

## 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
Lardo di Colonnata IGP con pane caldo	€ 9,00
Affettati misti del Montefeltro (Norcineria CELLI Novafeltria)	€ 14,00
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](http://www.facebook.com/osteria.lacorte)

[www.osterialacorte.it](http://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
Pappardelle al ragù cinghiale tagliato a punta di coltello	€ 14,00
Ravioli alla Cagliostro. (Sugo di carciofi freschi e olive nere)	€16,00
Ravioli al formaggio di fossa	€15,00
Stringhetti alla Felice Orsini (Sugo di ceci biologici, Lardo di Colonnata IGP, aglio, acciughe, pomodorini e rosmarino)	€14,00
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

## 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

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



rete Fastweb 815CDE  
PSW. GYERJ6NYMM



Osteria La Corte



Osteria La Corte

[www.osterialacorte.it](http://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 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 square pillows of pasta filled with red chicory and Ricotta cheese and served with artichokes, black olives, capers, garlic and extravirgin olive oil Ravioli alla Cagliostro	€16,00
Traditional homemade pasta with chickpeas, tomatoes, lard from Colonnata IGP, garlic, capers, anchovy paste and rosemary Stringhetti alla Felice Orsini	€14,00
Traditional pasta made of bread crumbs, eggs and cheese, served with Fossa cheese Passatelli al formaggio di fossa	€ 13,00
Homemade potato dumblings with meat and tomato sauce Gnocchi al ragù	€ 12,00
Homemade potato dumblings 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

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

## SIDE ORDERS

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

## DESSERT

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

## ICE CREAM

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

	ANNO	
<b>OLMO</b> (BIO) Rosso Marche Az. Ag. Valturio Macerata Feltria	2019	€ 18,00
<b>VALTURIO IGT</b> (BIO) Rosso Marche Az. Ag. Valturio Macerata Feltria	2011	€ 28,00
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> DOCG Az. Solaria – Patrizia Cencioni	2015	€ 60,00
<b>ROSSO DI MONTALCINO</b> Az. Solaria – Patrizia Cencioni	2021	€ 28,00
<b>DECANTA 68,2°</b> Az. Ceci Barbera dell' Emilia		€ 18,00
<b>CARDO ROSSO</b> (BIO) Az. Ag. Il Conventino Sangiovese dei Colli Pesaresi	2019	€ 20,00
<b>CARDO VIOLA</b> (BIO) Az. Agr. Il Conventino Lacrima 50% Aleatico 50%	2022	€ 18,00
<b>CARDOMAGNO</b> Az. Agr. Il Conventino Sangiovese Colli Pesaresi Riserva	2015	€ 30,00
<b>TAIBO</b> (BIO) Sangiovese DOC Superiore Tenuta Santa Lucia	2021	€ 21,00
<b>CHAOS</b> Rosso Conero Fatt. Le Terrazze	2020	€ 45,00
<b>SASSI NERI</b> Rosso Conero Fatt. Le Terrazze	2018	€ 42,00
<b>NOTTE</b> (BIO) Az. Agr. Moroder Rosso Conero 2019 DOC	2019	€ 22,00
<b>ETERE</b> (BIO) Az. Agr. Moroder Rosso Conero Riserva 2018 DOCG	2018	€ 31,00
<b>DORICO</b> (BIO) Az. Agr. Moroder Rosso Conero Riserva 2017 DOCG	2018	€ 47,00

\*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

## VINI ROSSI

	ANNO	
<b>LA LEVATA</b> Sangiovese di Romagna DOP Tenuta del Monsignore	2022	€ 10,00
<b>PRINCIPE DI RIBANO</b> (BIO) Sangiovese DOC Superiore Az. Ag. Spalletti	2022	€ 16,00
<b>PURO</b> (BIO) Sangiovese DOC Sup. senza solfiti Az. Agr. Spalletti	2021	€ 18,00
<b>ROCCA DI RIBANO</b> (BIO) Sangiovese DOC Superiore Az. Ag. Spalletti	2019	€ 23,00
<b>VILLA RASPONI</b> (BIO) Sangiovese DOC Sup. Riserva Az. Ag. Spalletti	2019/20	€ 32,00
<b>MONACO DI RIBANO</b> (BIO) Cabernet e merlot Rubicone IGT Az. Ag. Spalletti	2018	€ 32,00
<b>PRUGNETO</b> Sangiovese DOC Superiore Tenuta Nespoli	2021	€ 22,00
<b>CONDE' SUPERIORE</b> (BIO) Sangiovese DOC Superiore	2018	€ 24,00
<b>CONDE' RISERVA</b> (BIO) Sangiovesino di Predappio Sup. Riserva	2012	€ 40,00
<b>NERO DI LAMBRUSCO</b> Lambrusco Secco IGT Az. Ag. Ceci	_____	€ 19,00
<b>CHIANTI DOCG</b> Az. Ag. Banfi	2022	€ 13,00
<b>SOARA</b> (BIO) Lacrime di Morro D'Alba Sup. Az. Agr. Forestale FilodiVino	2019	€ 26,00
<b>OTTOBRE ROSSO</b> Montepulciano d'Abruzzo Tenuta i Fauri	2021	€ 20,00
<b>ROSSO TULLUM DOCG Inanfora</b> (BIO) Az. Feudo Antico	2021	€ 33,00
<b>ROSSO RISERVA TULLUM DOCG</b> Az. Feudo Antico	2018	€ 41,00
<b>VILLA BAGNOLO "Utis"</b> Cabernet Sauvignon / Franc	2015	€ 55,00
<b>MESSAGGERO Nobile di Montepulciano DOCG</b> (BIO) Az. Agr. Montemercurio	2018	€ 35,00

