUTTI ROSSI E COMPOSTA DI MELE COTOGNE** € 18,00
LIGHTLY MARINATED DEER, SPINACH, RED FRUITS
AND QUINCE COMPOTE

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 € 12,00
RAVIOLI WITH WILD HERB BUTTER

RISOTTO ALL'INFUSO D'ORTICA, STRACCIATA DI BUFALA, LIMONI E DATTERINI CANDITI AI SEMI DI SENAPE € 15,00
RISOTTO WITH INFUSION OF NETTLE, STRACCIATA OF BUFALA, CANDIED TOMATOES WITH MUSTARD SEEDS

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

TONNARELLI IN ESTRATTO DI BARBABIETOLA ROSSA, RAGÙ BIANCO DEL CORTILE, PEPE INTEGRALE E CIPOLLOTTI AL LIME € 12,00
TONNARELLI IN BEETMOOT EXTRACT, WITH WHITE RAGÙ FROM COURTYARD, WHOLE PEPPER AND ONIONS WITH LIME

FAGOTTINI IN FARCIA ALL'OSSOBUCO DI VITELLO E RAVIGGIOLO, IL SUO RISTRETTO E TARTUFO BIANCO € 20,00
DUMPLINGS IN STUFFING WITH VEAL BONE AND RAVIGGIOLO CHEESE, HIS RESTRICTED AND WHITE TRUFFLE

VELLUTATA TIEPIDA ALLA ZUCCA, STRACCHINO “CAU E SPADA” E BOTTARGA DI MUGGINE € 15,00
WARM VALVETY WITH PUMPKIN, STRACCHINO CHEESE “CAU E SPADA” AND MULLET ROE

IL TRIS DELLA CASA (MIN. 2 PERSONE) € 20,00
THE TRIS OF THE HOUSE (MIN. 2 PEOPLE)
A PERSONA
PER PERSON

SU PRENOTAZIONE:

ON RESERVATION:

MALTAGLIATI IN ZUPPA DI BORLOTTI, PROSCIUTTO CROCCANTE E POLVERE AL SANGIOVESE € 12,00
MALTAGLIATI IN BORLOTTI SOUP, CRISPY HAM AND SANGIOVESE POWDER

SOLO IN INVERNO E QUANDO NEVICA...

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

“LE ZAVARDONE” E “LA MINESTRA DELLO STRACCIO” € 15,00
“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:

CAPRIOLO SCOTTADITO AI PROFUMI D'AUTUNNO, € 20,00
CICORIA CIMATA, PORCINI E FAVE DI CACAO
ROE-DEER WITH AUTUMN AROMAS, CHICORY,
PORCINI MUSHROOMS AND COCOA BEAN

MAIALINO DEL DOCCIO IN MANTO DI NOCCIOLE € 18,00
AL PROFUMO D'ARANCIO, ORTAGGI IN OSMOSI,
E VERZA RIPASSATA
SUCKLING PIG FROM "DOCCIO" IN HAZELNUT
FLAVORED ORANGE SAUCE, OSMOSIS VEGETABLES
AND SAUTÉED CABBAGE

CONIGLIO AFFUMICATO, LIMONI ALL'AGRODOLCE € 15,00
E ROSMARINO, CON VIOLETTO AL FINOCCHIETTO
E CIALDA DI POLENTA CROCCANTE
SMOOKED RABBIT, SWEET AND SOUR LEMONS AND
ROSMARY, WITH FENNEL AND CRISPY POLENTA WAFER

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, € 20,00
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

FIOCCO DI MANZO IN FOGLIA DI CASTAGNO, € 25,00
CROSTA DI ERBE AROMATICHE, TOPINAMBUR,
ROBIOLA E SCALOGNO AL BALSAMICO
BEE FLAKE IN CHESTNUT LEAF, AROMATIC HERB
CRUST, JERUSALEM ARTICHOKE, ROBIOLA CHEESE
AND BALSAMIC SHALLOT

