

## ANTIPASTI

Crostini della Corte di Berengario II (Formaggio di Fossa e prosciutto del Montefeltro, Lardo di Colonnata, Funghi di bosco, Pomodoro fresco Paté di olive e Paté di funghi e tartufo)	€ 9,00
Fiocco di prosciutto (Norcineria CELLI Novafeltria)	€ 10,00
Lardo di Colonnata IGP	€ 7,00
Affettati misti del Montefeltro (Norcineria CELLI Novafeltria)	€ 10,00
Formaggio di fossa e miele di castagno	€ 6,00
Formaggi con marmellata e miele (Formaggio di fossa, foglie di noci, pecorino e vaccini fresco, miele di castagno e marmellate)	€ 10,00
Affettati e Formaggi misti del Montefeltro	€ 16,00
Piadina vuota	€ 1,80
Acqua Minerale lt. 0,75	€ 2,50
Caffè	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,00



rete Fastweb 815CDE  
PSW. GYERJ6NYMM



Osteria La Corte



[www.facebook.com/osteria.lacorte](http://www.facebook.com/osteria.lacorte)

[www.osterialacorte.it](http://www.osterialacorte.it)

**NO COPERTO**

All'occorrenza si possono usare prodotti congelati e surgelati

## P R I M I P I A T T I

Tagliatelle al ragù	€ 9,00
Tagliatelle al formaggio di fossa	€ 9,00
Tagliatelle ai funghi porcini	€ 10,00
Pappardelle al ragù cinghiale tagliate a punta di coltello	€ 10,00
Ravioli della nonna (al ragù)	€12,00
Ravioli al formaggio di fossa	€12,00
Ravioli alla Cagliostro (Sugo di carciofi e olive)	€12,00
Stringhetti alla Felice Orsini (Ceci del Montefeltro, lardo di Colonnata e Pomodorini)	€ 10,00
Passatelli al formaggio di fossa	€ 10,00
Gnocchi al ragù	€ 9,50
Gnocchi al ragù di Cinghiale tagliate a punta di coltello	€ 10,00

All'occorrenza si possono usare prodotti congelati e surgelati

## S E C O N D I

Salsiccia del Montrefeltro	€ 9,00
Tagliata al rosmarino e sale dolce di Cervia( venduta a peso)	€ 6,50 hg
Tagliata all'aceto balsamico e grana ( venduta a peso)	€ 7,00 hg
Grigliata mista (salsiccia, castrato, costolette e fettina di manzo)	€ 15,00
Coniglio al finocchio selvatico	€ 13,00
Castrato	€ 14,00

## C O N T O R N I

Insalata mista	€ 4,50
Insalata verde	€ 3,50
Verdure alla piastra	€ 6,00
Verdure lessate e/o saltate	€ 4,50
Insalata Madama (radicchio rosso, pinoli, arance e aceto balsamico)	€ 9,00

## D O L C I D E L L A C A S A

Zuppa Inglese	€ 5,00
Semifreddo allo zabaione	€ 5,00
Crostata alla ricotta pinoli e cioccolato	€ 5,00
Cannoli alla Cagliostro	€ 4,50

## G E L A T I

Tartufi bianchi e neri	€ 3,50
Tartufi affogati (caffè o liquore)	€ 4,50

All'occorrenza si possono usare prodotti congelati e surgelati

# ALLERGENI

Frumento	Uova	Frutta secca	Latticini	Sedano
Crostini e bruschette			Crostino all'Ambra di Talamello	Ragù di carne Ragù di cinghiale
Tagliatelle Pappardelle Ravioli Maltagliati Passatelli Gnocchi Stringhetti	Tagliatelle Pappardelle Ravioli Maltagliati Passatelli Gnocchi	Insalata madama	Ravioli	Sugo ai Ceci
	Semifreddo allo zabaione	Semifreddo allo zabaione	Semifreddo allo zabaione	
Zuppa inglese	Zuppa inglese		Zuppa inglese	
Torta di ricotta	Torta di ricotta	Torta di ricotta	Torta di ricotta	
Cannoli alla Cagliostro	Cannoli alla Cagliostro		Cannoli alla Cagliostro	

## I NOSTRI PRODUTTORI E FORNITORI A Km 0

Norcineria Celli Novafeltria (RN)

Macelleria Cappelli Villagrande di Montecopiolo (PU)

Oleificio Pasquinoni, Coriano (RN)

Oleificio Il Conventino Monteciccardo (PU)

Olio di Bellini Giuseppe Coriano (RN)

Az. Agr. Camporesi Mirko Montecopiolo (PU)

Ditta Paolini e Tamburini Rimini (RN)

