

ANTIPASTI

Crostini della Corte di Berengario II € 12,00
(Formaggio di Fossa e prosciutto del Montefeltro, Lardo di Colonnata, Funghi di bosco*,
Pomodoro fresco, Paté di olive e Paté di funghi e tartufo)

Affettati misti del Montefeltro (Norcineria CELLI Novafeltria) € 14,50

Formaggi misti del Montefeltro con marmellate e miele € 13,50
(Formaggio di fossa, pecorino stagionato sotto foglie di noci, pecorino e
vaccini 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

Coca Cola Zero Zero 33 cl € 4,50

Acqua Tonica 20 cl € 3,00

Aranciata Bio Galvanina 355 ml € 4,50

Cola Zero Galvanina 355 ml € 4,50

Gassosa Bio Galvanina 355 ml € 4,50

Limonata Bio Galvanina 355 ml € 4,50

Caffè € 2,00

Caffè corretto € 3,00

Cappuccino € 2,50



RETE: GUEST-CORTE
PSW: corte2025



Osteria La Corte



www.facebook.com/osteria.lacorte

www.osterialacorte.it

DIGITAL ENGLISH
MENU



COPERTO €3,00

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

P R I M I P I A T T I

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

Ravioli al formaggio di Fossa DOP "Ambramello" € 15,00

Stringhetti di Berengario II° € 14,50
(Sugo con melanzane, zucchine, peperoni, funghi champignon e ragù di carne)

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

Passatelli al formaggio di fossa DOP "Ambramello" € 13,50

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

Primi al Tartufo In base alla
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
Coniglio in porchetta al finocchio selvatico	€ 11,00
Castrato/Agnello alla griglia con rosmarino e aglio	€ 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 (Insalata verde, pomodori, olive nere, tonno e uova sode)	€ 10,00
Insalata Caprese	€ 10,00

DOLCI DELLA CASA

Zuppa Inglese	€ 6,00
Semifreddo allo zabaione	€ 6,00
Crostata alla ricotta nocciole e cioccolato	€ 6,00
Panna Cotta con cioccolato/caramello/frutti di bosco	€ 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 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		
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. Saponi 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	€ 12,00
Mixed Cold Cuts Platter From Local Area Affettati misti del Montefeltro(Norcineria CELLI Novafeltria)	€ 14,50
Mixed Cheeses With Jams And Honey Fossa cheese, cheese aged in walnut leaves, chestnut honey and jams) Formaggi misti del Montefeltro con marmellate e miele	€13,50
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
Coca Cola Zero Zero 33 cl	€ 4,50
Tonic Water Acqua Tonica 20 cl	€ 3,00
Blood Orange Aranciata Bio Galvanina 355 ml	€ 4,50
Cola Zero Galvanina 355 ml	€ 4,50
Gassosa Bio Galvanina 355 ml	€ 4,50
Lemonade Limonata Bio Galvanina 355 ml	€ 4,50



Rete: GUEST-CORTE
PSW: corte2025



Osteria La Corte



Osteria La Corte

www.osterialacorte.it

COVER CHARGE €3,00

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

MAIN COURSES

Traditional Square pillows of pasta filled of red chicory and Ricotta cheese and served with a sauce of sheep cheese and EVO oil Ravioli al formaggio di Fossa DOP “Ambramello”	€ 15,00
Traditional homemade pasta with meat and tomato sauce and panfried zucchini, aubergines and peppers Stringhetti di Berengario II	€ 14,50
Traditional homemade pasta with panfried cherry tomatoes, zucchini, aubergines, peppers and basil Stringhetti Primavera	€ 14,00
Traditional pasta made of bread crumbs, eggs and cheese, served with fossa cheese sauce and fossa cheese flakes Passatelli al formaggio di fossa DOP “Ambramello”	€ 13,50
Homemade potato dumblings with wild boar minced meat and tomato sauce Gnocchi al ragù di Cinghiale tagliate a punta di coltello	€ 14,50
Traditional homemade pasta with porcini mushrooms* (Boletus Edilus) Tagliatelle ai funghi porcini*	subject to availability
Traditional homemade pasta with truffle Primi piatti al tartufo	

*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
Wild Fennel Rabbit Coniglio al finocchio selvatico	€ 11,00
Castrated Lamb Grilled With Garlic And Rosemary Castrato	€ 17,00

