

Menù Ristorante



Coperto € 2.50
compresa acqua naturale e frizzante e pane
Cover charge €2.50 per person (including water and bread)

Antipasti/ Appetizers

- *Tagliere della Tenuta* **€ 13,00**
(affettati nostrani con piadina, crescita con grasselli, Pecorino e marmellate della casa)
Cuttings of cold meats with piadina (italian flat bread speciality)
(focaccia with pork rids, pecorino cheese, vegetables and jam)

- *Girello marinato agli agrumi* **€ 8,00**
Sliced veal marined with citrus fruits

- *Battuta di Scottona marchigiana* **€ 8,50**
Scottona meat (typical regional beef) Tartare

- *Antipasto estivo del Giogo* **€ 8,00**
(prosciutto e melone, caprese, frittata al tartufo, bruschetta di pane alle noci con pomodori)
Summer appetizer with toasted wlnut bread with tomatoes, trouffle omelet, italian ham and melon, fresh mozzarella cheese with tomatoes and basil (caprese salad)

N.B. In assenza del reperimento del prodotto fresco o per una migliore conservazione dello stesso, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

N.B. Some products could be frozen or, for a better preservation, deep-frozen using blast chiller

Primi/ First Courses

Tutta la pasta all'uovo, gli gnocchi e le chicche vengono preparati con cura dai nostri cuochi nelle nostre cucine

Our Tagliatelle, Gnocchi, Ravioli, Beerroot Gnocchi and Passatelli are hand-made by our chefs in our kitchen

- *Strigoli alla Norcina* € 9,50
Strigoli (typical regional pasta like fusilli, no eggs) with cream, sausage and truffle cream sauce)
- *Chicche della Nonna con asparagi e salsiccia* € 9,00
Granny's Gnocchi (beerroot potato dumplings) with cream, sausage and asparagus
- *Gnocchi all'Oca* € 9,00
Gnocchi (potato dumplings) with goose meat sauce (goose ragu)
- *Ravioli con Speck, Rucola e Pendolini* € 10,00
Ravioli (ravioli within ricotta cheese) with Speck (smoked ham), Rocket salad and cherry tomato sauce
- *Tagliatelle al ragù di Coniglio* € 10,00
Tagliatelle with rabbit sauce (no tomato)
- *Passatelli con Limone e Guanciale* € 10,00
Passatelli (typical regional long pasta made with eggs, breadcrumbs, parmesan cheese and lemon) with lemon and jowl sauce

N.B. In assenza del reperimento del prodotto fresco o per una migliore conservazione dello stesso, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

N.B. Some products could be frozen or, for a better preservation, deep-frozen using blast chiller

Secondi/Second course

- *Grigliata mista del Giogo* € 15,00
(*spiedino, costina di maiale, salsiccia, fegatello, filetto alla Nerone, agnello*)
Mix grilled meat
(*meat skewer, pork ribs, sausage, pork liver, pork fillet, lamb*)

- *Tagliata di Vitello su Pietra Ollare con Sali aromatici (300 gr circa)*
Veal sliced steak (300 gr ca)

- *Argentina/ Argentinian* € 17,50

- *Irlanda/ Irish* € 16,00

- *Scottona (regional beef)* € 15,00

- *Coniglio alla Monteradese* € 13,00
Rabbit with olives, cherry tomatoes, bacon and wild fennel

- *Agnello Fritto* € 13,00
Fried lamb

N.B. In assenza del reperimento del prodotto fresco o per una migliore conservazione dello stesso, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

N.B. Some products could be frozen or, for a better preservation, deep-frozen using blast chiller

Contorni/ Sides

- *Patate arrosto/ Roast potatoes* € 3,00
- *Patate Fritte/ French fries* € 3,00
- *Insalata mista/ Mixed salad* € 3,00
- *Biete saltate/ Mixed vegetables* € 3,50

Menù Bambini/ Menu Baby

Tortellini alla panna o pasta al pomodoro + cotoletta + patatine

€ 10,00

Tortellini with cream or pasta with tomato sauce+ breaded chicken+ French fries

€ 10,00

N.B. In assenza del reperimento del prodotto fresco o per una migliore conservazione dello stesso, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

N.B. Some products could be frozen or, for a better preservation, deep-frozen using blast chiller

Carta dei Dolci/ Desserts Menu

- *Tortino al cioccolato* € 4,00
(tempo d'attesa minimo 10 minuti)
Molten-core chocolate cupcake (10 mins waiting ca.)
- *Cantucci con Vin Santo o Visciola* € 5,00
Typical almond biscuits with Vin Santo (Liqueur wine) or Sour cherry wine
- *Dolce della casa* € 4,50
Daily cake
- *Semifreddo al Basilico e Limone* € 4,00
Basil and lemon parfait
- *Semifreddo al Croccante* € 5,00
Cruncy hezelnuts parfait
- *Panna Cotta* € 4,00
Whipped cream with wild berries cream, caramel cream,...
- *Crema al Mascarpone* € 4,00
Mascarpone cheese cream with fruits

