

# ANTIPASTI

Crostini della Corte di Berengario II € 12,00

(Formaggio di Fossa e prosciutto del Montefeltro, Lardo di Colonnata IGP, Funghi di bosco\*, Pomodoro fresco, Paté di olive e Paté di funghi e tartufo)

Affettati misti del Montefeltro € 14,50

(Fiocco/Goccia del Montefeltro, Coppa, Salame e lardo di Colonnata IGP)

Formaggi misti del Montefeltro con marmellate e miele € 13,50

(Formaggio di fossa DOP, pecorino stagionato sotto foglie di noci, pecorino semi stagionato e vaccino fresco, miele di castagno e marmellate)

Piadina vuota € 2,00

Acqua Minerale 0,75 l € 3,00

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

Cappuccino € 2,50



Rete: GUEST-CORTE  
PSW: corte2025



Osteria La Corte



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

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

**COPERTO €3,00**



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

## P R I M I   P I A T T I

Ravioli al formaggio di fossa Ambramello DOP € 15,00

Stringhetti di Berengario II° €14,50  
(Sugo melanzane, peperoni, zucchine e prataioli saltati in padella e ragù)

Stringhetti Primavera €14,00  
(Sugo melanzane, peperoni, zucchine pomodorini e basilico)

Passatelli al formaggio di fossa Ambramello DOP € 13,50

Gnocchi al ragù di Cinghiale tagliato a punta di coltello € 14,50

Tagliatelle ai funghi porcini\* (Boletus Edilus) € 14,00

Primi al Tartufo Secondo  
disponibilità

\*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 grosso (venduta a peso)	€ 8,00 hg
Petto d'anatra cotto in BT con zenzero e salvia ed affumicato, con vellutata di patate al rosmarino, zucchine grigliate sott'olio ed insalatina	€ 19,00
Coniglio in porchetta al finocchio selvatico	€ 11,00
Castrato/Agnello alla griglia profumato all'aglio e rosmarino	€ 17,00

## C O N T O R N I

Insalata mista	€ 5,00
Verdure alla piastra	€ 7,00
Verdure lessate o saltate	€ 6,00
Insalata Madama	€ 10,00
(radicchio rosso, pinoli, arance e aceto balsamico)	
Insalata del Re	€ 10,00
(Insalata, pomodoro, olive nere denocciolate, tonno e uovo sodo)	
Caprese con mozzarella di bufala DOP	€ 10,00

## DOLCI DELLA CASA

Zuppa Inglese	€ 6,00
Semifreddo allo zabaione	€ 6,00
Crostata alla ricotta nocciole e cioccolato	€ 6,00
Panna cotta vegetale: ai Frutti di bosco/Cioccolato/Caramello	€ 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	Soia
Crostini e bruschette			Crostino all'Ambra di Talamello	Ragù di carne Ragù di cinghiale	
Tagliatelle Ravioli 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		
Zuppa di Legumi				Zuppa di Legumi	Panna Cotta

## I NOSTRI PRODUTTORI E FORNITORI A Km 0

Norcineria Celli Novafeltria (RN)

Macelleria Cappelli - Villagrande di Montecopiolo (RN)

Macelleria da Enzo - Secchiano Novafeltria (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. Saporì 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 IGP, forest mushrooms\*, fresh tomato, olive's paté, mushroom and truffle paté** € 12,00  
Crostini della Corte di Berengario II

**Mixed Cold Cuts Platter From Local Area** € 14,50  
Affettati misti del Montefeltro

**Mixed Cheeses With Jams And Honey** €13,50  
Fossa cheese, cheese aged in walnut leaves, chestnut honey and jams)  
Formaggi misti del Montefeltro con marmellate e miele

**Local Bread Piadina vuota** € 2,00  
**Mineral Water Acqua Minerale lt. 0,75** € 3,00  
**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: GUEST-CORTE  
PSW: corte2025



Osteria La Corte



Osteria La Corte

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

**COVER CHARGE €3,00**

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

## MAIN COURSES

<b>Traditional Square pillows of pasta filled of red chicory and Ricotta cheese and served with fossa cheese sauce and fossa cheese flakes</b> Ravioli al formaggio di fossa Ambramello DOP	€ 15,00
<b>Traditional homemade white pasta with zucchini, eggplant, pepper, mushrooms and bolognese sauce</b> Stringhetti di Berengario II	€ 14,50
<b>Traditional pasta made of bread crumbs, eggs and cheese, served with fossa cheese sauce and fossa cheese flakes</b> Passatelli al formaggio di fossa	€ 13,50
<b>Homemade potato dumplings with wild boar minced meat and tomato sauce</b> Gnocchi al ragù di Cinghiale tagliate a punta di coltello	€ 14,50
<b>Traditional homemade pasta with porcini mushrooms (Boletus Edilus)</b> Tagliatelle ai funghi porcini	€ 14,00
<b>Traditional homemade pasta with ragù</b> Tagliatelle al ragù della tradizione	€ 12,50
<b>Traditional homemade white pasta with zucchini, eggplant, pepper, cherry tomatoes and basil</b> Stringhetti Primavera	€ 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 Salt (sold by weight)