SIDE ORDERS

Mixed Salad Insalata Mista	€ 5,00
Grilled Vegetables Verdure Alla Piastra	€ 7,00
Boiled And/Or Sautèed Vegetables Verdure Lessate O Saltate	€ 6,00
Red Chicory, Pine Nuts, Oranges And Balsamic Vinegar Insalata Madama	€ 10,00
Green Salad, Tomato, Black Olive, Tuna And Hard Boiled Egg 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

VERDICCHIO DI MATELICA DOC Az. Agr. Cavalieri	2023	BIOLOGICO	19,00 €
DINO Verdicchio di Jesi Sup. Riserva DOCG Az. Agr. Forestale FilodiVino	2019	BIOLOGICO	39,00 €
PASSERINA IGT La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop	2022	BIOLOGICO VEGANO	15,00 €
PASSERINA DOCG TULLUM Az. Feudo Antico	2022	BIOLOGICO	27,00 €
FALERIO PECORINO DOC La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop	2023	BIOLOGICO VEGANO	17,00 €
EMERA Malvasia Marche IGT Az. Agr. Moroder	2021	BIOLOGICO	18,00 €
GEWURZTRAMINER Trentino DOC Cantina Rotaliana di Mezzolombardo	2022		24,00 €
CHARDONNAY IGT Az. di Lenardo	2023		14,00 €
SAUVIGNON IGT Az. Agr. di Lenardo	2023		14,00 €
"SILENTE" PINOT GRIGIO DOC Collio Az. Agr. Maurizio Buzzinelli	2023		18,00 €
MAOLÙ ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2024	BIOLOGICO	18,00 €
VIGNA MONTEMAR ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2024	BIOLOGICO	31,00 €
TANTALILLI ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG Soc. Agr. Terre dei Gessi - Tenute Tozzi	2020		27,00 €
FIORILE ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG Az. Agr. Fondo San Giuseppe	2023		35,00 €
RIMINI REBOLA SECCO DOP Az. Tenuta del Monsignore	2024		17,50 €
SANT'ISIDORO Marche IGT - ROSE' - Montepulciano Az. Agr. Maria Pia Castelli	2023	BIOLOGICO NATURALE	26,00 €
RENOVIA IGP - ROSE' - Rosso Piceno Tenuta Agr. La Riserva	2024	BIOLOGICO	18,00 €

VINI BIANCHI FRIZZANTI E SPUMANTI

'1759' Pinot Nero Extra Brut Az. Agr. Valturio	2019	BIOLOGICO	38,00 €
BOLLA BIANCA Soc. Ag. Il Conventino di Monteciccardo	2023	BIOLOGICO	21,00 €
BOLLA ROSA - ROSE' Soc. Ag. Il Conventino di Monteciccardo	2024	BIOLOGICO	21,00 €

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

PROSECCO Giulia Rebi DOCG Superiore Extra Dry Bicchiere	2024	27,00 € 6,00 €
FRANCIACORTA Extra Brut Millesimato Az. Agr. Monzio Compagnoni	2019	45,00 €
FRANCIACORTA Brut Millesimato Az. Agr. Monzio Compagnoni	2019	42,00 €

VINI DA DESSERT

"CARPE DIEM" ROMAGNA PASSITO DI ALBANA DOCG Az. Agr. Spalletti	2018	0,5 L Bicchiere	33,00 € 7,00 €
VISCIOLA (Bevanda aromatizzata a base di vino) Vignedileo Soc Agr. Tre Castelli S.S.		0,5 L Bicchiere	20,00 € 5,00 €
ALBANA DOLCE "Le Querce" DOCG Celli snc di Sirri e Casadei Soc. Agr.	2023	Bicchiere	16,50 € 4,00 €
TAWNY PORTO (Vino fortificato) Offley		0,75 L Bicchiere	25,00 € 4,50 €
MOSCATO D'ASTI DOCG Spumate dolce Martini		0,75 L Bicchiere	16,50 € 4,00 €

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA DEI POETI	BIONDA	75cl	13,00 €
BIRRA VALMA (con pane di San Leo)	BIONDA	75cl	14,00 €
TIPA	SEASON IPA	33cl	5,00 €
AGRICOLA AMBRATA	AMBRATA	33cl	5,50 €

