

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

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

SU PRENOTAZIONE:

ON RESERVATION:

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

SOLO IN INVERNO E QUANDO NEVICA...

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

“LE ZAVARDONE” E “LA MINESTRA DELLO STRACCIO” “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 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

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

LE PATATE AL FORNO GRATINATE E PROFUMATE ALLE ERBE FINI ROASTED POTATOES	€ 5,00
I POMODORI GRATINATI GRATIN 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

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

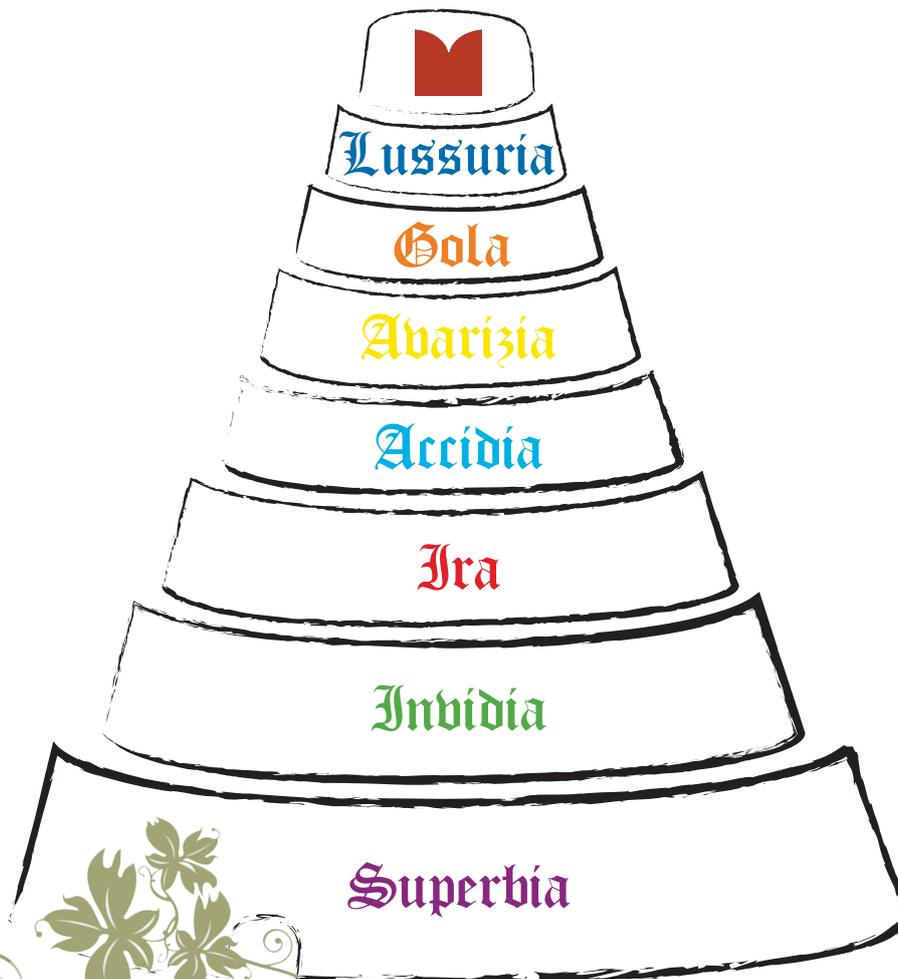
Vegetarian and Vegan Menù

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