



al Mastin Vecchio
RISTORANTE / VERUCCHIO

Menu





Terra dei Malatesta

Antipasto del Mastin Vecchio:
assortimento di crostini, cassoncini,
frittatina di primizie, raviggiolo, pecorino
stagionato, crudo di Carpegna

Strozzapreti di grano Frassineto,
al ragù tradizionale di
manzo al coltello e Mora Romagnola

Maialino arrosto, albicocche confit,
cipollotto caramellato servito
con erbe ripassate

Panna cotta alla vaniglia,
carpaccio di ananas, caramello
salato, arachidi pralinate

€ 42

Menù Degustazione (minimo 2 persone)

L'orto in Valmarecchia

Fiore di zucca in tempura,
alla parmigiana 2.0

Cannellone gratinato, patate,
pesto di pomodori secchi,
e Fossa di Sogliano

Morbido ai carciofi, su vellutata
di piselli, chips croccanti,
pecorino barricato

Sorbetto di nostra
produzione

€ 42

Vista mare

Alici del Mar Cantabrico, pan brioche
tostato, burrata, pomodorini confit

Risotto Vialone Nano mantecato, crudo
di mazzancolle, la loro bisque, olio
al basilico, spuma al fior di latte

Pescato del giorno alla mediterranea
con patate, pomodorini, capperi e
olive taggiasche

Cheesecake cotta a vapore,
composta di pesche e
albicocche

€ 46

Antipasti

♣ ★ Antipasto del Mastin Vecchio:
assortimento di crostini, cassoncini, frittatina di primizie,
raviggiolo, pecorino stagionato, crudo di Carpegna
(consigliato per 2 persone)

€ 32 ^{A, B, C, F, I}

♣ Percorso di Salumi affinati nelle
nostre grotte tufacee accompagnato
da piada ai grani antichi e farro monococco

€ 18 ^A

→ Battuta di vitellone bianco dell'Appennino Centrale al coltello alla nostra maniera,
condita e personalizzata direttamente al tavolo

€ 18 ^{C, H, I}

Fiore di zucca in tempura,
alla parmigiana 2.0

€ 16 ^{A, B, D}

Alici del Mar Cantabrico, pan brioche tostato,
burrata, pomodorini confit

€ 18 ^{A, B, C, I, G, N}

da provare con:

★ aggiunta di salumi
affinati nelle Antiche Grotte
+ € 10 ^B

♣ aggiunta di formaggi
vaccini e ovini locali
+ € 7 ^B

→ aggiunta di tartufo
del Montefeltro
secondo disponibilità

La Pasta

★ Cannelloni gratinato, patate, pesto di pomodori secchi e Fossa di Sogliano

€ 16 ^{A, B, C, D}

Strozzapreti di grano Frassineto, al ragù tradizionale di manzo al coltello e Mora Romagnola

€ 16 ^{A, F, I}

Ravioli di ricotta e spinaci, burro mantecato alla salvia, crumble di mandorle e olive

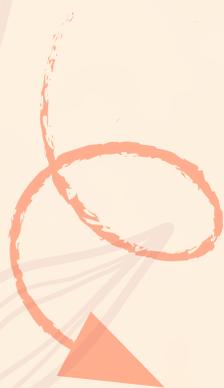
€ 16 ^{A, B, C, D, N}

Risotto Vialone Nano mantecato, crudo di mazzancolle, la loro bisque, olio al basilico, spuma al fior di latte

€ 18 ^{B, E, F, G, I}

★ Passatelli Romagnoli in brodo ristretto della tradizione

€ 16 ^{A, B, C, F}



da provare con:

★ Tartufo del Montefeltro secondo disponibilità
il nostro staff sarà lieto di presentare la disponibilità del giorno

La Carne

e non solo...

★ Tagliata di vitellone razza "Angus" alla brace,
sale Maldon e rosmarino, patate alle erbe fini
€ 26

Petto d'anatra, liquirizia, arancio,
millefoglie di ortaggi estivi
€ 24 ^B

Maiolino arrosto, albicocche confit, cipollotto
caramellato servito con erbette ripassate
€ 20 ^I

→ La Brace: Selezione delle migliori carni
cotte alla brace, servite su pietra ollare
con assortimento di verdure gratinate
(minimo per 2 persone)
€ 26 a persona ^{A, I}

♣ Morbido di carciofo su vellutata di piselli,
chips croccanti, pecorino barricato
€ 16 ^{B, C}

Pescato del giorno alla Mediterranea con patate,
pomodorini, capperi e olive taggiasche
€ 22 ^{E, G, I, M}

da provare con:

★ formato XL
+ € 6

→ aggiunta di Porcini e
formaggio di fossa
+ € 5 ^B

♣ aggiunta di tartufo
del Montefeltro
secondo disponibilità

Contorni

Erbe di campo ripassate
€ 6

Patate alle erbe fini
€ 6

Assortimento di verdure gratinate
€ 7^A

Misticanza di primizie dell'orto
€ 5

Millefoglie di ortaggi estivi
€ 6^B



dalla Latteria

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

€ 10 / € 14^B

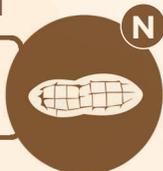




ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

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



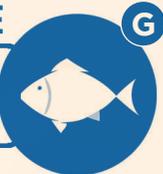
MOLLUSCHI

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