VINI SFUSI

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

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

VINI ROSSI

LA LEVATA Romagna Sangiovese DOP Az. Agr. Tenuta del Monsignore	2022		12,00 €
DIONISIO Colli di Rimini Cabernet Sauvignon DOC Az. Agr. Tenuta del Monsignore	2022		12,00 €
TORRICELLA Rubicone IGP Merlot - Sangiovese Az. Agr. Flenghi Nicola	2024		18,00 €
CACIARA Romagna Sangiovese Superiore DOP Soc. Agr. Enio Ottaviani	2023		21,00 €
SOLE ROSSO Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOP Soc. Agr. Enio Ottaviani	2021		32,00 €
PRINCIPE DI RIBANO Romagna Sangiovese DOC Sup. Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2023	BIOLOGICO	18,00 €
ROCCA DI RIBANO Romagna Sangiovese DOC Sup. Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2021	BIOLOGICO	25,00 €
VILLA RASPONI Romagna Sangiovese DOC Sup. Riserva Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2021	BIOLOGICO	32,00 €
MONACO DI RIBANO Rubicone IGT Cabernet-Merlot Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2018	BIOLOGICO	32,00 €
CONDE' Romagna Sangiovese DOC Sup. Az. Vin. Condé	2019	BIOLOGICO	24,00 €
CONDE' PREDAPPIO Romagna Sangiovese DOC Riserva Az. Vin. Condé	2016	BIOLOGICO	45,00 €
RAGGIO BRUSA Romagna Sangiovese DOC Riserva Predappio Az. Vin. Condé	2019	BIOLOGICO	65,00 €
GRILLAIE BERTINORO Romagna Sangiovese DOC Riserva Soc. Agr. Celli srl	2022	BIOLOGICO	22,00 €
BRON & RUSEVAL Romagna Sangiovese DOC Riserva Bertinoro Soc. Agr. Celli srl	2022	BIOLOGICO	31,00 €
IKO Romagna Sangiovese DOC Brisighella Soc. Agr. Terre dei Gessi - Tenute Tozzi	2020		25,00 €
TERRA DEI GESSI IGP Merlot-Sangiovese-Pinot Nero Soc. Agr. Terre dei Gessi - Tenute Tozzi	2020		19,00 €
NERO DI LAMBRUSCO IGT Az. Agr. Ceci			19,00 €
DECANTA 68,2° Barbera dell'Emilia IGT Az. Agr. Ceci			18,00 €
OLMO Rosso Marche Az. Agr. Valturio	2019	BIOLOGICO	18,00 €

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

VALTURIO Rosso Marche IGT Az. Agr. Valturio	2011	BIOLOGICO	28,00 €
CARDOROSSO Colli Pesaresi Sangiovese DOC Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo	2019	BIOLOGICO	20,00 €
CARDOMAGNO Colli Pesaresi Sangiovese DOC Riserva Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo	2016	BIOLOGICO	30,00 €
SOARA Lacrima di Morro D'Alba DOC Sup. Az. Agr. Forestale FilodiVino	2019	BIOLOGICO	27,00 €
CHAOS Marche Rosso IGT Merlot-Syrah Fattorie Le Terrazze	2020		45,00 €
SASSI NERI Rosso Conero DOCG Riserva Fattorie Le Terrazze	2018		42,00 €
NOTTE Rosso Conero DOC Az. Agr. Moroder	2019	BIOLOGICO	22,00 €
ETERE Rosso Conero DOCG Riserva Az. Agr. Moroder	2018	BIOLOGICO	31,00 €
DORICO Rosso Conero DOCG Riserva Az. Agr. Moroder	2018	BIOLOGICO	47,00 €
SER GARDO Chianti Classico DOCG Az. Agr. Bindi Sergardi - Tenuta I Colli	2020		27,00 €
ROSSO DI MONTALCINO DOC Az. Agr. Patrizia Cencioni	2022		28,00 €
MESSAGGERO Nobile di Montepulciano DOCG Az. Agr. Montemercurio	2018	BIOLOGICO	35,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Az. Agr. Patrizia Cencioni	2018		65,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Az. Agr. Tenuta degli Ulivi	2013 2015 2016		60,00 € 80,00 € 85,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva Az. Agr. Tenuta degli Ulivi	2016		120,00 €
OTTOBRE ROSSO Montepulciano d'Abruzzo DOC Az. Agr. Tenuta dei Fauri	2022	BIOLOGICO	23,00 €
INANFORA ROSSO TULLUM DOCG Az. Agr. Feudo Antico	2021	BIOLOGICO	33,00 €
ROSSO RISERVA TULLUM DOCG 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