

# Antipasti

## Appetizers

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

**GLI AFFETTATI E I FORMAGGI DEL TERRITORIO** € 12,00

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")

**CRUDITÀ DI CARCIOFO, FORMAGGIO SCOPAROLO,** € 12,00

**MELOGRANO E CITRONETTE AL POMODORO  
AFFUMICATO**  
ARTICHOKE CRUDITY, SCOPAROLO CHEESE,  
POMEGRANATE AND CITRONETTE WITH TOMATO  
SAUCE SMOKED

**"LA BATLÉRDA DI FURMAI"** € 12,00

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

**GALLINA ROMAGNOLA CON FINOCCHI** € 15,00

**LEggermente MOSTARDATI, AGRUMI CANDITI  
E ORZO PERLATO**  
ROMAGNOLA HEN WITH FENNEL SLIGHTLY MUSTARD,  
CANDIED CITRUS FRUIT AND PEARL BARLEY

**PARMIGIANA DI MELANZANE SCOMPOSTA CON** € 15,00

**GOCCE DI STRACCIATELLA E SCALOGNO  
GLASSATO ALL'ACETO DI MELE**  
EGGPLANT PARMIGIANA DECOMPOSED WITH  
DROPS OF STRACCIATELLA AND SHALLOT  
FROSTED WITH APPLE VINEGAR

**FLAN DI RICOTTA E RAPA ROSSA SU CREMA DI** € 12,00

**SPINACINO E CIALDA DI PATATA AL ROSMARINO**  
RICOTTA FLAN AND BEETROOT ON CREAM OF  
SPINACH AND POTATO WAFFLE WITH ROSEMARY

**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

<b>I CAPPELLETTI “DELLA ROCCA” IN BRODO</b> CAPPELLETTI “DELLA ROCCA” SOUP	€ 15,00
<b>LE TAGLIATELLE AL RAGÙ ANTICO</b> TAGLIATELLE WITH TRADITIONAL RAGÙ	€ 10,00
<b>I RAVIOLI AL BURRO D’ERBE SELVATICHE</b> RAVIOLI WITH WILD HERB BUTTER	€ 10,00
<b>MANTECATO DI CARNAROLI ALLA CREMA DI BROCCOLI CON BRASATO DI PICCIONE AL VINO ROSSO</b> MANTECATO OF CARNAROLI WITH BROCCOLI CREAM AND PIGEON BRAISED IN RED WINE	€ 12,00
<b>GLI STROZZAPRETI SALSICCIA E FUNGHI DEL SOTTOBOSCO</b> STROZZAPRETI WITH SAUSAGE AND WILD MUSHROOMS	€ 10,00
<b>GLI STRICCHETTI FATTI A MANO CON RAGÙ DI SCOTTONA TAGLIATO A COLTELLO</b> HOME-MADE STRICCHETTI WITH KNIFE-CUT SCOTTONA BEEF RAGÙ	€ 10,00
<b>GLI GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO FRESCO E BASILICO</b> POTATO DUMPLINGS WITH FRESH TOMATO AND BASIL	€ 8,00
<b>ORECCHIONI DI CARBONARA CON POLVERE DI GUANCIALE, SPUMA DI PARMIGIANO E PEPE COUVÉ</b> ORECCHIONI OF CARBONARA WITH POWDER BACON, PARMIGIANO AND COUVÉ PEPPER MOUSSE	€ 12,00
<b>VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE, PRALINA DI RICOTTA AL SESAMO NERO E TARTUFO UNCINATO</b> CREAM OF PUMPKIN AND POTATOES, PRALINE OF BLACK SESAME RICOTTA AND HOOKED TRUFFLE	€ 10,00
<b>IL TRIS DELLA CASA (MIN. 2 PERSONE)</b> THE TRIS OF THE HOUSE (MIN. 2 PEOPLE)	€ 15,00 A PERSONA PER PERSON

### **SU PRENOTAZIONE:**

#### **ON RESERVATION:**

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

### **SOLO IN INVERNO E QUANDO NEVICA...**

#### **ONLY IN WINTERTIME AND WHEN IT’S SNOWING...**

<b>“LE ZAVARDONE” E “LA MINESTRA DELLO STRACCIO”</b> “ZAVARDONE PASTA” AND ROLLED SAVORY PASTRY BAKED IN A LINEN CLOTH	€ 15,00
--	---------

