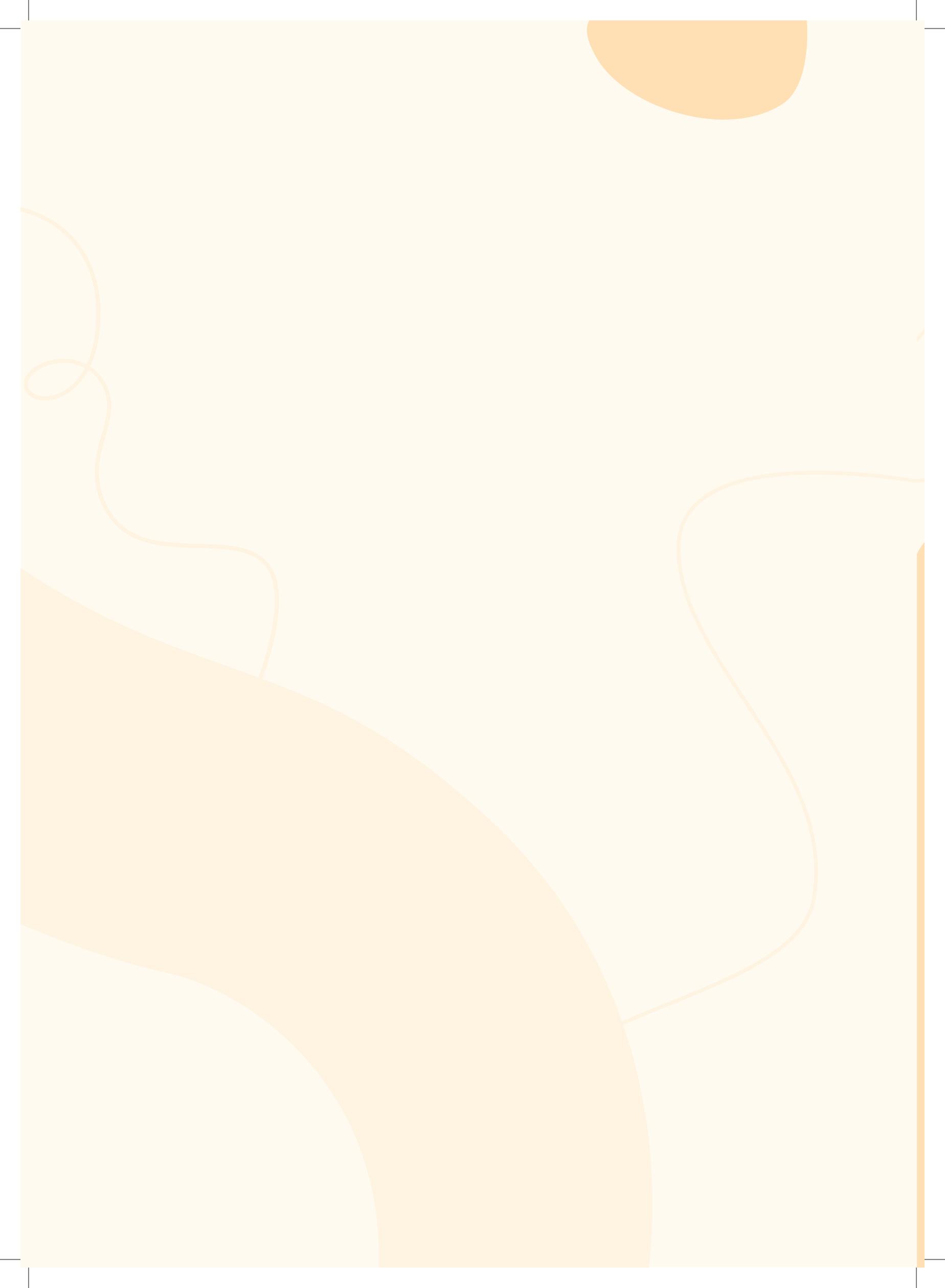




al Mastin Vecchio
RISTORANTE / VERUCCHIO



Menù



Menù Degustazione

(minimo 2 persone)

