

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)	€ 11,00
Fiocco di prosciutto (Norcineria CELLI Novafeltria)	€ 13,00
Fiocco e Melone	€ 14,00
Lardo di Colonnata IGP con pane caldo	€ 9,00
Affettati misti del Montefeltro (Norcineria CELLI Novafeltria)	€ 14,00
Formaggio di fossa e miele di castagno	€ 7,50
Formaggi con marmellata e miele (Formaggio di fossa, pecorino stagionato sotto foglie di noci, pecorino e vaccini fresco, miele di castagno e marmellate)	€ 13,00
Affettati e Formaggi misti del Montefeltro	€ 22,00
Piadina vuota	€ 2,00
Acqua Minerale 0,75 l	€ 2,50
Coca Cola 0,3 l	€ 3,00
Coca Cola 0,5 l	€ 5,00
Birra Menabrea 0,2 l	€ 3,00
Birra Menabrea 0,4 l	€ 5,00
Caffè	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,00



Rete Fastweb 815CDE
PSW. GYERJ6NYMM



Osteria La Corte



www.facebook.com/osteria.lacorte

www.osterialacorte.it

NO COPERTO



*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

P R I M I P I A T T I

Tagliatelle al ragù	€ 12,00
Tagliatelle al formaggio di fossa	€ 12,00
Tagliatelle ai funghi porcini*	€ 13,00
Pappardelle al ragù cinghiale tagliato a punta di coltello	€ 14,00
Ravioli della nonna (al ragù)	€15,00
Ravioli al formaggio di fossa	€15,00
Stringhetti di Berengario II (Ragù di salsiccia e manzo con verdure saltate in padella)	€14,00
Stringhetti Primavera (Sugo di melanzane, peperoni, zucchine e pomodorini con basilico)	€ 13,00
Passatelli al formaggio di fossa	€ 13,00
Gnocchi al ragù	€ 12,00
Gnocchi al ragù di Cinghiale tagliato a punta di coltello	€ 14,00

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

S E C O N D I

Salsiccia del Montefeltro	€ 10,00
Tagliata al rosmarino e sale dolce di Cervia (venduta a peso)	€ 8,00 hg
Tagliata all'aceto balsamico e Parmigiano Reggiano (venduta a peso)	€ 8,00 hg
Grigliata mista (salsiccia, castrato, costolette e fettina di manzo)	€ 20,00
Coniglio in porchetta al finocchio selvatico	€ 16,00
Castrato/Agnellone	€ 17,00

C O N T O R N I

Insalata mista	€ 5,00
Insalata verde	€ 4,00
Verdure alla piastra	€ 7,00
Verdure lessate e/o saltate	€ 6,00
Insalata Madama (radicchio rosso, pinoli, arance e aceto balsamico)	€ 10,00
Insalata del Re (Uovo, tonno, olive, pomodoro e insalata)	€ 10,00
Caprese (Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro, basilico, origano ed Olio EVO)	€ 9,00

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

Zuppa Inglese	€ 6,00
Semifreddo allo zabaione	€ 6,00
Crostata alla ricotta nocciole e cioccolato	€ 6,00

G E L A T I

Tartufi bianchi e neri	€ 4,00
Tartufi affogati (caffè o liquore)	€ 6,00

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o 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 (RN)

Oleificio Pasquinoni, Coriano (RN)

Oleificio Il Conventino Monteciccardo (PU)

Olio di Bellini Giuseppe Coriano (RN)

Ditta Paolini e Tamburini Rimini (RN)

Cantine Spalletti Colonna di Paliano Savignano sul Rubicone (FC)

Molino ad acqua Ronci Pennabilli (RN)

Terre Biologiche Valmarecchia Novafeltria (RN)

Piadine Artigianali Fabbri Talamello (RN)

Az. Agr. Saperi Nostrani Verucchio (RN)

Forno di San Leo Coop. Fer-Menti Leontine San Leo (RN)

Angeli Frutta Novafeltria (RN)

