



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

I CAPPELLETTI “DELLA ROCCA” IN BRODO CAPPELLETTI “DELLA ROCCA” IN BROTH	€ 12,00
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
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 E BASILICO POTATO GNOCCHI WITH TOMATO AND BASIL	€ 8,00
IL TRIS DELLA CASA (MIN. 2 PERSONE) THE TRIS OF THE HOUSE (MIN. 2 PEOPLE)	€ 15,00

SU PRENOTAZIONE:

MUST BE COOKED IN ADVANCE:

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

SOLO IN INVERNO E QUANDO NEVICA...

ONLY IN WINTER AND WHEN 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 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

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

Proposte Vegetariane e Vegane

Vegetarian and Vegan Menu

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

**PELEGRINO 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	€ 8,00
LA PAPPARDELLA CON SUGO DI CONIGLIO PAPPARDELLA WITH RABBIT	€ 12,00
LO STUFATINO DI MUSCOLO E PATATE BEEF AND POTATO STEW	€ 15,00
LA CREMA DELL'AZDORA NELLA RICETTA DELL'ARTUSI ARTUSI'S "AZDORA" CREAM	€ 5,00
IN DEGUSTAZIONE (MIN. 2 PERSONE) TASTING MENÙ (MIN. 2 PEOPLE)	€ 38,00 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