Terra dei Malatesta

Lonzino di Mora Romagnola
marinato al sangiovese,
giardiniera autunnale,
pan brioche tostato



Strozzapreti di grani antichi,
ragù di cervo e Mora Romagnola



Vitello Glassato al
tartufo nero, millefoglie di
ortaggi autunnali



Patate alle erbe fini



Creme brulee all'arancia e
gelato al caffè

€ 44

Vegetariano

Flan alle erbe spontanee,
crema ai funghi porcini,
zabaione salato



Lasagnetta di sfoglia fresca ai
funghi porcini e formaggio
canestrato



Scrigno di tomino fondente e
ortaggi, polentina arrosto,
salsa al Sangiovese



Verdure di stagione gratinate



La nostra rivisitazione della
Foresta Nera in versione
"Vegan"

€ 46

antipasti



Lonzino di Mora Romagnola marinato
al sangiovese, giardiniera autunnale,
pan brioche tostato

€ 16

B, D, I, N, O



→ Carpaccio di Vitellone, pesto di rucola,
pomodorini confit, pecorino canestrato
sotto cenere

€ 18

H, I, O



→ Flan alle erbe spontanee, crema ai
funghi porcini, zabaione salato

€ 16

A, B, N



♣ Antipasto del Mastin Vecchio
assortimento di crostini, cassoncini,
gnocco fritto con pesto di lardo e rosmarino,
primo sale, pecorino stagionato,
crudo di Carpegna
(consigliato per 2 persone)

€ 32

A, B, C, I, N



★ Percorso di salumi affinati nelle nostre
grotte tufacee accompagnato da
piadina ai grani antichi e farro

€ 16

A, B, C, I, N



♣ *da provare* con aggiunta di gnocco fritto

+ € 4

★ *da provare* con aggiunta di formaggi
vaccini e ovini locali

+ € 7

B

→ *ottimo* con aggiunta di tartufo bianco o nero
secondo disponibilità

la pasta



★ Strozzapreti di grani antichi,
ragù di cervo e Mora Romagnola

€ 16

A, F, I



Ravioli del plin ai formaggi e sfoglia
alle erbe di campo, burro al
tartufo nero del Montefeltro e
pesto di nocciole

A, B, C, D, N

€ 18



Risotto mantecato all'erborinato,
anatra CBT, cremoso alla zucca, spinaci

€ 19

B, F, I



★ Lasagnetta di sfoglia fresca ai
funghi porcini e formaggio canestrato

€ 16

A, B, C, I



★ Cappelletti in brodo di carni scelte

€ 16

A, B, C, D, F

★ *Perfetta in*
abbinamento con
tartufo Nero
del Montefeltro
secondo disponibilità

*il nostro staff sarà lieto di presentare
la disponibilità del giorno*

la carne e non solo...



Vitello glassato al tartufo nero,
millefoglie di ortaggi autunnali

€ 20

B



Porchettina di agnello del Montefeltro
al timo, erbette di campo all'aglio

€ 18

I



★ La Brace: selezione delle migliori
carni cotte alla brace, servite su
pietra ollare con contorno di
verdure gratinate

[minimo 2 persone] € 26 a porzione

B, E



Scrigno di tomino fondente e ortaggi,
polentina arrostita e salsa al Sangiovese

€ 16

A, B, C, O



★ Tagliata di vitellone razza Angus
alla brace, Sale Maldon, rosmarino e
patate alle erbette fini

€ 26

N

★ da gustare con:

Aggiunta di Porcini e formaggio di fossa

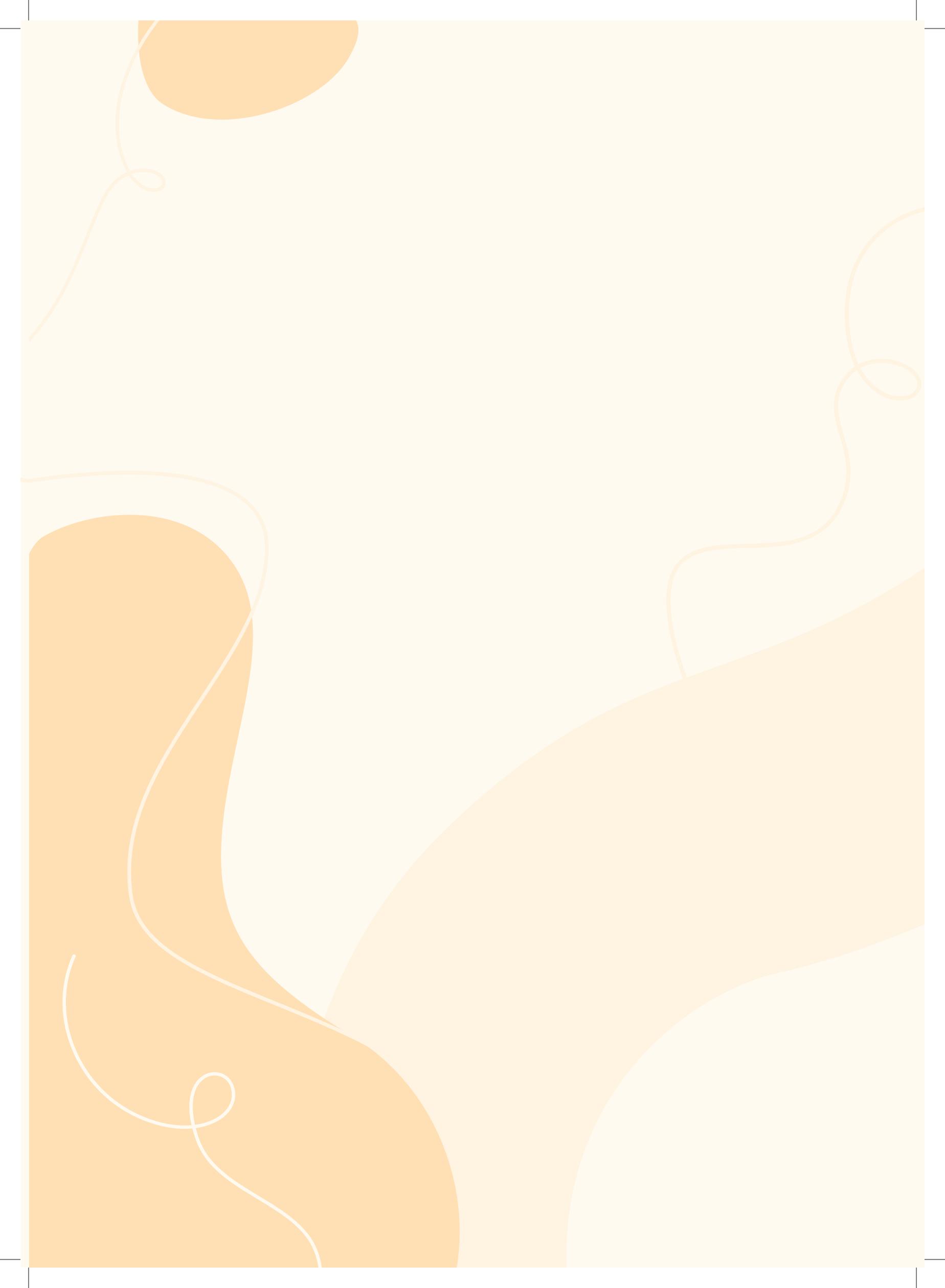
€ 5

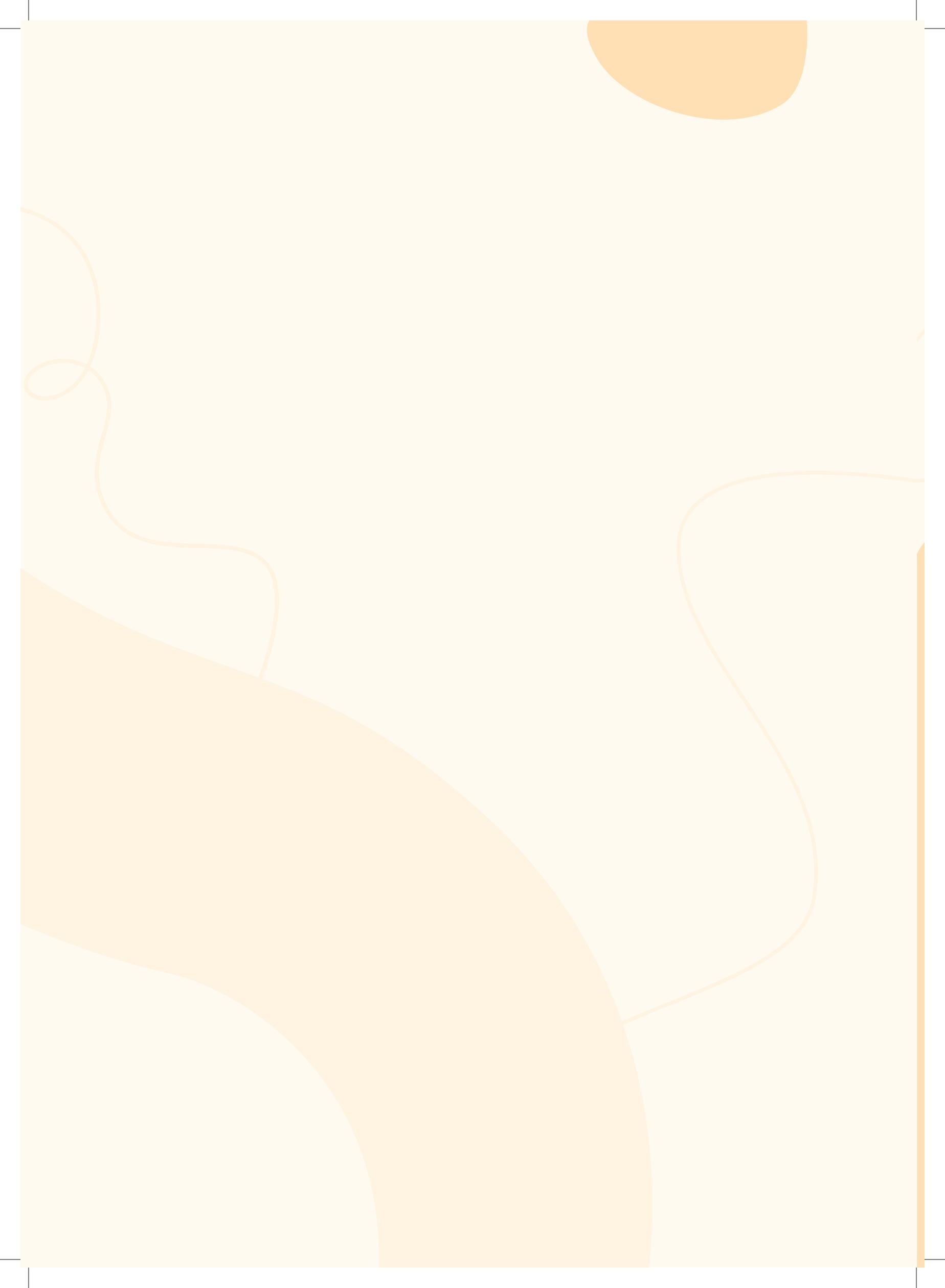
B

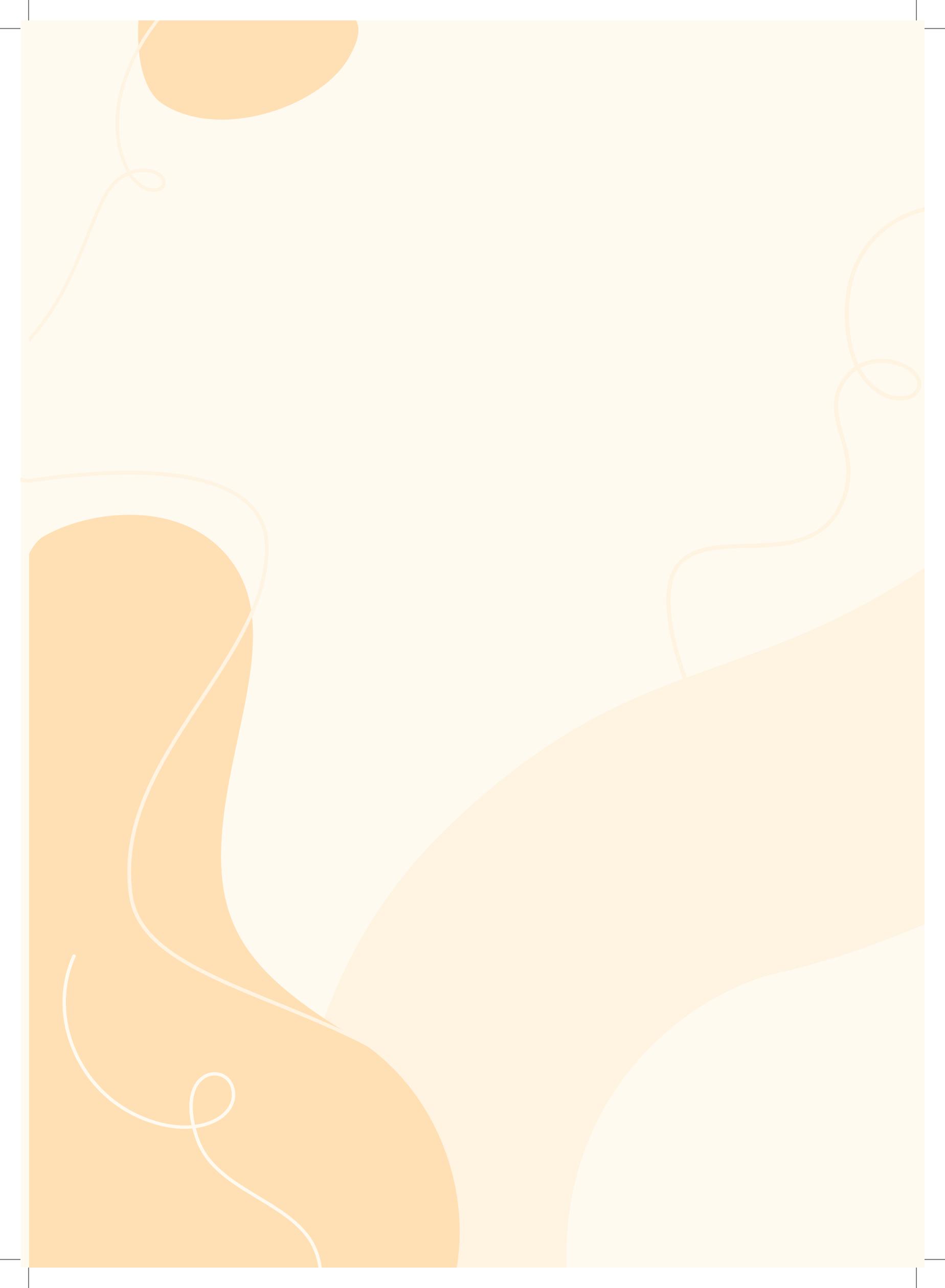
Aggiunta di tartufo Nero o Bianco
del Montefeltro
secondo disponibilità

*il nostro staff sarà lieto di presentare
la disponibilità del giorno*









contorni

Assortimento di verdure gratinante € 7

N

Misticanza di primizie dell'orto € 5

A

Erbette di campo ripassate all'aglio € 6

Patate alle erbe fini € 6

Millefoglie di Ortaggi Autunnali € 6



dalla Latteria

Selezione di formaggi
da piccoli artigiani affinati
nelle nostre grotte tufacee
servite con miele e confetture

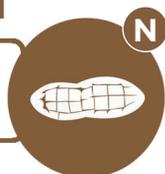
€ 10 / € 14

B

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



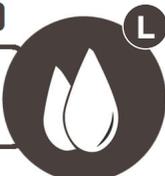
PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



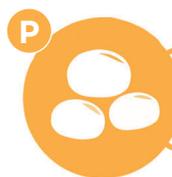
GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Il Nostro pane con lievito Madre, coperto,
servizio con entr ee di benvenuto
€ 3,5



al Mastin Vecchio
RISTORANTE / VERUCCHIO

Via dei Martiri, 4
47826 Verucchio (RN)

Tel. 0541 1797132
almastinvecchio@gmail.com