Tagliata al rosmarino e sale grosso( venduta a peso)

€ 8,00 hg

### Low-Temperature Cooked And Smoked Duck Breast With Side Dishes

Petto d'anatra cotto in BT ed affumicato con vellutata di patate al rosmarino, zucchine grigliate sott'olio ed insalatina

€ 19,00

### Wild Fennel Rabbit

Coniglio in porchetta al finocchio selvatico

€ 11,00

### Castrated Lamb Grilled With Garlic And Rosemary

Castrato/Agnello alla griglia

€ 17,00

## SIDE ORDERS

### Mixed Salad

Insalata Mista

€ 5,00

### Grilled Vegetables

Verdure Alla Piastra

€ 7,00

### Boiled And/Or Vegetables

Verdure Lessate O Saltate

€ 6,00

### Red Chicory, Pine Nuts, Oranges And Balsamic Vinegar

Insalata Madama

€ 10,00

### King Salad (Egg, Tuna, Tomatoes, Olives And Salad)

Insalata Del Re

€ 10,00

### Caprese Salad

€10,00

## DESSERT

### Italian Trifle

Zuppa Inglese

€ 6,00

### Semifrozen Zabaione

Semifreddo allo zabaione

€ 6,00

### Chocolate, Ricotta Cheese And Hazelnuts Tart

Crostata alla ricotta nocciole e cioccolato

€ 6,00

### Panna cotta (VEG) with chocolate/caramel/berries

Panna cotta vegetariana con cioccolato/caramello/frutti di bosco

€ 6,00

## 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	SOYA
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		Panna cotta

### OUR LOCAL SUPPLIERS

Norcineria Celli Novafeltria (RN)

Macelleria (Butchery) Cappelli Villagrande di Montecopiolo (RN)

Macelleria (Butchery) da Enzo Secchiano-Novafeltria (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 BIANCHI

<b>VERDICCHIO DI MATELICA DOC</b> Az. Agr. Cavalieri	2021	BIOLOGICO	19,00 €
<b>DINO Verdicchio di Jesi Sup. Riserva DOCG</b> Az. Agr. Forestale FilodiVino	2019	BIOLOGICO	39,00 €
<b>PASSERINA IGT</b> La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop	2022	BIOLOGICO VEGANO	15,00 €
<b>PASSERINA DOCG TULLUM</b> Az. Feudo Antico	2022	BIOLOGICO	27,00 €
<b>FALERIO PECORINO DOC</b> La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop	2022	BIOLOGICO VEGANO	17,00 €
<b>EMERA Malvasia Marche IGT</b> Az. Agr. Moroder	2021	BIOLOGICO	18,00 €
<b>GEWURZTRAMINER Trentino DOC</b> Cantina Rotaliana di Mezzolombardo	2022		20,00 €
<b>CHARDONNAY IGT</b> Az. di Lenardo	2022		14,00 €
<b>SAUVIGNON IGT</b> Az. Agr. di Lenardo	2022		14,00 €
<b>PINOT GRIGIO "SILENTE" DOC</b> Az. Agr. Maurizio Buzzinelli	2022		18,00 €
<b>MONTEMAR ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG</b> Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2021		20,00 €
<b>TANTALILLI ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG</b> Soc. Agr. Terre dei Gessi - Tenute Tozzi	2020		27,00 €
<b>FIORILE ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG</b> Az. Agr. Fondo San Giuseppe	2023		35,00 €
<b>RIMINI REBOLA SECCO DOP</b> Az. Tenuta del Monsignore	2024		17,50 €
<b>MAOLÙ Trebbiano-Bombino-Rieseling RUBICONE IGP</b> Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2020	BIOLOGICO	18,00 €
<b>SANT'ISIDORO Marche IGT - Rosato</b> Az. Agr. Maria Pia Castelli	2021	BIOLOGICO NATURALE	26,00 €
<b>CARDOROSA</b> Soc. Ag. Il Conventino di Monteciccardo	2021	BIOLOGICO	18,00 €

## VINI BIANCHI FRIZZANTI E SPUMANTI

<b>'1759' Pinot Nero Extra Brut</b> Az. Agr. Valturio	2019	BIOLOGICO	38,00 €
<b>BOLLA BIANCA</b> Soc. Ag. Il Conventino di Monteciccardo	2022	BIOLOGICO	21,00 €
<b>BOLLA ROSA</b> Soc. Ag. Il Conventino di Monteciccardo	2022	BIOLOGICO	21,00 €

