



M E N Û



Giampiero Rossi, nato proprio qui, conosciuto chef professionista dalla lunga esperienza, e sua moglie Luisa, hanno scelto un'ambientazione di grande qualità che stesse alla pari con la cucina proposta, con i piatti che all'utilizzo di prodotti locali sanno sempre aggiungere fantasia e attenzione alle tendenze della cucina di oggi.

A Villagrande , nelle terre più alte del Montefeltro, a due passi dalla cima dell'Eremo di Montecopiolo, ai piedi del Monte Montone e con vista sulla Valle del Conca,

un edificio dalle linee eleganti, con un bel parco tutt'intorno, è diventato luogo di incontro per chi vuole assaggiare le eccellenze del territorio, confrontarsi con ricette che sentono la mano di chi è abituato a elaborare sapienti combinazioni. Le carni, le verdure, ma anche il pesce arrivano sulla tavola in preparazioni raffinate e le proposte della cucina tradizionale sono rivisitate e adattate alle nuove esigenze e ai nuovi gusti più leggeri e naturali.

Il Carpaccio di Marchigiana al Formaggio di Fossa, le Tagliatelle ai Prugnoli, Millefoglie alle verdure, Astice alla mela verde con riduzione di aceto balsamico, Scampi del Conero avvolti nel prosciutto di Carpegna DOP,

Tagliata di manzo al sale Maldon e rosmarino, Filetto in crosta di pane agli aromi in salsa di vino rosso, tortellini con fonduta di patate di Montecopiolo e tartufo bianco pregiato, fiorentina di marchigiana, filetto al marsala con tartufo nero estivo, sono solo alcuni dei piatti che rendono un'idea delle piccole magie che Giampiero compie in cucina. Fornita cantina all'altezza delle preparazioni (Giampiero è anche sommelier).

Spazi ampi per feste e banchetti ma anche spazi adatti a situazioni più intime.

Chi lo prova scopre professionalità e passione che non lasciano dubbi.



ANTIPASTI

CARPACCIO DI MARCHIGIANA ALLA PIEMONTESE	12
ROASTBEEF RUCOLA E ACETO BALSAMICO	10
MELANZANE E ZUCCHINE MARINATE	9
ANTIPASTI MISTI DI CARNE	S.Q.
PROSCIUTTO DI CARPEGNA TAGLIATO AL COLTELLO	14
GIRELLO DI VITELLO MARINATO CON RUCOLA E PARMIGIANO	11
SFORMATINO DI CAROTE E SPINACI CON CREMA DI FORMAGGIO DI FOSSA	10
CREMOSO DI PATATE DI MONTECOPIOLO CON UOVO POCHÈ E TARTUFO NERO	13

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE AI PORCINI	11
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MARCHIGIANA	10
PASSATELLI CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO	12
GNOCCHI CON NAOMI E GUANCIALE	10
RAVIOLI CON POMODORINI MELANZANE E RICOTTA SALATA	10
TORTELLINI SAN MARCO AL CRUDO	12
SPAGHETTI ALLA CARBONARA VEGETALE	10
RISOTTO AI PORCINI MIN 2 PERS.	12
RISOTTO CREMA DI ZUCCA GIALLA TARTUFO NERO ESTIVO MIN.2PERS.	13



SECONDI PIATTI

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	4.5 etto
FIORENTINA ALLA GRIGLIA	6.0 etto
TAGLIATA DI MANZO SAN MARCO CON ACETO BALSAMICO	18
TAGLIATA DI MANZO AL SALE MALDON E ROSMARINO	18
TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI E FORMAGGIO DI FOSSA	22
FILETTO ALLA GRIGLIA	20
FILETTO AL PEPE VERDE	23
FILETTO ALLA WORONOFF	23
FILETTO AL MARSALA E TARTUFO NERO	24
AGNELLO ALLA GRIGLIA	16
FILETTO MARINATO (MAIALE)	13
GRIGLIATA DI CARNE MISTA (MIN. 2 PERS.)	S.Q.
CONTORNI DI STAGIONE	4.5

N.B. MENÙ E PIATTI A BASE DI PESCE VENGONO REALIZZATI GIORNALMENTE
SECONDO LA REPERIBILITA DEL PESCE



DOLCI

MASCARPONE	4
PANNA COTTA	4
SORBETTO AL LIMONE	3
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO	4
CREMA ALLA CATALANA	4
GELATO ARTIGIANALE	5

BAR

ACQUA MINERALE PLOSE 0,75 L	3
ACQUA MINERALE PERRIER 0,75 L	4
BIRRA MENABREA 0,33 CL	3
BIRRA MENABREA 0,66 CL	5
BIRRA FRANZISKANER 0,5 CL	5
BIRRA ICHNUSA 0,5 CL	5
BIRRA AUGUSTINER EDELSTOFF	5
BIRRA VIOLA CHIARA	14

