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 € 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")

Insalatina d'asparagi, "Primo sale Cau & Spada" e uovo croccante € 15,00
Asparagus salad, "Primo Sale Cau e Spada"
cheese and crispy egg

"La batlérda di furmai" € 12,00
(Formaggi tipici e marmellate fatte in casa)
"La batlérda di furmai"
(Typical cheeses and homemade jams)

Tacchinella romagnola cotta a bassa temperatura, insalatina di radicchio selvatico, mandorle e olio alla camomilla € 15,00
Romagnola turkey cooked at low temperature,
radicchio wild salad, almonds and chamomile oil

Petto d'oca affumicato sulla legna di quercia, zucchine scottate, mirtilli e fave di cacao € 18,00
Smoked goose breast on wood of oak,
blanched zucchini, blueberries
and cocoa beans

Crem Brulé di robiola, pomodorini canditi, agretti e cialda croccante di mora romagnola € 12,00
Crem of Robiola brulé, tomatoes ciliegini

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

Cilindro di crespella con ricotta profumata al limone, agretto di pomodoro e porro disidratato € 12,00
Crêpe cylinder with ricotta scented lemon, agretto of tomatoes and dehydrated leek

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

Riso carnaroli vercellese dop, borraggine e fonduta di crosta fiorita € 12,00
Carnaroli rice from Vercelli DOP, borage and flowery rind fondue

Minestra sporca su vellutata di piselli, lumache di terra sgusciate alla vecchia maniera e fois gras € 15,00
Dirty soup on pea soup, shelled earth snails to the old woman manner and fois gras

Passatelli alla moda della Rocca, stridoli, ciliegini passiti e guanciale sfumato al mistrà € 10,00
Fashionable passatelli of the Rocca, stridoli, passito cherries and bacon shaded with mistrà

Il tris della casa (min. 2 persone) € 15,00 a persona
The tris of the house (min. 2 people) 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 "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:

Filetto di maialino allevato allo stato brado in crosta di frutta secca ed erbe fini, scarola ripassata, maionese alla mela e la sua chips — € 18,00
Pork fillet bred in the state wild in dry fruit and herb crust fine, fresh escarole, mayonnaise apple and his chips

Nascondiglio: l'agnello nel coniglio, tortino di patate e fave, cipolla in carpione su vellutata alle carote — € 15,00
Hideout: the lamb in the rabbit, potato and broad bean pie, onion in carpione on velvety with carrots

Muscolo di vitello bianco dell'appennino romagnolo brasato e scaloppato nel suo ristretto con verdure all'agrodolce — € 18,00
White calf muscle from the Apennines romagnolo braised and scalloped in his restricted with sweet and sour vegetables

E nei dì di festa...
And in celebration days...

L'agnello al girarrosto profumato al ginepro — € 18,00
Roast lamb scented with juniper

Dal tegame di terracotta:
From the terracotta pot:

Il piccione nostrano "ripieno" delle sue rigaglie — € 18,00
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 il mattone — € 15,00
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, le costoline, gli spiedini e i filettini avvolti nel lardo e i fegatelli con la rete e l'alloro — € 25,00
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, salsiccia, pancetta, costole — € 18,00
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

Bufalo in farcia di spinacino, pinoli tostati, avvolto nel lardo dei maiali del Doccio, pappa al pomodoro e chutney di datterini — € 25,00
Buffalo in spinach filling, pine nuts toasted, wrapped in the lard of the pigs of the Doccio, tomato soup and chutney of dates

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	€	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

Proposte Vegetariane e Vegane

Vegetarian and Vegan Menù

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

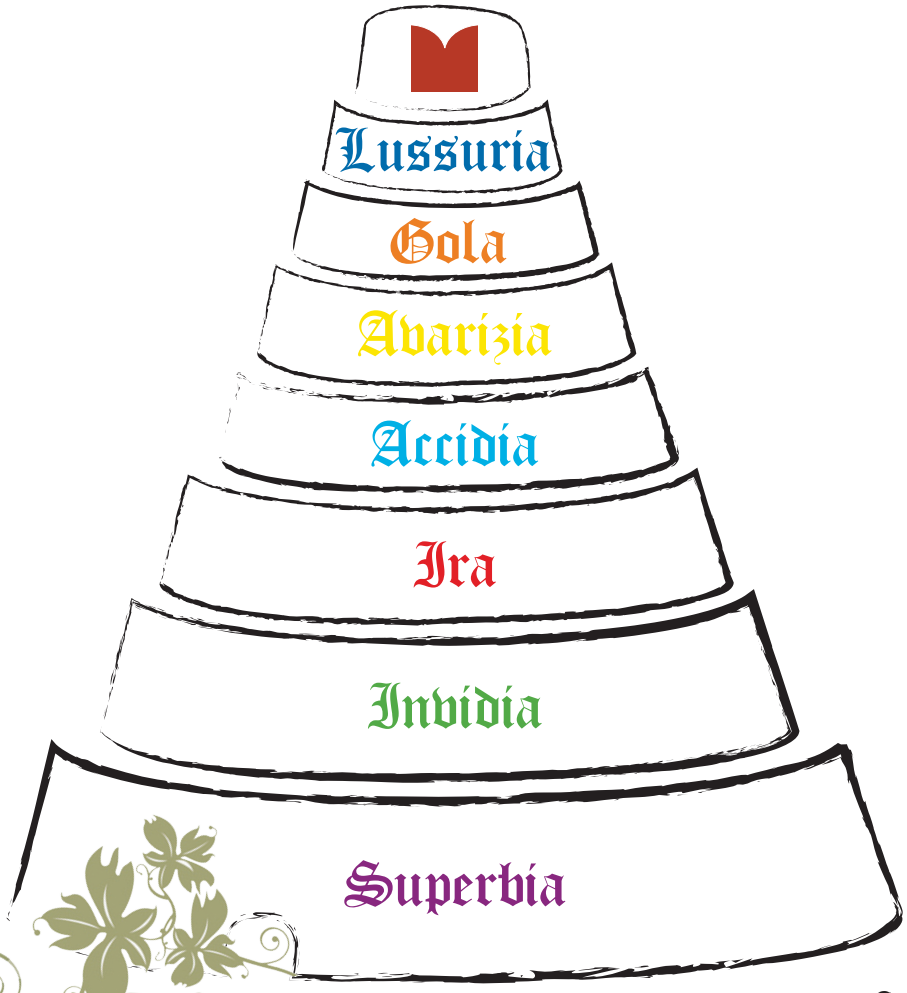
Colori Gusti e Consistenze: Verdure croccanti, misticanza di campo, salsa guacamole ed erbe aromatiche — € 12,00
Colors Tastes and Consistencies: Crunchy vegetables, mixed salad, guacamole sauce and aromatic herbs

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

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

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, marinata con misticanza alla moda del castrum — € 15,00
Beat at knife of beast, marinated with mixed leaves in castrum style

Il cappelletto alla corte dei Malatesta in ristretto nobile del XIII secolo — € 12,00
Cappelletto at court of Malatesta in the 13th century style noble broth

La Faraona del cortigiano farcita con la "Mora" del Doccio, cotta sulla legna di nocciolo, nel tegame ramato — € 17,00
Guinea fowl stuffed with "Mora" of the Doccio, cooked over hazel wood, in a copper pan

Il latte brulè, adagio a bagno maria nella ricetta delle monache benedettine — € 6,00
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