Forno Severini Marino Montecopiolo (PU)

Cantine Spalletti Colonna di Paliano Savignano sul Rubicone (FC)

Az. Agr. Valturio Macerata Feltria (PU)

Molino ad acqua Ronci Pennabilli (RN)

Legumi del Montefeltro

Piadine Artigianali Fabbri Talamello (RN)

Az. Agr. Sapori Nostrani Verucchio (RN)

Az. Agr. Flenghi Novafeltria (RN)

## APPETISERS

<b>Toasted Bread With: Fossa cheese and prosciutto of Montefeltro, Colonnata lard, forest mushrooms, fresh tomato, olive's pat�, mushroom and truffle pat�</b> <b>Crostini della Corte di Berengario II</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>Prosciutto From Local Supplier</b> <b>Fiocco di prosciutto (Norcineria CELLI Novafeltria)</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Colonnata Lard</b> <b>Lardo di Colonnata IGP(PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION)</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Mixed Cold Cuts Platter From Local Area</b> <b>Affettati misti del Montefeltro(Norcineria CELLI Novafeltria)</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Fossa Cheese With Chestnut Honey</b> <b>Formaggio di fossa e miele di castagno</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Mixed Cheeses With Jams And Honey</b> <b>Fossa cheese, cheese aged in walnut leaves, chestnut honey and jams)</b> <b>Formaggi con marmellate e miele</b>	<b>€10,00</b>
<b>Mixed Cold Cuts And Cheeses From Local Area</b> <b>Affettati e Formaggi misti del Montefeltro</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Local Bread Piadina vuota</b>	<b>€ 1,80</b>
<b>Mineral Water Acqua Minerale lt. 0,75</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Espresso/ Espresso Macchiato Caff�</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Espresso With A Splash Of Liquor Caff� corretto</b>	<b>€ 3,00</b>



rete Fastweb 815CDE  
PSW. GYERJ6NYMM



Osteria La Corte



Osteria La Corte

[www.osterialacoerte.it](http://www.osterialacoerte.it)

**NO COVER CHARGE**

All'occorrenza si possono usare prodotti congelati e surgelati

## MAIN COURSES

<b>Traditional homemade Pasta with meat and tomato sauce</b> <b>Tagliatelle al ragù</b>	€ 9,00
<b>Traditional homemade pasta with Fossa cheese</b> <b>Tagliatelle al formaggio di fossa</b>	€ 9,00
<b>Traditional homemade pasta with porcini mushrooms</b> <b>Tagliatelle ai funghi porcini</b>	€ 10,00
<b>Traditional homemade pasta with wild boar minced meat and tomato sauce</b> <b>Pappardelle al ragù cinghiale tagliate a punta di coltello</b>	€ 10,00
<b>Traditional Square pillows of pasta filled of red chicory and Ricotta cheese and served with meat and tomato sauce</b> <b>Ravioli della nonna (al ragù)</b>	€12,00
<b>Traditional square pillows of pasta filled with red chicory and Ricotta cheese and served with Fossa Cheese</b> <b>Ravioli al formaggio di fossa</b>	€12,00
<b>Traditional homemade pasta with San Sisto chick peas, Colonnata Lard and Cherry Tomatoes</b> <b>Stringhetti alla Felice Orsini (Ceci di San Sisto, lardo di Colonnata e Pomodorini)</b>	€10,00
<b>Traditional pasta made of bread crumbs, eggs and cheese, served with Fossa cheese</b> <b>Passatelli al formaggio di fossa</b>	€ 10,00
<b>Homemade potato dumplings with meat and tomato sauce</b> <b>Gnocchi al ragù</b>	€ 9,50
<b>Homemade potato dumplings with wild boar minced meat and tomato sauce</b> <b>Gnocchi al ragù di Cinghiale tagliate a punta di coltello</b>	€ 10,00

All'occorrenza si possono usare prodotti congelati e surgelati

## SECOND COURSES

<b>Montefeltro Sausages</b> Salsiccia del Montefeltro	€ 9,00
<b>Sliced Steak Of Beef With Rosemary And Cervia Salt</b> (sold by weight) Tagliata al rosmarino e sale dolce di Cervia( venduta a peso)	€ 6,50 hg
<b>Sliced Steak Of Beef With Balsamic Vinegar And Grana Cheese</b> (sold by weight) Tagliata all'aceto balsamico e grana ( venduta a peso)	€ 7,00 hg
<b>Mixed Grilled</b> (sausages, castrated lamb, ribs and slice of beef) <b>Grigliata mista</b> (salsiccia, castrato, costolette e fettina)	€ 15,00
<b>Rubbit With Wild Fennel</b> Coniglio al finocchio selvatico	€ 13,00
<b>Castrated Lamb</b> Castrato	€ 14,00