DISTILLATI	3
CAFFE	1.5

COPERTO E SERVIZIO RISTORANTE	2
-------------------------------	---



VINI BIANCHI

MARCHE

VERDICCHIO BUCCI	25
VERDICCHIO SUP. TRALIVIO SARTARELLI	23
VERDICCHIO DI MATELICA GATTI	16
PASSERINA TUFILLA SAN SAVINO	14
CHiodo BIO SAN SAVINO	20
PECORINO CIPREA BIO SAN SAVINO	20
CHARDONNAY 0,375 SINFONIA OTTAVIANI	7
CHARDONNAY TORMARECA	12
CHARDONNAY TORMARECA 3.75	8

ROMAGNA

MADAME TITI BIO SENZA SOLFITI AMARACMAND	12
REBOLA ZINGARINA SANTA LUCIA BIO	18
REBOLA DOP SCABI SAN VALENTINO	18
REBOLA PODERI VECCIANO	22
RIESLING IGT TENUTA SANTODENO	14

TRENTINO

CWUSTRAMINER KALTERN	22
CHARDONNAY KALTERN	16
MULLER THURGAU TIEFENBRUNNER	18
SAUVIGNON KALTERN	18



FRIULI E ALTO ADIGE

RIBOLLA GIALLA PIGHIN 0,375	9
RIBOLLA GIALLA PIGHIN	18
CHARDONNAY JERMAN	30
PINOT GRIGIO LIVIO FELLUGA	30
PINOT GRIGIO PIGHIN	15
PINOT GRIGIO KALTERN	18
BASTIANICH RIBOLLA GIALLA	25

UMBRIA

CHARDONNAY BRAMITO CASTELLO DELLA SALA	25
--	----

VINI ROSSI

MARCHE

ROSSO PICENO PICUS SAN SAVINO	18
ROSSO CONERO PIANTATE LUNGHE	16
ROSSO CONERO TERRAZZE	16
LACRIMA DI MORRO D'ALBA PASSIONE MEZZANOTTE	18
LACRIMA DI MORRO D'ALBA LUCCHETTI	14

TOSCANA

IL BRUCIATO BOLGHERI	35
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO ANTINORI	25
MORELLINO DI SCANSANO FATTORIA LE PUPILLE	16
CHIANTI SANTA CRISTINA	15

ABRUZZO

SABBAZIO MONTEPULCIANO LA BRACCESCA	15
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TALAMONTI	14



ROMAGNA

SANGIOVESE DEL RUBICONE TENUTA SANTODENO	11
SANGIOVESE SUP. BIO SENZA SOLFITI IMPERFETTO AMARACMAND	22
SANGIOVESE BIO ONICA SENZA SOLFITI AMARACMAND	15
SANGIOVESE SUP. MONTE TAURO PODERI VECCIANO	13
SANGIOVESE E MERLOT TORRICELLA FLENGHI	14
SANGIOVESE SUP. CASTICIANO 0,375	8
SANGIOVESE NOTTURNO DREI	20
SANGIOVESE FERMAVENTO SUP. MADONIA	20
SANGIOVESE DOC RISERVA BATEST V. LEPRI	25
CABERNET SAUVIGNON DOC IRA V. LEPRI	24
MONTEPIROLO SAN PATRIGNANO	25
AVI SANGIOVESE RISERVA SAN PATRIGNANO	25
SANGIOVESE APPASSIMENTO TENUTA SANTODENO	18
SANGIOVESE SUP. DOC TENUTA SANTODENO	15
SANGIOVESE SUP. SGABI SAN VALENTINO	16
MERLOT OTTAVIANI	25
ROSSO RUBICONE OTTAVIANI 928	25
SANGIOVESE SUP. CANTÈ	14

PIEMONTE FRIULI

BARBERA PIAN ROMUALDO PRUNOTTO	25
NEBBIOLO D'ALBA OCCHETTI PRUNOTTO	25
REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO BASTIANICH	25



PUGLIA E SICILIA

NERO D'AVOLA NOTE NERE	15
PRIMITIVO NEPRICA TORMARESCA	14
CALAFURIA ROSE TORMARESCA	18

BOLLICINE

CHAMPAGNE BOLLINGER	80
ALTA LANGA DOCG ROSÉ M.CLASSICO	30
ALTA LANGA DOCG BRUT M.CLASSICO	28
PRESTIGE FRANCIACORTA CA DEL BOSCO	40
BELLAVISTA FRANCIACORTA	40
SPUMANTE BRUT BLANC BIO BRUSCIA	18
PROSECCO ASOLO SUP. DOCG MILLESIMATO DAL BELLO	16
PROSECCO EXTRA DRY MONT BLANC	12
BLANQUETTE DE LIMOUX MEDOTO TRADIZIONALE	20

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA CHIARA VIOLA	14
--------------------	----