\*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

<b>VINI BIANCHI</b>	<b>ANNO</b>	
<b>VERDICCHI DEI CASTELLI DI JESI DOC</b>		€ 15,00
Az. Vin. Moncaro Metodo Martinotti (BIO)		
<b>VERDICCHIO DI MATELICA DOC</b>	<b>2021</b>	€ 19,00
Az. Agr. Cavalieri (BIO)		
<b>DINO Verdicchio di Jesi Sup. Riserva DOCG (BIO)</b>	<b>2018</b>	€ 39,00
Az. Agr. Forestale FilodiVino		
<b>PASSERINA IGT (BIO - VEG)</b>	<b>2022</b>	€ 15,00
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop		
<b>PASSERINA DOCG TULLUM</b>	<b>2022</b>	€ 27,00
Az. Feudo Antico		
<b>FALERIO PECORINO DOC (BIO - VEG)</b>	<b>2022</b>	€ 17,00
La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop		
<b>PECORINO DOCG</b>	<b>2021</b>	€ 27,00
Az. Feudo Antico		
<b>EMERA (BIO)</b>	<b>2021</b>	€ 18,00
Az. Agr. Moroder Malvasia Marche IGT		
<b>‘1759‘ Pinot Nero Extra Brut (BIO)</b>	<b>2010</b>	€ 30,00
Az. Agr. Valturio Macerata Feltria		
<b>BOLLA BIANCA Sangiovese vinificato in bianco</b>	<b>2022</b>	€ 18,00
Az. Ag. Il Conventino		
<b>BOLLA ROSA</b>	<b>2022</b>	€ 18,00
Az. Ag. Il Conventino		
<b>PROSECCO Giulia Rebi DOC Extra Dry</b>		€ 18,00
Prosecco Bicchiere		€ 4,00
<b>GEWUSRTRAMINER</b>	<b>2022</b>	€ 17,00
Cantina Rotaliana		
<b>CHARDONNAY IGT</b>	<b>2021</b>	€ 14,00
Az. di Lenardo		
<b>PAJSS</b>	<b>2016</b>	€ 30,00
Pinot Nero frizzante Az. Vin. Travaglinò		
<b>PINOT NERO DOC</b>	<b>2021</b>	€ 18,00
Az. Ag. Giorgi		
<b>PINOT GRIGIO “SILENTE” DOC</b>	<b>2022</b>	€ 18,00
Az. Agr. Maurizio Buzzinelli		
<b>SAUVIGNON IGT</b>	<b>2020</b>	€ 14,00
Az. Agr. di Lenardo		
<b>MAOLÙ (BIO)</b>	<b>2020</b>	€ 18,00
Trebbiano-Bombino-Rieseling RUBICONE IGP		
Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano		€ 45,00
<b>FRANCIACORTA Extra Brut Millesimato</b>		
Az. Agr. Monzio Compagnoni		€ 41,00
<b>FRANCIACORTA Brut Millesimato</b>		
Az. Agr. Monzio Compagnoni		

\*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

## VINI DA DESSERT

<b>PASSITO DI ALBANA</b>	“Carpe Diem”	0,5l	€ 20,00
Az. Ag. Spalletti		Bicchiere	€ 4,00

<b>VISCIOLA</b>			€ 20,00
Vignedileo Soc Agr. Tre Castelli S.S.		Bicchiere	€ 4,00

## BIRRE ARTIGIANALI

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

## VINI SFUSI

**SANGIOVESE (Rosso) DOC** Az. Ag. Spalletti ( 1 litro)

**ALBANA SECCO (Bianco)DOC** Az. Ag. Spalletti (1 litro)

**UVE FURLIT** (Bianco frizzante) IGP Bianco delle Venezie(1 litro) € 9,00

(1/2 litro) € 9,00

(1/4 litro) € 9,00

Bicchiere € 5,00

€ 3,00

€ 2,00