## SIDE ORDERS

<b>Mixed Salad</b> <b>Insalata Mista</b>	€ 4,50
<b>Green Salad</b> <b>Insalata Verde</b>	€ 3,50
<b>Grilled Vegetables</b> <b>Verdure Alla Piastra</b>	€ 6,00
<b>Boiled And/Or Sautèed Vegetables</b> <b>Verdure Lessate E/O Saltate</b>	€ 4,50
<b>Red Chicory, Pine Nuts, Oranges And Balsamic Vinegar</b> <b>Insalata Madama</b>	€ 9,00

## DESSERT

<b>Italian Trifle</b> <b>Zuppa Inglese</b>	€ 5,00
<b>Semifrozen Zabaione</b> <b>Semifreddo allo zabaione</b>	€ 5,00
<b>Chocolate, Ricotta Cheese And Pine Nuts Tart</b> <b>Crostata alla ricotta pinoli e cioccolato</b>	€ 5,00
<b>Cannoli With Ricotta Cheese And Chocolate Filling</b> <b>Cannoli alla Cagliostro</b>	€ 4,50

## ICE CREAM

<b>White And Black Truffle Ice</b> <b>Tartufi bianchi e neri</b>	€ 3,50
<b>Truffle Ice Drowned In Coffee Or Liquor</b> <b>Tartufi affogati (caffè o liquore)</b>	€ 4,50

All'occorrenza si possono usare prodotti congelati e surgelati

## ALLERGENS

WHEAT	EGGS	DRIED FRUIT	DAIRY PRODUCTS	CELERY
Crostini e bruschette			Crostino all'Ambra di Talamello	Ragù di carne Ragù di cinghiale
Tagliatelle Pappardelle Ravioli Maltagliati Passatelli Gnocchi Stringhetti	Tagliatelle Pappardelle Ravioli Maltagliati Passatelli Gnocchi	Insalata madama	Ravioli	Sugo ai Ceci
		Semifreddo allo zabaione	Semifreddo allo zabaione	
Zuppa inglese	Zuppa inglese		Zuppa inglese	
Torta di ricotta	Torta di ricotta	Torta di ricotta	Torta di ricotta	
Cannoli alla Cagliostro			Cannoli alla cagliostro	

### OUR LOCAL SUPPLIERS

Norcineria Celli Novafeltria RN

Macelleria (Butchery) Cappelli Villagrande di Montecopiolo PU

Oleificio ( Oil Mill) Pasquinoni, Coriano RN

Oleificio Il Conventino Monteciccardo PU

Olio di Bellini Giuseppe Coriano RN

Az. Agr. Camporesi Mirko Montecopiolo PU

Ditta Paolini e Tamburini Rimini RN

Forno ( Bakery)Severini Marino Montecopiolo PU

Cantine Spalletti Colonna di Paliano Savignano sul Rubicone FC

Az. Agr. Valturio Macerata Feltria PU

Molino ad acqua Ronci Pennabilli RN

Legumi del Montefeltro

Piadine Artigianali Fabbri Talamello RN

All'occorrenza si possono usare prodotti congelati e surgelati



## VINI ROSSI

<b>FOSSO VECCHIO</b>	€ 15,00
Burson Tenuta i Calanchi	
<b>OLMO</b>	€ 16,00
Rosso Marche Az. Ag. Valturio Macerata Feltria	
<b>VALTURIO IGT</b>	€ 26,00
Rosso Marche Az. Ag. Valturio Macerata Feltria	
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b>	€ 45,00
Ferrari	
<b>ROSSO DI MONTALCINO</b>	€ 24,00
Ferrari	
<b>BARBERA Decanta 68,2</b>	€ 18,00
Ceci	
<b>CARDO ROSSO</b>	€ 15,00
Az. Ag. Il Conventino Sangiovese dei colli Pesaresi	
<b>CARDO VIOLA</b>	€ 16,00
Az Agr. Il Conventino	
<b>PURO</b>	€ 14,00
Sangiovese DOC senza solfiti Az Agr. Spalletti	
<b>TAIBO</b>	€ 16,00
Sangiovese superiore Biologico no solfiti Tenuta Santa Lucia	
<b>CHAOS</b>	€ 35,00
Rosso Conero Fatt. Le Terrazze	
<b>SASSI NERI</b>	€ 35,00
Rosso Conero Fatt. Le Terrazze	
<b>POGGIO DELLA BUTTINERA</b>	€35,00
Pinot Nero Travaglino	

