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)	€ 12,00
Affettati misti del Montefeltro (Norcineria CELLI Novafeltria)	€ 14,50
Formaggi misti del Montefeltro con marmellate e miele (Formaggio di fossa DOP, pecorino stagionato sotto foglie di noci, pecorino e formaggio vaccino fresco, miele di castagno e marmellate)	€13,50

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
Cedrata Bio Galvanina 355 ml	€ 4,50
Chinotto Bio Galvanina 355 ml	€ 4,50
The verde alla menta Bio Galvanina 355 ml	€ 4,50
Caffè	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,50

FREE WiFi ZONE
RETE: **GUEST-CORTE**
PSW: **corte2025**

www.facebook.com/osteria.lacorte

Osteria La Corte

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 alla Felice Orsini (Sugo di ceci BIO, lardo di Colonnata IGP, pomodorini e rosmarino)	€ 14,50
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

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 - Montecicardo (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. Sapori 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 — € 12,00
Crostini della Corte di Berengario II

Mixed Cold Cuts Platter From Local Area — € 14,50
Affettati misti del Montefeltro(Norcineria CELLI Novafeltria)

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 0,3 l	€ 3,00
Medium Coca Cola 0,5 l	€ 5,00
Small Menabrea Beer 0,2 l	€ 3,00
Medium Menabrea Beer. 0,4 l	€ 5,00
Coca Cola Zero Zero 33 cl	€ 4,50
Tonic Water Acuqa Tonica 20 cl	€ 3,00
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

FREE WiFi ZONE

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 egg pasta filled of red chicory and Ricotta cheese and served with a sauce of sheep cheese and EVO oil — € 15,00
Ravioli al formaggio di Fossa DOP "Ambramello"

Traditional homemade pasta with organic chickpea sauce, Colonnata lard IGP, garlic and cherry tomatoes — € 14,00
Stringhetti alla Felice Orsini

Traditional egg pasta made of bread crumbs, eggs and cheese, served with fossa cheese sauce and fossa cheese flakes — € 13,50
Passatelli al formaggio di fossa DOP "Ambramello"

Homemade potato dumblings with wild boar minced meat and tomato sauce — € 14,50
Gnocchi al ragù di Cinghiale tagliate a punta di coltello

Traditional homemade egg pasta with porcini mushrooms* (Boletus Edilus) — € 14,00
Tagliatelle ai funghi porcini*

Traditional homemade pasta with truffle — subject to availability
Primi piatti al tartufo

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

SECOND COURSES

Montefeltro Sausages € 10,00
Salsiccia del Montefeltro

Sliced Steak Of Beef With Rosemary And Salt (sold by weight) € 8,00 hg
Tagliata al rosmarino e sale dolce di Cervia(venduta a peso)

Wild Fennel Rabbit € 11,00
Coniglio al finocchio selvatico

Castrated Lamb Grilled With Garlic And Rosemary € 17,00
Castrato

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 € 10,00
Insalata Madama

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

Panna cotta (VEG) with chocolate/caramel/berries € 6,00
Panna cotta vegetariana con cioccolato/caramello/frutti di bosco

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 Montecicardo (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

INNOMINATA (Garofanata) MARCHE IGT Terracuda Soc.Agr. Fratterosa S.S.	**2025**	**BIOLOGICO**	**20,00 €**
VERDICCHIO DI MATELICA DOC Az. Agr. Cavalieri	**2024**	**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 €**
PECORINO 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 €**
CIMA Vermentino Candia dei Colli Apuani DOC Az. Agr. Cima Gianluigi	**2024**		**26,00 €**
GEWURZTRAMINER Trentino DOC Cantina Rotaliana di Mezzolombardo	**2025**		**24,00 €**
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 €**
CUPIDO Chardonney Rubicone DOP Az. Tenuta del Monsignore	**2024**		**14,00 €**
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**	**19,00 €**
MARYROSE ROSATO RUBICONE IGT Soc. Agr. Tenuta Biodinamica Mara	**2025**	**BIOLOGICO**	**21,00 €**

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

VINI BIANCHI FRIZZANTI E SPUMANTI

PROSECCO Giulia Rebi DOCG Superiore Valdobbiadene	**2024**			**27,00 €**
Extra Dry	Bicchiere			**6,00 €**
FRANCIACORTA Extra Brut Millesimato	**2019**			**45,00 €**
Az. Agr. Monzio Compagnoni				
FRANCIACORTA Brut Millesimato	**2019**			**42,00 €**
Az. Agr. Monzio Compagnoni				
'1759' Pinot Nero Extra Brut	**2019**	**BIOLOGICO**		**38,00 €**
Az. Agr. Valturio				
BOLLA BIANCA	**2023**	**BIOLOGICO**		**23,00 €**
Soc. Ag. Il Conventino di Montecicardo				
BOLLA ROSA - ROSE'	**2024**	**BIOLOGICO**		**23,00 €**
Soc. Ag. Il Conventino di Montecicardo				
ANCESTRALE		**BIOLOGICO**		**19,00 €**
Terracuda Soc.Agr. Fratterosa S.S.				

