

V I L L A



SanMarco

V I L L A G R A N D E

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	12
ROASTBEEF RUCOLA E ACETO BALSAMICO	10
MELANZANE E ZUCCHINE MARINATE	9
ANTIPASTI MISTI DI CARNE	15
PROSCIUTTO DI CARPEGNA AL COLTELLO	15
LA NOSTRA CARNE SALATA CON INSALATINA E PARMIGIANO	12
TORTINO DI SPINACI E CAROTE FONDUTA DI SCOPAROLO	10
CREMOSO DI PATATE CON UOVO POCHÈ E TARTUFO NERO	13
FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI RICOTTA CREMA DI FOSSA E MIELE	13

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE AI PORCINI	11
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MARCHIGIANA	10
PASSATELLI CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO	13
STROZZAPRETI AL PETTO D'OCA AFFUMICATO	13
RAVIOLI CON POMODORINI E RICOTTA SALATA	11
GARGANELLI AL CRUDO DI CARPEGNA	13
RISOTTO AI PORCINI MIN 2 PERS.	13
RISOTTO ALLA ZUCCA E TARTUFO NERO MIN.2PERS.	14
MEZZE MANICHE CON POMODORINI GIALLI BUFALA PESTO D'OLIVE 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	22
FILETTO ALLA GRIGLIA	21
FILETTO AL PEPE VERDE	23
FILETTO ALLA WORONOFF	23
FILETTO AL VINO PASSITO	24
AGNELLO ALLA GRIGLIA	18
FILETTO MARINATO (MAIALE)	13
CONTORNI DI STAGIONE	5

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



DOLCI

MASCARPONE	5
PANNA COTTA	5
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO	5
CREMA ALLA CATALANA	5
CREMA DI LATTE RAPPRESA AI FRUTTI DI BOSCO	5
GELATO ARTIGIANALE	5

BAR

ACQUA MINERALE PLOSE 0,75 L	3
BIRRA MENABREA 0,33 CL	4
BIRRA MENABREA 0,66 CL	6
BIRRA FRANZISKANER 0,5 CL	6
BIRRA VIOLA CHIARA	14
CALICE DI VINO ROSSO O BIANCO	4
CALICE DI BOLLICINE	5

CAFFE	1.5
-------	-----

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



VINI BIANCHI

MARCHE

FOGLIOLA BIO TENUTA SANTI FILIPPO GIACOMO	12
VERDICCHIO BUCCI	25
VERDICCHIO SUP. TRALIVIO SARTARELLI	23
VERDICCHIO CLASSICO SANTA BARBARA	20
PASSERINA TUFILLA SAN SAVINO	17
CHiodo BIO SAN SAVINO	20
PECORINO CIPREA BIO SAN SAVINO	20
CELso BIANCHELLO DEL METAURO SUP. GUERRIERI	15
BELLANTONIO ANFORA BIO TENUTA SANTI GIACOMO E FILIPPO	23

ROMAGNA

ALBANA SECCO TENUTA SANTA LUCIA	18
FAMOSO TENUTA SANTA LUCIA	18
REBOLA ZINGARINA SANTA LUCIA BIO	18
REBOLA DOP SCABI SAN VALENTINO	23
REBOLA PODERI VECCIANO	23
RIESLING ENIO OTTAVIANI	22

TRENTINO

PINOT GRIGIO KALTERN	18
GWUSTRAMINER KALTERN	22
MULLER THURGAU TIEFENBRUNNER	18
SAUVIGNON KALTERN	18
PINOT GRIGIO KURTATSCH	20



FRIULI E ALTO ADIGE PUGLIA TOSCANA

RIBOLLA GIALLA PIGHIN 0,375	9
RIBOLLA GIALLA PIGHIN	18
CHARDONNAY JERMAN	30
PINOT GRIGIO LIVIO FELLUGA	30
VERMENTINO TENUTA GUADO AL TASSO BOLGHERI	23
CHARDONNAY TORMARESCA	13
CHARDONNAY TORMARESCA 0,375	8

