



al Mastin Vecchio
RISTORANTE / VERUCCHIO

Menu



Terra dei Malatesta

Percorso di salumi affinati
nelle antiche grotte tufacee
accompagnato dalla nostra
piada ai grani antichi e
farro monococco

Lasagnetta gratinata alle carni bianche,
primizie di stagione, salsa allo zafferano

Bombette di maialino al
fossa di Sogliano, pavè di zucca e
porro, gocce di Sangiovese

Patate alle erbe fini

Semifreddo alla zuppa inglese 2.0

€ 44

Vista mare

Bresaola di tonno di nostra produzione,
insalatina di finocchi croccanti,
ketchup all'arancia, crostini di
pane tostato

Risotto Vialone Nano mantecato, crudo
di mazzancolle, la loro bisque,
stracciatella di bufala, olio al basilico

Orata in crosta croccante alle mandorle,
misticanza aromatica dell'orto

Erbette di campo ripassate all'aglio

Sorbetto di nostra produzione

€ 46

Menù Degustazione (minimo 2 persone)

L'orto in Valmarecchia

Uovo soffice, pan brioche tostato,
fonduta al formaggio di fossa e
tartufo nero

Ravioli ripieni di zucca,
cacio e pepe,
porro croccante

Involtino di verza e Bucciato
Romagnolo fondente,
cremoso di patate e funghi
porcini

Verdure di stagione gratinate

Consistenze di ricotta e pere

€ 42

Antipasti

♣ ★ Antipasto del Mastin Vecchio:

assortimento di crostini, cassoncini, frittatina di patate e tartufo nero, squacquerone con salsa agrodolce, pecorino stagionato, crudo di Carpegna e porchetta nostrana

(minimo per 2 persone)

€ 15 a persona ^{A, B, C, I}

→ Battuta di Scottona, pinzimonio di verdure, salsa alla senape e nocciole tostate

€ 18 ^{C, D, H, I}

Uovo soffice, pan brioche tostato, fonduta al formaggio di fossa e tartufo nero

€ 14 ^{A, B, C}

Bresaola di tonno di nostra produzione, insaltina di finocchi croccanti, ketchup all'arancia, crostini di pane tostato

€ 18 ^{A, I, G}

Percorso di salumi affinati nelle antiche grotte tufacee accompagnato dalla nostra piada ai grani antichi e farro monococco

€ 16 ^A



da provare con:

★ aggiunta di salumi affinati nelle Antiche Grotte
+ € 6^B

♣ aggiunta di formaggi vaccini e ovini locali
+ € 5^B

→ aggiunta di tartufo del Montefeltro secondo disponibilità

La Pasta

Tagliatelle al mattarello al ragù tradizionale
di manzo brasato e mora romagnola

€ 15 ^{A, B, C, F}

★ Ravioli ripieni di zucca cacio e pepe,
porro croccante

€ 16 ^{A, B, C}

Risotto Vialone Nano mantecato, crudo di mazzancolle,
la loro bisque, stracciatella di bufala, olio al basilico

€ 18 ^{B, E}

Lasagnetta gratinata alle carni bianche,
primizie di stagione, salsa allo zafferano

€ 15 ^{A, B, C}

★ Cappelletti 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...

Bombette di maialino al fossa di Sogliano,
pavè di zucca e porro, gocce di riduzione di Sangiovese

€ 18^B

Faraona di cortile in porchetta alle castagne,
erbette di campo saltate

€ 20^D

→ La Brace: Selezione delle migliori carni
cotte alla brace, servite su pietra ollare
con assortimento di verdure di stagione

(minimo per 2 persone)

€ 25 a persona^{A,1}

❖ Involtino di verza e Bucciato Romagnolo fondente,
cremoso di patate e funghi porcini

€ 16^{A,B}

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

€ 26



Orata in crosta croccante alle mandorle,
misticanza aromatica dell'orto

€ 22^{A,D,G}

da provare con:

★ formato XL
+ € 6

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

♣ aggiunta di tartufo
del Montefeltro
secondo disponibilità

Contorni

Verdure di stagione gratinate
€ 7^A

Misticanza di primizie dell'orto
€ 5

Erbette di campo ripassate all'aglio e olio
€ 6

Patate alle erbe fini
€ 6

Pavè gratinato di zucca, patate e porro
€ 6^B



dalla Latteria

Selezione di formaggi da piccoli artigiani
affinati nelle antiche 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



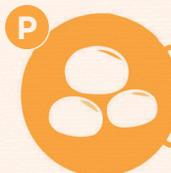
GLUTINE

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



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, 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



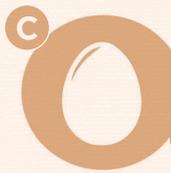
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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