APPETISERS

Toasted Bread With: Fossa cheese and prosciutto of Montefeltro, Colonnata lard, forest mushrooms*, fresh tomato, olive's paté, mushroom and truffle paté Crostini della Corte di Berengario II	€ 11,00
Prosciutto From Local Supplier Fiocco di prosciutto (Norcineria CELLI Novafeltria)	€ 13,00
Prosciutto From Local Supplier And Melon Fiocco e melone	€ 14,00
Colonnata Lard Lardo di Colonnata IGP(PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION)	€ 9,00
Mixed Cold Cuts Platter From Local Area Affettati misti del Montefeltro(Norcineria CELLI Novafeltria)	€ 14,00
Fossa Cheese With Chestnut Honey Formaggio di fossa e miele di castagno	€ 7,00
Mixed Cheeses With Jams And Honey Fossa cheese, cheese aged in walnut leaves, chestnut honey and jams) Formaggi con marmellate e miele	€13,00
Mixed Cold Cuts And Cheeses From Local Area Affettati e Formaggi misti del Montefeltro	€ 22,00
Local Bread Piadina vuota	€ 2,00
Mineral Water Acqua Minerale lt. 0,75	€ 2,50
Espresso/ Espresso Macchiato Caffè	€ 2,00
Espresso With A Splash Of Liquor Caffè corretto	€ 3,00
Small Coca Cola 0,3l	€ 3,00
Medium Coca Cola 0,5l	€ 5,00
Small Menabrea Beer 0,2l	€ 3,00
Medium Menabrea Beer. 0,4l	€ 5,00



rete Fastweb 815CDE
PSW. GYERJ6NYMM



Osteria La Corte



Osteria La Corte

www.osterialacorte.it

NO COVER CHARGE

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

MAIN COURSES

Traditional homemade Pasta with meat and tomato sauce Tagliatelle al ragù	€ 12,00
Traditional homemade pasta with Fossa cheese Tagliatelle al formaggio di fossa	€ 12,00
Traditional homemade pasta with porcini mushrooms* Tagliatelle ai funghi porcini*	€ 13,00
Traditional homemade pasta with wild boar minced meat and tomato sauce Pappardelle al ragù cinghiale tagliate a punta di coltello	€ 14,00
Traditional Square pillows of pasta filled of red chicory and Ricotta cheese and served with meat and tomato sauce Ravioli della nonna (al ragù)	€15,00
Traditional square pillows of pasta filled with red chicory and Ricotta cheese and served with Fossa Cheese Ravioli al formaggio di fossa	€15,00
Traditional homemade pasta with pepper, eggplant, pumpkin, tomato and basil Stringhetti Primavera	€13,00
Traditional homemade pasta with pepper, eggplant, pumpkin and mushroom with bolognese sauce Stringhetti di Berengario II (Ragù di salsiccia e manzo con verdure miste saltate)	€14,00
Traditional pasta made of bread crumbs, eggs and cheese, served with Fossa cheese Passatelli al formaggio di fossa	€ 13,00
Homemade potato dumplings with meat and tomato sauce Gnocchi al ragù	€ 12,00
Homemade potato dumplings with wild boar minced meat and tomato sauce Gnocchi al ragù di Cinghiale tagliate a punta di coltello	€ 14,00

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

SECOND COURSES

Montefeltro Sausages Salsiccia del Montefeltro	€ 10,00
Sliced Steak Of Beef With Rosemary And Cervia Salt (sold by weight) Tagliata al rosmarino e sale dolce di Cervia (venduta a peso)	€ 8,00 hg
Sliced Steak Of Beef With Balsamic Vinegar And Grana Cheese (sold by weight) Tagliata all'aceto balsamico e Parmigiano Reggiano (venduta a peso)	€ 8,00 hg
Mixed Grilled Meat (sausages, castrated lamb, pork ribs and slice of beef) Grigliata mista (salsiccia, castrato, costolette e fettina)	€ 20,00
Wild Fennel Rabbit Coniglio al finocchio selvatico	€ 16,00
Castrated Lamb Castrato	€ 17,00