**TUTTA LA NOSTRA PASTA È RIGOROSAMENTE FATTA IN CASA COME DA TRADIZIONE DAL 1946**  
ALL OUR PASTA IS HOME-MADE, AS OUR TRADITION SINCE 1946

# Secondi Piatti

## Main Courses

### GLI ARROSTI DELLA MARGHERITA:

#### MARGHERITA'S ROASTS:

**VITELLINA MORBIDA E CROCCANTE LACCATA € 18,00**  
**AL MIELE, CIPOLLA SOTTO LA CENERE E**  
**MELA ALLA SENAPE**

SOFT AND CRISP LICKED VEAL WITH HONEY,  
ONION UNDER THE ASHES AND APPLE'S MUSTARD

**CONIGLIO DISOSSATO AI PROFUMI DI PORCHETTA € 15,00**  
**CON FUNGHI DEL SOTTOBOSCO SU TORTINO**  
**DI PATATA SCHIACCIATA ALL'AGLIO NERO**

BONED RABBIT WITH AROMAS OF PORK WITH  
BRUSHWOOD MUSHROOMS ON A PIE OF POTATO  
MASHED WITH BLACK GARLIC

**LO STINCO DI MAIALE AL FORNO STECCATO € 15,00**  
**AL LARDO DI MORA**

ROAST PORK SHANK WITH MORA'S LARD

### 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" € 17,00**  
**DELLE SUE RIGAGLIE**

LOCAL PIGEON STUFFED WITH ITS GIBLETS

**LE LUMACHE DELLA VIGNA (SOLO IN STAGIONE) € 15,00**

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 CHIANTINA ALLA BRACE AL HG. € 5,00**  
CHIANTINA CHARCOAL GRILLED

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

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

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

**FILETTO DI MANZO AI CARBONI, CAVOLO € 25,00**  
**CAPPUCCIO MARINATO, PURÈ DI SEDANO RAPA**  
**E RIDUZIONE AL VERUCCESE**  
BEEF FILLET WITH COALS, CABBAGE MARINATED CAP,  
CELERIAC PURÉE AND REDUCTION TO THE VERUCCESE

**IL CASTRATO DEL NOSTRO APPENNINO € 15,00**  
APPENNINE MUTTON

**IL NODINO DI VITELLO € 15,00**  
VEAL CHOP

**LE COSTATE E LE FIORENTINE POSSONO ESSERE ROMAGNOLE O MARCHIGIANE**  
OUR FIORENTINA AND STEAKS CAN BE FROM ROMAGNA OR MARCHE

# Contorni

## Side Dishes

<b>LE PATATE AL FORNO GRATINATE E PROFUMATE ALLE ERBE FINI</b> ROASTED POTATOES	€ 5,00
<b>I POMODORI GRATINATI</b> GRATIN TOMATOES	€ 5,00
<b>LE MELANZANE GRIGLIATE</b> GRILLED EGGPLANT	€ 5,00
<b>I PEPERONI AL FORNO</b> BAKED PEPPERS	€ 5,00
<b>LE ZUCCHINE GRIGLIATE</b> GRILLED COURGETTES	€ 5,00
<b>LE CIPOLLE AL FORNO</b> BAKED ONIONS	€ 5,00
<b>L'INSALATA MISTA</b> MIXED SALAD	€ 4,00
<b>LE ERBE DI CAMPAGNA SALTATE AL TEGAME (SOLO IN STAGIONE)</b> SAUTÉED WILD GREENS (ONLY IN SEASON)	€ 5,00
<b>I CONTORNI MISTI</b> MIXED CONTOURS	€ 7,00

**PANE, GRISSINI, CRACKERS E PIADINA TUTTO RIGOROSAMENTE FATTO IN CASA  
CON LA RICETTA DI "NONNA MARGHERITA", E SERVIZIO € 2,00**

BREAD, BREADSTICKS, CRACKERS, FLATBREAD, EVERYTHINGS HOME MADE  
WITH RECIPE OF "GRANDMOTHER MARGHERITA", AND SERVICE € 2,00