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

<b>PROSECCO Giulia Rebi DOC Extra Dry</b> Bicchiere	<b>2022</b>	<b>20,00 €</b> <b>4,50 €</b>
<b>FRANCIACORTA Extra Brut Millesimato</b> Az. Agr. Monzio Compagnoni	<b>2019</b>	<b>43,00 €</b>
<b>FRANCIACORTA Brut Millesimato</b> Az. Agr. Monzio Compagnoni	<b>2019</b>	<b>45,00 €</b>

## VINI DA DESSERT

<b>ROMAGNA PASSITO DI ALBANA DOCG</b> "Carpe Diem" Az. Agr. Spalletti	<b>2018</b>	<b>0,5 L</b> <b>Bicchiere</b>	<b>33,00 €</b> <b>7,00 €</b>
<b>VISCIOLA Vino di visciole</b> Vignedileo Soc Agr. Tre Castelli S.S.		<b>0,5 L</b> <b>Bicchiere</b>	<b>20,00 €</b> <b>5,00 €</b>
<b>ALBANA DOLCE "Le Querce" DOCG</b> Celli snc di Sirri e Casadei Soc. Agr.	<b>2023</b>	<b>Bicchiere</b>	<b>16,50 €</b> <b>4,00 €</b>
<b>ASTI DOCG Spumante di qualità del tipo aromatico dolce</b> Martini e Rossi S.p.a.		<b>Bicchiere</b>	<b>16,50 €</b> <b>4,00 €</b>

## BIRRE ARTIGIANALI

<b>BIRRA DEI POETI</b>	<b>BIONDA</b>	<b>75cl</b>	<b>13,00 €</b>
<b>BIRRA VALMA (con pane di San Leo)</b>	<b>BIONDA</b>	<b>75cl</b>	<b>14,00 €</b>
<b>FANFARONA</b>	<b>BIONDA</b>	<b>75cl</b>	<b>13,00 €</b>
<b>BELLA</b>	<b>AMBRATA</b>	<b>75cl</b>	<b>13,00 €</b>
<b>RUSTICA</b>	<b>ROSSA</b>	<b>75cl</b>	<b>16,00 €</b>
<b>SPECIAL EDITION ALLE CASTAGNE</b>	<b>BIONDA</b>	<b>75cl</b>	<b>16,00 €</b>
<b>TIPA</b>	<b>SEASON IPA</b>	<b>33cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>FRESCA</b>	<b>BIANCA</b>	<b>33cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>IGEA</b>	<b>GLUTEN FREE</b>	<b>33cl</b>	<b>5,00 €</b>
<b>AGRICOLA</b>	<b>BIONDA</b>	<b>33cl</b>	<b>4,00 €</b>
<b>AGRICOLA AMBRATA</b>	<b>AMBRATA</b>	<b>33cl</b>	<b>5,50 €</b>

## VINI SFUSI

<b>ROMAGNA SANGIOVESE IGT</b> Az. Agr. Spalletti	<b>2023</b>	<b>1 Litro</b> <b>1/2 Litro</b> <b>1/4 Litro</b> <b>Bicchiere</b>	<b>10,00 €</b> <b>6,00 €</b> <b>3,50 €</b> <b>2,50 €</b>
<b>TREBBIANO RUBICONE IGT</b> Az. Agr. Spalletti	<b>2023</b>	<b>1 Litro</b> <b>1/2 Litro</b> <b>1/4 Litro</b> <b>Bicchiere</b>	<b>10,00 €</b> <b>6,00 €</b> <b>3,50 €</b> <b>2,50 €</b>
<b>GLERA TREVENEZIE IGT Bianco frizzante</b> I.W.C. Soc. COOP. Agr. Campegine	<b>2023</b>	<b>1 Litro</b> <b>1/2 Litro</b> <b>1/4 Litro</b> <b>Bicchiere</b>	<b>10,00 €</b> <b>6,00 €</b> <b>3,50 €</b> <b>2,50 €</b>