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

ORZO PERLATO CON LEGUMI DELL'ALTA VALMARECCHIA, CREMA DI BROCCOLI E CARCIOFI € 10,00

PEARL BARLEY WITH HIGH VALMARECCHIA LEGUMES, BROCCOLI AND ARTICHOKE CREAM

LO STROZZAPRETE AL RAGÙ DI VERDURE E BASILICO € 10,00

STROZZAPRETE PASTA WITH VEGETABLES RAGÙ AND BASIL

PAPPARDELLE ALLA FARINA DI CASTAGNE, FINFERLI, PATATA VIOLA E CLOROFILLA DI PREZZEMOLO € 15,00

PAPPARDELLE WITH CHESTNUT FLOUR, FINFERLI MUSHROOMS, PURPLE POTATOES AND PARSLEY CHLOROPHYLL

**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

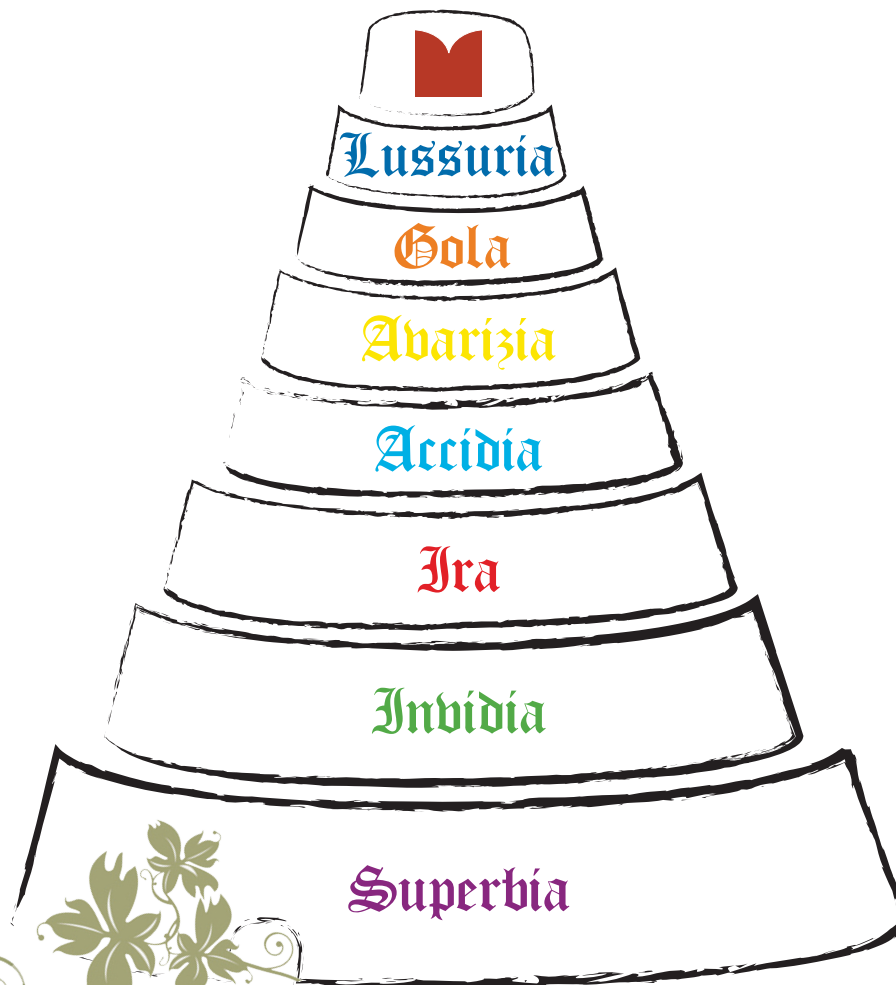
**IL MUCCHINO DI SAN PATRIGNANO
GRATINATO CON VERDURE GRIGLIATE** € 12,00

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