

al Mastin Vecchio
RISTORANTE / VERUCCHIO

Menu

Degustazione

(minimo due persone)

Benvenuti al Mastin Vecchio

Antipasto del Mastin Vecchio

*porchetta nostrana, mortadella Favola alla brace,
caciotta di collina, crostini di primizie,
frittattina patate tartufo nero*

Cappellacci verdi

*ripieni al Fossa di Sogliano, anatra brasata e
fonduta ai 3 lattini**

Arrosto di maialino alle prugne

*(la cucina del convento, dedicato
all'ottocentenario della morte di San Francesco)*

Erbette

Gelato mantecato allo squacquerone

fichi caramellati e crumble di mandorle

€ 46,00 a persona



Vegetariano

Flan ai Funghi Porcini

*cuore fondente al taleggio,
cremoso di zucca e Chips di pane*

Lasagnetta gratinata

*ai funghi del sottobosco,
zafferano e emulsione di spinaci*

Millefoglie gratinata

*con zucca e patate
su cremoso di broccoli*

Ortaggi Gratinati

Torta di mela caramellata

con gelato alla cannella

€ 46,00 a persona



...Da Condividere

Percorso di salumi € 17

*Affinati nelle antiche grotte tufacee
con aggiunta di formaggi +€ 7^{BI}*

Antipasto del Mastin Vecchio € 16^{ABC I}

*porchetta mortadella Favola alla brace, caciotta di collina,
crostini di primizie, frittattina patate tartufo nero*

...“La scottona”

Tartare Bun € 14^{AC}

due soffici panini al latte con battuta di scottona e maionese ai frutti di bosco

Carpaccio di manzetta € 14^{BC}

pecorino barricato, tartufo nero e bottarga di tuorlo marinato

Percorso crudi € 19^{ABC}

1 Tartare Bun + mini carpaccio

Flan ai Funghi Porcini € 14^{ABC}

cuore fondente al taleggio, cremoso di zucca e Chips di pane

Mini tacos di piadina € 14^{AGIE}

*con sardoncino marinato, cipolla caramellata,
gambero in olio cottura e salsa alla soia e zenzero*

Primi Piatti

Cappelletti € 16 ^{ABC F}
in brodo ristretto di carni selezionate



Passatelli € 14 ^{ABC F}
in brodo ristretto di carni selezionate



Tagliatelle € 15 ^{AC F}
ragù di manzo brasato al coltello e Mora Romagnola



Cappellacci verdi € 16 ^{ABC FI}
*ripieni al Fossa di Sogliano, anatra brasata e fonduta ai 3 latti**



Lasagnetta gratinata € 15 ^{ABC}
ai funghi del sottobosco, zafferano e emulsione di spinaci



Risotto Vialone Nano € 18 ^{BDEFI}
mantecato alle mazzancolle, stracciatella e pesto rosso



Secondi Piatti

Arrosto di maialino alle prugne € 14

(la cucina del convento, dedicato all'ottocentenario della morte di San Fancesco)



Tagliata di vitellone € 23

di razza "Angus" alla brace, sale maldon e rosmarino



La Brace (minimo per 2 persone) € 21^I

*Selezione delle migliori carni cotte alla brace
servite su pietra ollare*



Galletto in umido € 14

alla cacciatora con le castagne



Millefoglie gratinata € 14^B

con zucca e patate su cremoso di broccoli



Tagliata di tonno € 15^{G H}

alle erbe aromatiche, maionese vegetale alla senape miele e agrumi

Contorni

Patate arrosto € 6



Erbette saltate € 6



Ortaggi gratinati € 6 ^A



Misticanza € 6

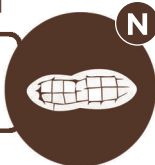
Dalla Latteria

Selezione di formaggi da piccoli artigiani da € 11 a € 15 ^{B I}
affinati nelle antiche grotte tufacee servita con miele e confetture



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 alimetari 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



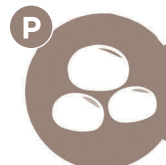
GLUTINE

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



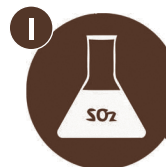
SEDANO

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



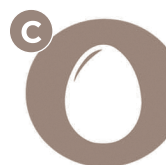
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

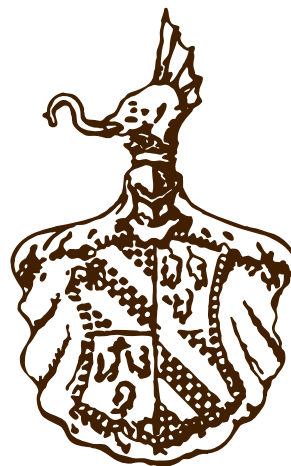
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

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





Il Nostro pane con lievito madre,
coperto, servizio con entrée di benvenuto
€ 3,5