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

## VINI ROSSI

<b>LA LEVATA Romagna Sangiovese DOP</b> Az. Agr. Tenuta del Monsignore	<b>2022</b>		<b>12,00 €</b>
<b>DIONISIO Colli di Rimini Cabernet Sauvignon DOC</b> Az. Agr. Tenuta del Monsignore	<b>2022</b>		<b>12,00 €</b>
<b>CACIARA Romagna Sangiovese Superiore DOP</b> Soc. Agr. Enio Ottaviani	<b>2023</b>		<b>21,00 €</b>
<b>PRINCIPE DI RIBANO Romagna Sangiovese DOC Sup.</b> Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	<b>2022</b>	<b>BIOLOGICO</b>	<b>18,00 €</b>
<b>ROCCA DI RIBANO - VIGNA DELLA CROCE Romagna Sangiovese DOC Sup.</b> Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	<b>2020</b>	<b>BIOLOGICO</b>	<b>25,00 €</b>
<b>VILLA RASPONI Romagna Sangiovese DOC Sup. Riserva</b> Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	<b>2020</b>	<b>BIOLOGICO</b>	<b>32,00 €</b>
<b>MONACO DI RIBANO Rubicone IGT Cabernet-Merlot</b> Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	<b>2018</b>	<b>BIOLOGICO</b>	<b>32,00 €</b>
<b>PRUGNETO Romagna Sangiovese DOC Sup.</b> Tenuta dei Nespoli	<b>2021</b>		<b>22,00 €</b>
<b>CONDE' Romagna Sangiovese DOC Sup.</b> Az. Vin. CONDE'	<b>2018</b>	<b>BIOLOGICO</b>	<b>24,00 €</b>
<b>CONDE' PREDAPPIO Sangiovese DOC Sup. Riserva</b> Az. Vin. Condé	<b>2011</b>	<b>BIOLOGICO</b>	<b>40,00 €</b>
<b>IKO Romagna Sangiovese DOC Sup.</b> Soc. Agr. Terre dei Gessi - Tenute Tozzi	<b>2018</b>		<b>25,00 €</b>
<b>TERRA DEI GESSI IGP Merlot-Sangiovese-Pinot Nero</b> Soc. Agr. Terre dei Gessi - Tenute Tozzi	<b>2020</b>		<b>19,00 €</b>
<b>NERO DI LAMBRUSCO IGT</b> Az. Agr. Ceci			<b>19,00 €</b>
<b>DECANTA 68,2° Barbera dell'Emilia IGT</b> Az. Agr. Ceci			<b>18,00 €</b>
<b>OLMO Rosso Marche</b> Az. Agr. Valturio	<b>2019</b>	<b>BIOLOGICO</b>	<b>18,00 €</b>
<b>VALTURIO Rosso Marche IGT</b> Az. Agr. Valturio	<b>2011</b>	<b>BIOLOGICO</b>	<b>28,00 €</b>
<b>CARDOROSSO Colli Pesaresi Sangiovese DOC</b> Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo	<b>2019</b>	<b>BIOLOGICO</b>	<b>20,00 €</b>

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

<b>CARDOVIOLA Marche Rosso IGT</b> Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo	2022	BIOLOGICO	20,00 €
<b>CARDOMAGNO Colli Pesaresi Sangiovese DOC Riserva</b> Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo	2016	BIOLOGICO	30,00 €
<b>SOARA Lacrima di Morro D'Alba DOC Sup.</b> Az. Agr. Forestale FilodiVino	2019	BIOLOGICO	30,00 €
<b>CHAOS Marche Rosso IGT Merlot-Syrah</b> Fattorie Le Terrazze	2020		45,00 €
<b>SASSI NERI Rosso Conero DOCG Riserva</b> Fattorie Le Terrazze	2018		42,00 €
<b>NOTTE Rosso Conero DOC</b> Az. Agr. Moroder	2019	BIOLOGICO	22,00 €
<b>ETERE Rosso Conero DOCG Riserva</b> Az. Agr. Moroder	2018	BIOLOGICO	31,00 €
<b>DORICO Rosso Conero DOCG Riserva</b> Az. Agr. Moroder	2018	BIOLOGICO	47,00 €
<b>SER GARDO Chianti Classico DOCG</b> Az. Agr. Bindi Sergardi - Tenuta I Colli	2020		27,00 €
<b>ROSSO DI MONTALCINO DOC</b> Az. Agr. Patrizia Cencioni	2022		28,00 €
<b>MESSAGGERO Nobile di Montepulciano DOCG</b> Az. Agr. Montemercurio	2018	BIOLOGICO	35,00 €
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b> Az. Agr. Patrizia Cencioni	2018		60,00 €
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b> Az. Agr. Tenuta degli Ulivi	2013		65,00 €
	2015		80,00 €
	2016		85,00 €
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva</b> Az. Agr. Tenuta degli Ulivi	2016		100,00 €
<b>OTTOBRE ROSSO Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Az. Agr. Tenuta dei Fauri	2021	BIOLOGICO	20,00 €
<b>INANFORA ROSSO TULLUM DOCG</b> Az. Agr. Feudo Antico	2021	BIOLOGICO	33,00 €
<b>ROSSO RISERVA TULLUM DOCG</b> Az. Agr. Feudo Antico	2018		41,00 €

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

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