All'occorrenza si possono usare prodotti congelati e surgelati

## VINI ROSSI

<b>LA LEVATA</b> Sangiovese di Romagna DOC Tenuta del Monsignore	€ 9,00
<b>PRINCIPE DI RIBANO</b> Sangiovese DOC Superiore Az. Ag. Spalletti	€ 12,00
<b>ROCCA DI RIBANO</b> Sangiovese Superiore Az. Ag. Spalletti	€ 18,00
<b>VILLA RASPONI</b> Sangiovese DOC 2007 Sup. Riserva Az. Ag. Spalletti	€ 25,00
<b>MONACO DI RIBANO</b> Cabernet e merlot Rubicone IGT Az. Ag. Spalletti	€ 25,00
<b>PRUGNETO</b> Sangiovese Sup. Tenuta Nespoli	€ 18,00
<b>CONDE'</b> Sangiovese Sup.	€ 20,00
<b>CONDE'</b> Sangiovesino Sup. Ris.	€ 40,00
<b>NERO DI LAMBRUSCO</b> Lambrusco Secco IGT Az. Ag. Ceci	€ 18,00
<b>CHIANTI DOC</b> Az. Ag. Banfi	€ 12,00
<b>OTTOBRE ROSSO</b> Montepulciano d'Abruzzo Tenuta i Fauri	€ 18,00
<b>VILLA BAGNOLO " Utis"</b> Cabernet Sauvignon / Franc	€ 55,00
<b>VILLA BAGNOLO "Valdilà"</b> Sangiovese Sup. Riserva	€ 55,00

All'occorrenza si possono usare prodotti congelati e surgelati

## VINI BIANCHI

<b>VERDICCHI ORGANICO DEI CASTELLI DI JESI</b> Moncaro metodo Martinotti (BIO)	€ 15,00
<b>VERDICCHIO DI MATELICA</b> Cavalieri (BIO)	€ 18,00
<b>PAJSS</b> Pinot nero frizzante Travaglino	€ 26,00
<b>PASSERINA Biologico</b> Vegano	€ 21,00
<b>PINOT NERO</b> DOC Az. Ag. Giorgi	€ 14,00
<b>PINOT GRIGIO</b> DOC	€ 12,00
<b>MALVASIA</b> DOC	€ 16,00
<b>SAUVIGNON</b> DOC	€ 12,00
<b>APIANAE</b> Moscato del Molise DOC Az. Ag. Di Majo Norante	€ 25,00
<b>'1759'</b> Pinot Nero Extra Brut 2009 Az. Ag. Valturio Macerata Feltria	€ 30,00
<b>BOLLA BIANCA</b> Sangiovese vinificato in bianco Az. Ag. Il Conventino	€ 16,00
<b>BOLLA ROSA</b> Az. Ag. Il Conventino	€ 16,00
<b>VALTURIO ROSE'</b> Az. Ag. Valturio Macerata Feltria	€ 13,00
<b>GIULIA REBI</b> DOC Prosecco	€ 13,00
	Bicchiere € 3,00
<b>GEWUSRTRAMINER</b> Cantina Rotaliana	€ 17,00
<b>VINCENZO COMI 2008</b> Brut millesimo metodo classico Pino nero e Chardonnay Travaglino	€ 55,00
<b>CHARDONNAY IGT</b> Az. Di Leonardo	€ 12,00
<b>M'ARTE</b> Chardonnay 80% Pino Nero 20% Brut Le Colline Delle Fate Medoto Classico	€ 55,00

All'occorrenza si possono usare prodotti congelati e surgelati

## BIRRE ARTIGIANALI

<b>BIRRA DEI POETI 5,3% vol Bionda</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>IL MULINO VECCHIO La Fanfarona "Bionda"</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>La Bella "Ambrata"</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>La rustica "Rossa"</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>La Cocca "Scura"</b>	<b>€ 15,00</b>

## VINI DA DESSERT

<b>SPUMANTE DOLCE</b>	<b>€ 15,00</b>
Gran Cinzano	
<b>PASSITO DI ALBANA "Carpe Diem"</b>	<b>€ 20,00</b>
Az. Ag. Spalletti	
	Bicchiere
	<b>€ 4,00</b>

## VINI SFUSI

<b>SANGIOVESE (Rosso) DOC Az. Ag. Spalletti ( 1 litro)</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>ALBANA SECCO (Bianco)DOC Az. Ag. Spalletti (1 litro)</b>	<b>€ 9,00</b>
<b>UVE FURLIT (Bianco frizzante) IGP Bianco delle Venezie(1 litro)</b>	<b>€ 9,00</b>
(1/2 litro)	<b>€ 5,00</b>
(1/4 litro)	<b>€ 3,00</b>
Bicchiere	<b>€ 2,00</b>