# 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**

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

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 Menù

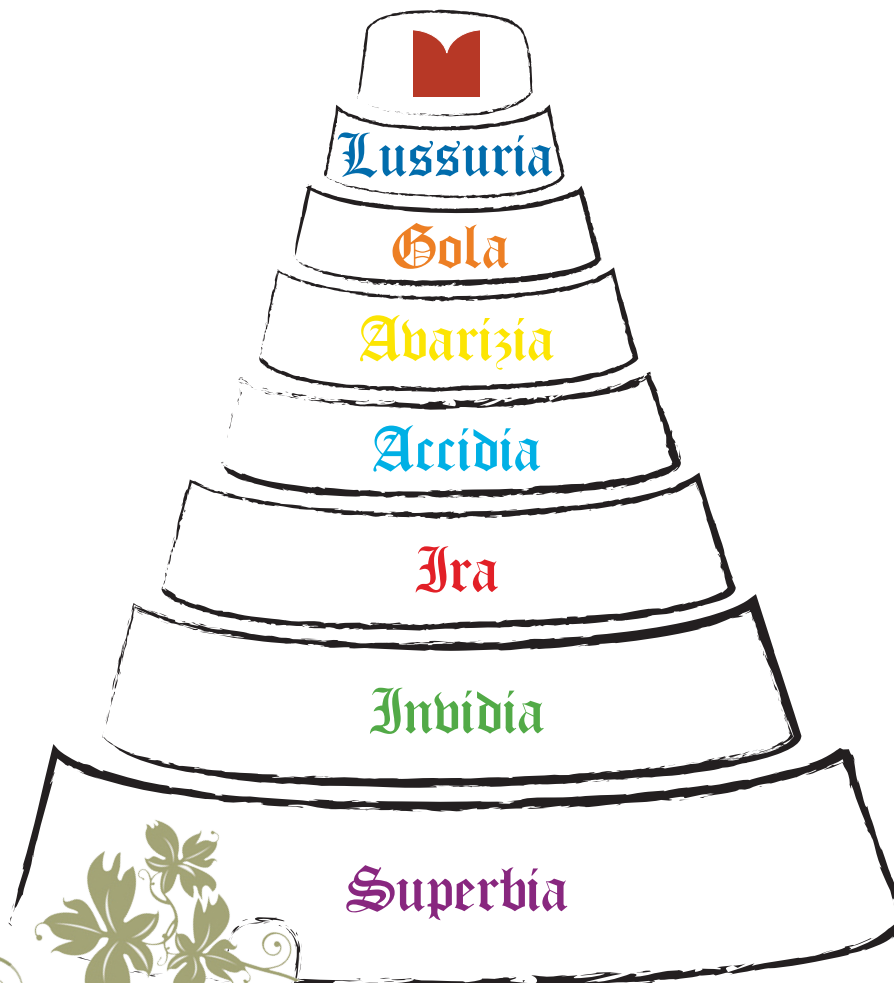
<b>GARGANELLI AL PETTINE CON PORCINI, POMODORINI CONFIT RICOTTA STAGIONATA E CROCCANTE AL TIMO</b>	<b>€ 12,00</b>
GARGANELLI WITH PORCINI MUSHROOMS, TOMATO CONFIT SEASONED RICOTTA AND CRUNCHY WITH THYME	
<b>LO STROZZAPRETE AL RAGÙ DI VERDURE E BASILICO</b>	<b>€ 10,00</b>
STROZZAPRETE PASTA WITH VEGETABLES RAGÙ AND BASIL	
<b>HUMUS DI CECI E RAPA ROSSA CON VERDURE CROCCANTI E AGRETTO DI POMODORO</b>	<b>€ 10,00</b>
CHICKPEA HUMUS AND RED TURNIP WITH CRUNCHY VEGETABLES AND TOMATO AGRETTO	
<b>MISTICANZA AROMATICA CON PERE AL PORTO, RICOTTA SALATA E GRANELLA DI NOCCIOLE</b>	<b>€ 12,00</b>
AROMATIC MISTICANZA WITH PEARS AT THE PORT, SALT RICOTTA AND HAZELNUT GRAINS	
<b>IL MUCCHINO DI SAN PATRIGNANO GRATINATO CON VERDIRE GRIGLIATE</b>	<b>€ 12,00</b>
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