VINI ROSSI

MARCHE

FOGLIOLA BIO ROSSO TENUTA SANTI GIACOMO FILIPPO	12
FORTERCOLE BIO ROSSO RIS. TENUTA SANTI GIACOMO E FILIPPO	23
ROSSO CONERO TERRAZZE	18
ROSSO PICENO PICUS SAN SAVINO	20
GUERRIERO NERO MARCHE ROSSO	20
LACRIMA DI MORRO D'ALBA PASSIONE MEZZANOTTE	20
LACRIMA DI MORRO D'ALBA LUCCHETTI	15



TOSCANA

BOLGHERI FERRUGGINI CHIAPPINI	30
IL BRUCIATO BOLGHERI TENUTA GUADO AL TASSO	35
ROSSO DI MONTALCINO PIA DELLE VIGNE	30
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO ANTINORI	25
MORELLINO DI SCANSANO FATTORIA LE PUPILLE	18
CHIANTI SANTA CRISTINA	15
SABAZIO MONTEPULCIANO LA BRACCESCA	15

PIEMONTE FRIULI

NEBBIOLO D'ALBA OCCHETTI PRUNOTTO	25
BANSELLA NIZZA PRUNOTTO(BARBERA)	25

PUGLIA E SICILIA

NERO D'AVOLA NOTE NERE	15
CALAFURIA ROSE TORMARESCA	18



ROMAGNA

SANGIOVESE NATURALE IGP PERIMEA AMARACMAND	18
SANGIOVESE NATURALE IMPERFETTO AMARACMAND	22
SANGIOVESE IBBOLA MODIGLIANA	26
SANGIOVESE SUP. CASTICIANO 0,375	8
SANGIOVESE NOTTURNO DREI	23
SANGIOVESE FERMAVENTO SUP. MADONIA	20
SANGIOVESE DOC RISERVA BATEST V. LEPRI	25
CABERNET SAUVIGNON DOC IRA V. LEPRI	24
SANGIOVESE APPASSIMENTO TENUTA SANTODENO	18
SANGIOVESE SUP. DOC TENUTA SANTODENO	15
SANGIOVESE DEL RUBICONE TENUTA SANTODENO	11
SANGIOVESE SUP. SCABI SAN VALENTINO	18
MERLOT OTTAVIANI	25
ROSSO RUBICONE OTTAVIANI 928	25



BOLLICINE

CHAMPAGNE BOLLINGER	80
CHAMPAGNE STÈPHANE BRETON BRUT	45
CHAMPAGNE STÈPHANE BRETON BRUT ROSÈ	55
ALTA LANGA DOCG ROSÉ M.CLASSICO	30
ALTA LANGA DOCG BRUT M.CLASSICO	28
PRESTIGE FRANCIACORTA CA DEL BOSCO	50
BELLAVISTA FRANCIACORTA	50
GUERRIERI EXTRA DRY METODO CHARMAT	20
PROSECCO EXTRA DRY MONT BLANC	12
BLANQUETTE DE LIMOUX MEDOTO TRADIZIONALE	20
ASTRUC MALRAS BRUT BLANQUETTE	23
ISABECTA SPUMANTE BRUT TENUTA SANTI GIACOMO E FILIPPO	18
ISABECTA SPUMANTE ROSE TENUTA SANTI GIACOMO E FILIPPO	18
ALBARARA METODO CLASSICO ALBANA MILLESIMATO	26
MADAME TITI BIO NATURALE AMARACMAND	12

VINI PASSTI E DOLCI

MOSCATO D'ASTI PRUNOTTO	16
MOSCATO D'ASTI VOLO DI FARFALLA	14
ORO DI GUERRIERI PASSITO	28
GRADISCA MUFFATO FATTORIA PARADISO	30