SIDE ORDERS

Mixed Salad	Insalata Mista	€ 5,00
Green Salad	Insalata Verde	€ 4,00
Grilled Vegetables	Verdure Alla Piastra	€ 7,00
Boiled And/Or Sautèed Vegetables	Verdure Lessate E/O Saltate	€ 6,00
Red Chicory, Pine Nuts, Oranges And Balsamic Vinegar.	Insalata Madama	€ 10,00
Egg, Tuna, Tomato, Olives And Salad	Insalata Del Re	€ 10,00
Buffalo Mozzarella, Tomatoes, Basil And Evo Oil	Insalata Caprese	€ 9,00

DESSERT

Italian Trifle	Zuppa Inglese	€ 6,00
Semifrozen Zabaione	Semifreddo allo zabaione	€ 6,00
Chocolate, Ricotta Cheese And Hazelnuts Tart		€ 6,00
Crostata alla ricotta nocciole e cioccolato		

ICE CREAM

White And Black Truffle Ice	Tartufi bianchi e neri	€ 4,00
Truffle Ice Drowned In Coffee Or Liquor	Tartufi affogati (caffè o liquore)	€ 6,00

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o 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	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 (RN)

Oleificio (Oil Mill) Pasquinoni, Coriano (RN)

Oleificio Il Conventino Monteciccardo (PU)

Olio di Bellini Giuseppe Coriano (RN)

Ditta Paolini e Tamburini Rimini (RN)

Cantine Spalletti Colonna di Paliano Savignano sul Rubicone (FC)

Molino ad acqua Ronci Pennabilli (RN)

Terre Biologiche Valmarecchia Novafeltria (RN)

Piadine Artigianali Fabbri Talamello (RN)

Forno di San Leo Coop. Fer-Menti Leontine San Leo (RN)

Angeli Frutta Novafeltria (RN)

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

VINI ROSSI

FOSSO VECCHIO	€ 17,00
Burson Uve Longanesi Tenuta i Calanchi	
OLMO	€ 18,00
Rosso Marche Az. Ag. Valturio Macerata Feltria	
VALTURIO IGT	€ 28,00
Rosso Marche Az. Ag. Valturio Macerata Feltria	
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	€ 60,00
Az. Solaria – Patrizia Cencioni	
ROSSO DI MONTALCINO	€ 28,00
Az. Solaria – Patrizia Cencioni	
DECANTA 68,2°	€ 18,00
Az. Ceci Barbera dell' Emilia	
CARDO ROSSO	€ 20,00
Az. Ag. Il Conventino Sangiovese dei Colli Pesaresi	
CARDO VIOLA	€ 18,00
Az Agr. Il Conventino Lacrima 50% Aleatico 50%	
CARDOMAGNO	€ 30,00
Az Agr. Il Conventino Sangiovese Colli Pesaresi Riserva	
PURO	€ 18,00
Sangiovese DOC senza solfiti Az Agr. Spalletti	
TAIBO	€ 21,00
Sangiovese superiore Biologico no solfiti Tenuta Santa Lucia	
CHAOS	€ 38,00
Rosso Conero Fatt. Le Terrazze	
SASSI NERI	€ 42,00
Rosso Conero Fatt. Le Terrazze	
NOTTE	€ 22,00
Az. Agr. Moroder Rosso Conero 2019 DOC	
ETERE	€ 31,00
Az. Agr. Moroder Rosso Conero Riserva 2018 DOCG	
DORICO	€ 47,00
Az. Agr. Moroder Rosso Conero Riserva 2017 DOCG	

