

Menù



*“Un'abitazione è fatta con muri e travi;
una casa è costruita con Amore e Sogni”*

Per rimanere connesso
rete: VILLA MARTA OSPITI
password: Villamarta

Antipasti

Bruschetta al pomodoro, basilico e olive taggiasche € 10,00

Crostini misti   € 10,00

Tagliere della casa con affettati, formaggi e crostini misti   € 15,00

Gnocco fritto con prosciutto crudo e squacquerone    € 12,00

Carpaccio di manzo marinato su letto di misticanza e pomodorini € 12,00

La nostra Pasta fatta in casa

Tagliatelle rustiche della tradizione al ragù classico     € 9,00

Tagliatelle rustiche ai porcini   € 13,00

Cappelletti ripieni di formaggi in brodo di carne    € 12,00

Strozzapreti con salsiccia, funghi, panna e radicchio trevigiano   € 10,00

Ravioli ricotta e spinaci con guanciale, scalogno e pesto di rucola     € 11,00

Pappardelle della Zdòra al ragù di cinghiale    € 12,00

Secondi

Grigliata mista 🍖 €15,00
salsiccia, coppa, pancetta, costina e manzo

Tagliata di Scottona al sale grosso
e rosmarino € 20,00

Tagliata di Scottona ai porcini € 22,00

Filetto alla griglia € 22,00

Filetto ai porcini € 25,00

Castrato alla griglia € 15,00

Coniglio alla cacciatora 🍖🧪 € 15,00

*Pollo alla contadina con patate
e pomodorini 🍖🧪 € 14,00

*dell'Az. Agricola Guidi di Roncofreddo

Tomino alla griglia con verdure miste
in gratè, erbe e patate arrosto 🌾🍷 € 13,00

Contorni

Contorno misto 🌾 € 6,00
verdure di stagione, erbe e patate arrosto

Patate arrosto alla contadina € 5,00

Erbette di campo saltate € 5,00

Insalata mista € 5,00

Menù degustazione

Villa Marta

€ 35,00 a persona

Antipasto

Tagliere della casa con affettati, formaggi e crostini misti 🌾🍷

Bis di primi

Tagliatelle rustiche della tradizione al ragù



Ravioli ricotta e spinaci con guanciale, scalogno e pesto di rucola



Secondo

Grigliata mista e contorno della casa con verdure in gratè e patate arrosto



Bevande

Acqua e Vino della casa
Caffè e digestivi

Dolci della casa

Mascarpone con scaglie di cioccolato 🍷🍷 € 5,00

Sfogliata al mascarpone
con Frutti di bosco o Nutella 🍷🍷🌾 € 7,00

Chiedi al personale per i dolci del giorno

Bevande

Acqua Naturale o Frizzante € 2,50

Vino della casa dei nostri colli ¼
Sangiovese - Pignoletto - Frizzante € 3,50

Vino della casa dei nostri colli ½
Sangiovese - Pignoletto - Frizzante € 5,00

Vino della casa dei nostri colli in bottiglia
Sangiovese - Pignoletto - Frizzante € 9,00

Bibite in lattina Coca - Coca Zero - Fanta € 3,50

Birra Menabrea 0,33l € 4,00

Birra Moretti 0,66l € 5,00

Caffè - Caffè decaffeinato - Caffè d'orzo € 1,50

Caffè corretto € 2,00

Amari € 4,00

Grappe e Distillati speciali € 5,00

La nostra selezione di vini

VINI ROSSI

- Don Pasquale** - Podere Palazzo *Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore* € 20
- Prugneto** - Podere dei Nespoli *Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore* € 20
- Tre Rocche** - Fattoria Nicolucci *Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore* € 20
- Le Grillaie** - Cantina Celli Bertinoro *Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore* € 18
- Romagna** - Cantina Zavalloni Cesena *Sangiovese Superiore D.O.C.* € 18
- Amedeo** - Cantina Zavalloni Cesena *Sangiovese Superiore Riserva D.O.C.* € 25
- Castello** - Podere Palazzo *Rosso Rubicone I.G.P. (Sangiovese, Merlot, Lambrusco)* € 20
- Leonardo** - Cantine Leonardo Da Vinci *Morellino di Scansano D.O.C.G.* € 20
- Chianti D.O.C.G.** - Castello del Trebbio *Chianti D.O.C.G.* € 18
- Brugneto di San Marino** - Cantina di San Marino *Sangiovese* € 25
- Ottocentonero** - Cantina di Albinea Canali *Lambrusco* € 18

VINI BIANCHI

- Romagna** - Cantina Zavalloni Cesena *Trebbiano D.O.C.* € 15
- Romagna** - Cantina Zavalloni Cesena *Albana D.O.C.G. Secco* € 18
- Piemonte** - Cantine Volpi, Tortona *Moscato* € 18

VINI FRIZZANTI E SPUMANTI

- Pagadebit** - Cantina Celli Bertinoro *Pagadebit* € 15
- Val d'Oca** - Cantina di Valdobbiadene *Prosecco D.O.C. Brut* € 15

Info Allergeni

-  Glutine cereali | grano | segale | orzo | avena | farro | kamut
-  Crostacei
-  Uova
-  Pesce
-  Arachide
-  Soia
-  Latte
-  Frutta a guscio
-  Sedano
-  Senape
-  Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg – 10 mg/l
Espressi come SO₂
-  Lupini
-  Molluschi
-  Semi di sesamo

Alcune preparazioni possono essere realizzate a partire da materie prime congelate/surgelate all'origine, in base alla disponibilità di mercato e di stagione.

Coperto € 2,00