N.B. In assenza del reperimento del prodotto fresco o per una migliore conservazione dello stesso, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

N.B. Some products could be frozen or, for a better preservation, deep-frozen using blast chiller

Bar

- *Caffè* € 1,00
- *Caffè decaffeinato* € 1,00
- *Caffè d'orzo* € 1,00
- *Caffè corretto* € 1,20
- *Caffè shakerato* € 2,50
- *Caffè shakerato corretto* € 3,00
- *Moretta* € 3,00
- *Tè caldo* € 1,00
- *Fanta / Coca cola 1 Lt* € 4,00
- *Aperitivo analcolico* € 2,50
- *Aperitivo alcolico* € 3,50
- *Grappa della casa* € 2,50
- *Grappa di riserva* € 3,50
- *Rhum riserva* € 4,50
- *Whisky* € 3,00
- *Whisky di riserva* € 5,00
- *Amari e digestivi* € 3,00
- *Liquirizia, limoncello* € 2,50
- *Bibite in lattina* € 2,50
- *Cocktail* € 5,00
- *Birra piccola* € 3,00
- *Birra media* € 4,50
- *Birra 1Lt* € 6,00
- *Sorbetto (gusti vari)* € 3,00
- *Sorbetto baby (analcolico per bambini)* € 2,00
- *Calice vino bianco o rosso* € 3,50

DAL FORNO A LEGNA...

LE PIZZE CLASSICHE/ CLASSIC PIZZAS

Fornarina 	€ 3,00
** cipolla, rosmarino, semi di papavero, sesamo ** onion, rosemary, poppy-seed, sesame**	
Margherita 	€ 6,00
** pomodoro e mozzarella ** tomato sauce and mozzarella cheese**	
Calabrese  	€ 6,50
** mozzarella, aglio, peperoncino** mozzarella cheese, garlic, chili pepper**	
Tonno e Cipolla	€ 6,50
** pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla** tomato sauce, mozzarella cheese, onion and tuna fish**	
Wurstel e Patate	€ 6,50
** pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte**tomato sauce, mozzarella cheese, wurstel, french fries**	
Napoli	€ 6,50
** pomodoro, mozzarella, acciughe, origano**tomato sauce, mozzarella cheese, oregano, anchovies**	
Diavola 	€ 6,50
** pomodoro, mozzarella, salame piccante**tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami**	
4 Stagioni	€ 7,00
** pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, carciofi, olive, salsiccia**tomato sauce, mozzarella cheese, mushroom, cooked ham, artichoke, olives, sausages**	
Capricciosa	€ 7,00
** pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, carciofi, olive**tomato sauce, mozzarella cheese, mushroom,cooked ham, artichoke, olives**	
4 Formaggi 	€ 6,50
** formaggi misti, gorgonzola ** mixed cheeses, gorgonzola cheese**	
Bufalina 	€ 8,00
** pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico** fresh tomato, buffalo mozzarella cheese, basil**	
Parmigiana	€ 7,00
** pomodoro fresco, mozzarella, melanzane, salsiccia, parmigiano, prezzemolo ** fresh tomato, mozzarella cheese, aubergine, sausage, parmesan cheese, parsley**	

 Vegetariano/Veggi

 Piccante/Spicy

DAL FORNO A LEGNA...

LE NOSTRE PIZZE/OUR PIZZAS

Forestiere € 8,00

** porcini, pancetta, pepe, scamorza affumicata, radicchio, mozzarella **

porcini mushrooms, pepper, smoked scamorza cheese, radicchio, mozzarella cheese

Granaio  € 7,50

sesamo, semi di papavero, cipolla di Tropea, rucola, pendolini, scaglie di Grana

** sesame, poppy-seed, Tropea onion, rocket salad, cherry tomatoes, scales of Grana cheese**

Dante  € 7,00

pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino, tabasco, peperoni grigliati

** tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, chilli peppers, Tabasco, grilled peppers**

Ortolana  € 7,00

** pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, pendolini, parmigiano**

** tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, zucchini, cherry tomatoes, Parmesan cheese**

Mare e Monti  € 9,00

** gamberetti, salsa al tartufo, funghi, peperoncino, mozzarella **

** shrimp, truffle sauce, mushrooms, chilli peppers, mozzarella cheese**

Viziosa  € 8,00

** gorgonzola, scamorza affumicata, fontina, pere **

Gorgonzola cheese, smoked scamorza cheese, Fontina cheese, pear

Lo Stipo € 7,50

** pomodoro, mozzarella, salsiccia, cotto, wurstel**

** tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, cooked ham, wurstel**

Pizza Giogo € 8,00

** mozzarella, erbe, salsiccia, salsa tartufata, scaglie di Pecorino **

** mozzarella cheese, mixed vegetables, sausage, truffle sauce, scales of Pecorino cheese**

 Vegetariano/Veggi

 Piccante/Spicy