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

VINI ROSSI

LA LEVATA	€ 10,00
Sangiovese di Romagna DOC Tenuta del Monsignore	
PRINCIPE DI RIBANO	€ 16,00
Sangiovese DOC Superiore Az. Ag. Spalletti	
ROCCA DI RIBANO	€ 23,00
Sangiovese Superiore Az. Ag. Spalletti	
VILLA RASPONI	€ 32,00
Sangiovese DOC Sup. Riserva Az. Ag. Spalletti	
MONACO DI RIBANO	€ 32,00
Cabernet e merlot Rubicone IGT Az. Ag. Spalletti	
PRUGNETO	€ 22,00
Sangiovese Sup. Tenuta Nespoli	
CONDE' SUPERIORE	€ 24,00
Sangiovese Superiore	
CONDE' RISERVA	€ 40,00
Sangiovesino di Predappio Sup. Riserva	
NERO DI LAMBRUSCO	€ 19,00
Lambrusco Secco IGT Az. Ag. Ceci	
CHIANTI	€ 13,00
Az. Ag. Banfi	
SOARA	€ 26,00
Lacrima di Morro D'Alba Sup. Az. Agr. Forestale FilodiVino	
OTTOBRE ROSSO	€ 20,00
Montepulciano d'Abruzzo Tenuta i Fauri	
VILLA BAGNOLO "Utis"	€ 55,00
Cabernet Sauvignon / Franc	
VILLA BAGNOLO "Valdilà"	€ 55,00
Sangiovese Sup. Riserva	
POGGIO DELLA BUTTINERA	€ 35,00
Pinot Nero Travaglino	

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

VINI BIANCHI

VERDICCHI ORGANICO DEI CASTELLI DI JESI	€ 15,00
Az. Vin. Moncaro Metodo Martinotti (BIO)	
VERDICCHIO DI MATELICA	€ 19,00
Az. Agr. Cavalieri (BIO)	
DINO	€ 39,00
Verdicchi di Jesi Sup. Riserva Az.Agr.Forestale FilodiVino	
PASSERINA IGT BIO - VEG	€ 15,00
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop	
FALERIO PECORINO DOC BIO - VEG	€ 17,00
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop	
PAJSS	€ 26,00
Pinot Nero frizzante Az. Vin. Travaglino	
PINOT NERO DOC	€ 15,00
Az. Ag. Giorgi	
PINOT GRIGIO "SILENTE" DOC	€ 14,00
Az.Agr. Maurizio Buzzinelli	
MALVASIA DEL SALENTO "12 e mezzo" IGP	€ 16,00
Varvaglione Vigne & Vini srl	
SAUVIGNON IGT	€ 14,00
Az. Agr. di Lenardo	
'1759' Pinot Nero Extra Brut	€ 30,00
Az. Agr. Valturio Macerata Feltria	
BOLLA BIANCA Sangiovese vinificato in bianco	€ 18,00
Az. Ag. Il Conventino	
BOLLA ROSA	€ 18,00
Az. Ag. Il Conventino	
PROSECCO Giulia Rebi	€ 16,00
Prosecco Bicchiere	€ 3,50
GEWUSRTRAMINER	€ 17,00
Cantina Rotaliana	
VINCENZO COMI 2008 Brut millesimo metodo classico	€ 55,00
Pino nero e Chardonnay Travaglino	
CHARDONNAY IGT	€ 14,00
Az. di Lenardo	
M'ARTE	€ 55,00
Chardonnay 80% Pino Nero 20% Brut	
Le Colline Delle Fate Medoto Classico	
EMERA	€ 18,00
Az. Agr. Moroder Malvasia Marche IGT	
MAOLÙ - TREBBIANO BOMBINO RIESLING RUBICONE IGP	€ 15,00
Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA DEI POETI 5,3% vol	Bionda	75 cl	€ 12,00
FIJI DDH Pale Ale 5,5% vol		33 cl	€ 7,00
YAKI DDH IPA 6% vol		33 cl	€ 7,00

VINI DA DESSERT

PASSITO DI ALBANA	“Carpe Diem”		€ 20,00
Az. Ag. Spalletti		Bicchiere	€ 4,00

VINI SFUSI

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