



La Rocca

R I S T O R A N T E  
DALLA MARGHERITA

AI PIEDI DEL CASTELLO DEI MALATESTA, DI  
GENERAZIONE IN GENERAZIONE CONTINUIAMO AD  
ACCOGLIERE I NOSTRI OSPITI FACENDOLI SENTIRE  
COME A CASA, RIPORTANDOLI ALLA SCOPERTA DI  
GUSTI E SAPORI DIMENTICATI, TRADIZIONI CHE OGGI  
COME SEMPRE, HANNO FATTO CAMBIARE TANTO,  
SENZA CAMBIARE NIENTE, COSÌ COME IL SAPERE  
DELLA NOSTRA FAMIGLIA.

MICHELE

*REALLY NEAR TO THE CASTLE OF THE MALATESTA  
FAMILY, FROM GENERATION TO GENERATION WE  
CONTINUE TO WELCOME OUR GUESTS AND MAKE THEM  
FEEL AT HOME, RETURNING TO THE DISCOVERY OF  
FORGOTTEN FLAVORS AND TASTES, AS WELL AS THE  
KNOW OF OUR FAMILY.*

*MICHELE*

# Antipasti

## Appetizers

**... SEMPRE ACCOMPAGNATI DA PIADA, GRISSONI E PANE FATTO IN CASA CON LIEVITO MADRE**  
... ALWAYS SERVED WITH PIADA, GRISSONI AND HOME-MADE BREAD WITH MOTHER YEAST

**GLI AFFETTATI E I FORMAGGI DEL TERRITORIO** € 12,00  
LOCAL CURED MEATS AND TYPICAL CHEESES

**I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA** € 15,00  
(ASSAGGI DI AFFETTATI NOSTRANI, SCQUAQUERONE  
COMPOSTO... INSALATINE DI STAGIONE E SOTT'OLIO)  
THE FLAVORS OF OUR LAND  
(TASTINGS OF LOCAL CURED MEATS, SCQUAQUERONE...  
SEASONAL SALADS AND VEGETABLES IN OIL)

**“LA BATLÉRDA DI FURMAI”** € 10,00  
(FORMAGGI TIPICI E MARMELLATE FATTE IN CASA)  
“LA BATLÉRDA DI FURMAI”  
(TYPICAL CHEESES AND HOMEMADE JAMS)

**“I CASSONI CON LE ROSOLE CRUDE MACERATE  
NEL SALE DI CERVIA”** € 6,00  
“CASSONE FLATBREAD WITH RAW POPPY  
SHOOTS MACERATED IN CERVIA SALT”

**FLAN DI RICOTTA E TARTUFO ESTIVO  
CON INSALATINA DI PERE, FOSSA E  
RIDUZIONE ALL'ACETO DI MELE** € 10,00  
RICOTTA CHEESE AND SUMMER TRUFFLE  
WITH SALAD OF PEARS, FOSSA CHEESE AND  
APPLE VINEGAR REDUCTION

**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” IN BROTH	€ 12,00
<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>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 E BASILICO</b> POTATO GNOCCHI WITH TOMATO AND BASIL	€ 8,00
<b>IL TRIS DELLA CASA (MIN. 2 PERSONE)</b> THE TRIS OF THE HOUSE (MIN. 2 PEOPLE)	€ 15,00

### **SU PRENOTAZIONE:**

#### **MUST BE COOKED IN ADVANCE:**

<b>LA PASTA E FAGIOLI ALLA VECCHIA MANIERA</b> OLD-STYLE PASTA AND BEANS	€ 10,00
<b>LE LASAGNE, I CANNELLONI E I NIDI DI RONDINE ALLA MODA DELLA MARGHERITA</b> MARGHERITA’S LASAGNE, CANNELLONI AND NIDI DI RONDINE	€ 12,00

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

#### **ONLY IN WINTER AND WHEN 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 1943**  
ALL OUR PASTA IS HOME-MADE, AS OUR TRADITION SINCE 1943

# Secondi Piatti

## Main Courses

### GLI ARROSTI DELLA MARGHERITA:

#### MARGHERITA'S ROASTS:

**IL CONIGLIO IN PORCHETTA O ALLA CACCIATORA € 12,00**

RABBIT IN PORCHETTA OR CACCIATORA

**LO STINCO DI MAIALE AL FORNO STECCATO € 12,00**

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 € 15,00**

AL GINEPRO

ROAST LAMB SCENTED WITH JUNIPER

### DAL TEGAME DI TERRACOTTA:

#### FROM THE TERRACOTTA POT:

**IL PICCIONE NOSTRANO "RIPIENO" € 15,00**

DELLE SUE RIGAGLIE

LOCAL PIGEON STUFFED WITH ITS GIBLETS

**LE LUMACHE DELLA VIGNA (SOLO IN STAGIONE) € 13,00**

VINEYARD SNAILS (ONLY IN SEASON)

