



*al Mastin Vecchio*  
RISTORANTE / VERUCCHIO



*Mastin*



# Menu Degustazione

minimo 2 persone

## Terra dei Malatesta

Percorso di salumi  
affinati nelle antiche grotte tufacee  
accompagnato dalla nostra piada

Strozzapreti della tradizione  
al ragù di manzo brasato al coltello e  
Mora Romagnola

Rollè di maialino in porchetta  
mela, uva sultanina, riduzione di Albana  
ed erbette di campo ripassate

Crème Brûlée  
alla vaniglia, gelato al cacao

45

## L'orto in Valmarecchia

Soffice agli asparagi  
fonduta di formaggio di fossa e  
chips di pane

Nido di rondine  
ricotta, ortica, coulis di pomodoro e  
porro croccante

Tortino gratinato  
patate, carciofi, porro e  
la sua vellutata parmentier

Tortino di mela  
salsa mou e gelato fiordilatte

45

## Vista mare

Octo-Roll  
panino soffice, tentacolo di polpo alla  
plancha, salsa alla senape,  
ketchup di lampone

Gnocchi di patate  
mazzancolle, salicornia,  
olio al basilico

Baccalà arrostito al pane verde  
caponatina di primizie di stagione

Sorbetto di "Nostra" produzione

48

# Antipasti

- ★ Antipasto del Mastin Vecchio (consigliato per 2 persone) <sup>ABCI</sup> a persona 16  
Mortadella Favola alla griglia, porchetta nostrana, selezione di crostini,  
frittatina di patate e tartufo, Pecorino Stagionato
- ✪ Percorso di Salumi 17  
Affinati nelle antiche grotte tufacee
- ✪ Con aggiunta di Formaggi <sup>BI</sup> + 7
- ♣ Soffice agli asparagi, fonduta di formaggio <sup>ABC</sup>  
di fossa e chips di pane 14
- ♣ Battuta di manzetta Romagnola <sup>CH</sup> 19  
Olio EVO, sale Maldon, salsa worcestershire, senape di Digione,  
Mayo a gli agrumi, insalatina
- ✪ Octo-Roll <sup>ABCHIM</sup> 16  
Panino soffice, tentacolo di polpo alla plancha,  
salsa alla senape, ketchup di lampone

da provare con

★  
Aggiunta di  
salumi  
affinati nelle  
Antiche Grotte  
+ 6

♣  
Aggiunta di  
tartufo  
del Montefeltro  
secondo disponibilità

- 🍷 Strozzapreti della tradizione <sup>A EI</sup> 16  
*Ragù di manzo brasato al coltello e Mora Romagnola*
- 🍀 Nido di rondine <sup>ABC</sup> 15  
*Ricotta e ortica, coulis di pomodoro e porro croccante*
- 🍷 Risotto allo zafferano <sup>BF I</sup> 18  
*Petto d'anatra brasato ed emulsione di spinaci*
- 🍷 Cappellacci verdi al formaggio di fossa <sup>ABCDF</sup> 16  
*All'amatriciana bianca e mandorle tostate*
- 🍷 Passatelli Romagnoli <sup>ABCF</sup> 16  
*Brodo ristretto di carni selezionate*
- 🍷 Cappelletti Romagnoli <sup>ABCF</sup> 15  
*Brodo ristretto di carni selezionate*
- 🍷 Gnocchi di patate <sup>ACEI</sup> 17  
*Mazzancolle, salicornia, olio al basilico*

# La Pasta

da provare con



Aggiunta di  
tartufo  
del Montefeltro  
secondo disponibilità

# La Carne

e non solo

- 🍷 Galletto ruspante <sup>H</sup> 18  
*al limone, miele e rosmarino con la sua salsa e ortaggi gratinati*
- 🍷 La Brace (minimo per 2 persone) <sup>A1</sup> a persona 26  
*Selezione delle migliori carni cotte alla brace, servite su pietra ollare con ortaggi gratinati*
- 🍷 ♦️ 🌸 Tagliata di vitellone razza "Angus" alla brace 26  
*sale Maldon e rosmarino, patate alle erbe fini*
- 🍷 Rollè di maialino in porchetta <sup>I</sup> 18  
*mela, uva sultanina, riduzione di Albana ed erbe di campo ripassate*
- 🍷 Baccalà arrostito <sup>AG</sup> 22  
*al pane verde, caponatina di primizie di stagione*
- 🍷 🍀 Tortino gratinato <sup>I</sup> 16  
*patate, carciofi, porro e la sua vellutata parmentier*

da provare con

♦️  
Formato XL  
+ 6

🌸  
Aggiunta di  
Porcini e  
del Montefeltro  
secondo disponibilità

🍀  
Aggiunta di  
tartufo  
del Montefeltro  
secondo disponibilità

# Dalla Latteria

- Patate alle erbe fini 6
- Erbette di campo ripassate 6
- Verdure di stagione gratinate 6
- Misticanza dell'orto 5
- Carciofi stufati al tegame profumati al timo 7

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

da 11 a 15 €<sup>BI</sup>

# Contorni





# 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](mailto:almastinvecchio@gmail.com)