VINI DA DESSERT

"CARPE DIEM" ROMAGNA PASSITO DI ALBANA DOCG	**2018**	**0,5 L**		**33,00 €**
Az. Agr. Spalletti		**Bicchiere**		**7,00 €**
VISCIOLA (Bevanda aromatizzata a base di vino)		**0,5 L**		**20,00 €**
Vignedileo Soc Agr. Tre Castelli S.S.		**Bicchiere**		**5,00 €**
ALBANA DOLCE "Le Querce" DOCG	**2024**			**16,50 €**
Celli snc di Sirri e Casadei Soc. Agr.		**Bicchiere**		**4,00 €**
TAWNY PORTO (Vino fortificato)		**0,75 L**		**25,00 €**
Offley		**Bicchiere**		**4,50 €**
MOSCATO D'ASTI DOCG Spumate dolce		**0,75 L**		**16,50 €**
Martini		**Bicchiere**		**4,00 €**

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA DEI POETI	**BIONDA**	**75cl**	**13,00 €**
BIRRA VALMA (con pane di San Leo)	**BIONDA**	**75cl**	**14,00 €**

VINI SFUSI

ROMAGNA SANGIOVESE IGT Biologico	**2025**	**1 Litro**		**10,00 €**
Az. Agr. Spalletti		**1/2 Litro**		**6,00 €**
		1/4 Litro		**3,50 €**
		Bicchiere		**2,50 €**
TREBBIANO RUBICONE IGT Biologico	**2025**	**1 Litro**		**10,00 €**
Az. Agr. Spalletti		**1/2 Litro**		**6,00 €**
		1/4 Litro		**3,50 €**
		Bicchiere		**2,50 €**
GLERA TREVENEZIE IGT Bianco frizzante		**1 Litro**		**10,00 €**
I.W.C. Soc. COOP. Agr. Campegine		**1/2 Litro**		**6,00 €**
		1/4 Litro		**3,50 €**
		Bicchiere		**2,50 €**

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

VINI ROSSI

EMILIA - ROMAGNA

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 Cru Rubicone IGT **Cabernet Franc, Cabernet sauvignon & Carmenere** Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	**2018**	**BIOLOGICO**	**32,00 €**
CONDE' Romagna Sangiovese DOC Sup. Az. Vin. Condé	**2020**	**BIOLOGICO**	**24,00 €**
CONDE' PREDAPPIO Romagna Sangiovese DOC Riserva Az. Vin. Condé	**2018**	**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	**2023**	**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	**2022**		**25,00 €**
TERRA DEI GESSI IGP Merlot-Sangiovese-Pinot Nero Soc. Agr. Terre dei Gessi - Tenute Tozzi	**2024**		**19,00 €**
NERO DI LAMBRUSCO IGT Az. Agr. Ceci			**19,00 €**
DECANTA 68,2° Barbera dell'Emilia IGT Az. Agr. Ceci			**18,00 €**

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

MARCHE

VALTURIO Rosso Marche IGT Az. Agr. Valturio	**2011**	**BIOLOGICO**	**28,00 €**
OLMO Rosso Marche Az. Agr. Valturio	**2020**	**BIOLOGICO**	**18,00 €**
CARDOROSSO Colli Pesaresi Sangiovese DOC Soc. Agr. Il Conventino di Montecicardo	**2019**	**BIOLOGICO**	**20,00 €**
CARDOMAGNO Colli Pesaresi Sangiovese DOC Riserva Soc. Agr. Il Conventino di Montecicardo	**2016**	**BIOLOGICO**	**30,00 €**
OLPE COLLI PEASARESI DOC Sangiovese Riserva Terracuda Soc.Agr. Fratterosa S.S.	**2023**	**BIOLOGICO**	**19,00 €**
ORTAIA PERGOLA DOC Aleatico Superiore Terracuda Soc.Agr. Fratterosa S.S.	**2023**	**BIOLOGICO**	**24,00 €**
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 €**
FIORE Lacrima di Morro D'Alba DOC Az Agr. Lucchetti	**2024**		**21,00 €**

TOSCANA

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 €**

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

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 €**
IL GUARDIANO IGT Toscana Rosso Sangiovese-Merlot Poggio Mandorlo Srl	**2020**		**26,00 €**
IL TORCI Sangiovese Toscana IGT Az. Agr. Torcibrencoli	**2022**		**20,00 €**
IL LADRO IGT Toscana Rosso - La Cocombola Toscalli Soc. Agr. Srl	**2020**		**46,00 €**

ABRUZZO

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