### DALLA GRIGLIA IN ONORE DELLA

#### MARGHERITA E SOLO SU PRENOTAZIONE:

#### FROM THE GRILL IN HONOR OF MARGHERITA

#### AND ONLY BOOKED IN ADVANCE:

**IL POLLO ALLA DIAVOLA COTTO SOTTO € 12,00**

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:

**IL CASTRATO, VITELLO O BRACIOLA DI MAIALE, € 18,00**  
**SALSICCIA, PANCETTA, COSTOLE**  
MUTTON, VEAL OR PORK CHOP, SAUSAGE,  
PORK BELLY, PORK RIBS

**LA COSTATA NAZIONALE ALLA BRACE AL HG. € 3,50**  
ITALIAN GRILLED PORK RIB

**LA COSTATA DI CHIANINA ALLA BRACE AL HG. € 5,00**  
GRILLED RIB OF CHIANINA

**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

**LA BRACIOLA DI MAIALE € 9,00**  
PORK CHOP

**LE COSTOLE DI MAIALE € 8,00**  
PORK RIBS

**LA SALSICCIA DI MAIALE € 8,00**  
PORK SAUSAGE

**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

# Proposte Vegetariane e Vegane

## Vegetarian and Vegan Menu

<b>IL TOFU SPADELLATO CON PRIMIZIE DI STAGIONE E OLIO ALLE ERBE FINI</b>	€ 10,00
TOFU SAUTÉED WITH VEGETABLES AND OLIVE OIL AND SEASON HERBS	
<b>LO STROZZAPRETE AL RAGÙ DI VERDURE E BASILICO</b>	€ 10,00
STROZZAPRETE PASTA WITH VEGETABLES RAGÙ AND BASIL	
<b>LA MISTICANZA MISTA DI CAMPO CON BAZZOTTO DI SAN MAURO, CILIEGINI E VINAIGRETTE AL BALSAMICO E MIELE</b>	€ 10,00
THE MIXED SALAD OF FIELD WITH BAZZOTTO OF SAN MAURO, CHERRY TOMATOES AND VINAIGRETTE WITH BALSAMIC VINEGAR AND HONEY	
<b>IL MUCCHINO DI SAN PATRIGNANO GRATINATO CON VERDIRE GRIGLIATE</b>	€ 10,00
MUCCHINO CHEESE OF SAN PATRIGNANO BAKED WITH GRILLED VEGETABLES	

# Menù della Margherita

## Margherita Menù

LA STORIA DEL RISTORANTE, INIZIA 50 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 50 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

€ 32,00

A PERSONA / PER PERSON

**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**

<b>LO SFORMATO DI PISELLI E BALSAMELLA</b> PEA FLAN WITH BÉCHAMEL	<b>€ 8,00</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>€ 15,00</b>
<b>LA CREMA DELL'AZDORA NELLA RICETTA DELL'ARTUSI</b> ARTUSI'S "AZDORA" CREAM	<b>€ 5,00</b>
<b>IN DEGUSTAZIONE (MIN. 2 PERSONE)</b> TASTING MENÙ (MIN. 2 PEOPLE)	<b>€ 38,00</b> A PERSONA / PER PERSON BEVANDE ESCLUSE / DRINKS NOT INCLUDED

**SU PRENOTAZIONE:  
MUST BE COOKED IN ADVANCE:**

**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, € 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 € 15,00**  
**LA "MORA" DEL DOCCIO, COTTA SULLA**

**LEGNA DI NOCCIOLO, NEL TEGAME RAMATO**  
THE COURTIER'S PHARAOH STUFFED WITH  
"MORA" OF THE DOCCIO, COOKED OVER HAZEL  
WOOD, IN A COPPER PAN

**IL LATTE BRULÈ, ADAGIO A BAGNO MARIA € 5,00**  
**NELLA RICETTA DELLE MONACHE BENEDETTINE**

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

**IN DEGUSTAZIONE (MIN. 2 PERSONE) € 45,00**

TASTING MENÙ (MIN 2 PEOPLE)

A PERSONA / PER PERSON

BEVANDE ESCLUSE / DRINKS NOT INCLUDED

**SU PRENOTAZIONE:**  
**MUST BE COOKED IN ADVANCE:**

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