

Profumi ed odori di questa terra si fondono nei piatti e nelle pizze , create con sapiente maestria e ricercatezza. Tutto narra della minuzia nelle scelte dei prodotti ed ingredienti...  
Le farine sapientemente selezionate, la cura e lo studio nel creare nuovi connubi negli impasti ed il ciclo delle lunghe maturazioni e lievitazioni.

Ogni pizza rappresenta un viaggio gustativo verso la ricercatezza e la raffinata delicatezza, che suscita l'eco delle tradizioni antiche.

Lo chef Gianluca trasmette nei suoi piatti ricordi e sapori ispirati dalla sua passione e dal suo immenso rispetto per la cucina e tradizione con occhio alle innovazioni.

*Buon viaggio... a tutti.*



# La Cucina

## Antipasti

1/7/8	Tartar di manzo con fonduta di grana e zafferano, frutto del capperò nuvola di mandorla e cialda croccante	12.00
3	Uovo cotto a b/t con sabbia all'acqua di pomodoro pancetta croccante e polvere di capperò (variante con tartufo)	10.00
7	Crema di ceci, cubi di gorgonzola piccante, semi tostati polvere di caffè e miele	9.00
1	Bocconcini di pizza fritta con salsa di pomodoro e origano (servizio pizzeria)	7.50
	Alici del cantabrico con burro salato alla spirulina	10.00

## Primi

1/3/7	Passatelli, funghi misti e lonzino del padrone al profumo di rosmarino	12.00
1/3/7	Gnocchetti delicati, pomodorini basilico e scaglie di parmigiano	10.00
1/3/7	Carbonara a modo mio, min. x 2 persone	24.00
1/3/7/8	Mezza luna ricotta spinaci e mozzarella con radicchio speck e noci	11.50
1/7	Spaghettoni con salsa di pomodorini confit gialli, stracciatella, polvere di pomodoro e zeste di limone	11.00

## Secondi

7	Filetto di manzo con salsa al pepe e curry	18.00
	Filetto di manzo alla griglia	18.00
	Cubi d'angus in pinzimonio	17.00
	Tagliata con i sali aromatici	7.00 all'etto
10	Costine di maiale cotte a b/t con salsa bbq	14.00
	Spiedo di manzo alla griglia e speck	17.00

## Contorni

1/9/3	Olive ascolane D.O.P. artigianali	9.00
	Patate fritte della nonna	5.50
	Insalata verde o mista	5.00

# Le pizze gourmet di Gianluca

## Le contemporanee

<sup>1/7</sup>	Varnelli Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, pancetta nostrana, anice secco Varnelli 1° Posto Coppa Italia Pizza di Qualità - 1° Posto Guida Pizzerie d'Italia 2° postp Pizza Wolrd Cup 2011 - 2° Posto Internazionale Pizza d'Autore	11.00
<sup>1/7</sup>	Il gatto e la volpe Ingredienti fantasia del pizzaiolo	10.00
<sup>1/7</sup>	Quattro formaggi Mozzarella fior di latte, casciotta d'Urbino DOP, pecorino, scaglie di grana	9.50
<sup>1/7</sup>	Scrigno Mozzarella fior di latte, pomodoro pachino, peperoni, melanzane, salsiccia	10.50
<sup>1/7</sup>	Il buco con la pizza intorno Ingredienti fantasia del pizzaiolo	10.00
<sup>1/7</sup>	Pizza cannolo Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzana, parmigiano e pane grattugiato	9.50
<sup>1/7</sup>	Bottarga Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, bottarga di muggine o tonno	10.00
<sup>1/7</sup>	Pizza con le orecchie Per bambini e non solo... pomodoro, mozzarella fior di latte	7.00
<sup>1/7/8</sup>	Cappello del prete Pomodoro, mozzarela fior di latte, gherigli di noci, salame piccante ventricina	12.00

# Le pizze gourmet di Gianluca

## Le gourmet

<sup>1/7/8</sup>	Romagna bronte Base fornarina, mortadella dop , granella di pistacchio di bronte tostato, stracciatella, zeste di limone	12.00
<sup>1/7</sup>	Cantabrico Base fornarina, insalatine, stracciatella o fiocchi di latte, filetto di alici del Cantabrico, pomodorino confit	14.00
<sup>1/7</sup>	Amatriciana Mozzarella fior di latte, guanciale nostrano, pomodorino pachino confit, pecorino romano DOP, fili di peperoncino	13.00
	Cacio e pepe Mozzarella fior di latte, dadolata di pancetta stagionata nostrana, ricotta stagionata, pepe macinato a mulinello	12.50
<sup>1/7</sup>	Profumo di un territorio Mozzarella fior di latte, misto funghi saltato in padella, castagne lessate, fiori o boccioli di lavanda	13.00
<sup>1/7/8</sup>	D'oca in poi Mozzarella fior di latte, julienne di iceberg, petto d'oca affumicato *, nocciole tostate, olio evo DOP marchigiano aromatizzato al rosmarino, miele Apicoltura Gabannini	13.50
<sup>1/7</sup>	Bacon Mozzarella fior di latte, bacon di Chianina, patate rosse umbre o marchigiane, ricotta stagionata	13.00
<sup>1/7/12</sup>	Oro di vino Mozzarella fior di latte, iceberg, prosciutto o culatello nostrano marchigiano, crema di aceto balsamico al tartufo di Acqualagna	13.50
<sup>1/7</sup>	D.O.P. alla seconda Mozzarella fior di latte, prosciutto o culatello nostrano marchigiano, casciotta d'Urbino DOP, insalata verde	13.50
<sup>1/7/8</sup>	Carpegna e dintorni Mozzarella fior di latte , valeriana o insalata verde, prosciutto o culatello nostrano marchigiano, nocciole tostate	13.50
<sup>1/7</sup>	Sapori del sud Salsa al pomodoro, mozzarella fior di latte, salame ventricina, fiocchi di latte, fili di peperoncino	13.50

# Le pizze di Gianluca

## Le tradizionali rosse

<sup>1</sup>	Marinara Pomodoro, aglio	6.00
<sup>1/7</sup>	Margherita Pomodoro, mozzarella fior di latte	7.00
<sup>1/7</sup>	Napoli Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi	8.50
<sup>1/7</sup>	Mangiafuoco Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante ventricina	9.00
<sup>1/7</sup>	Capricciosa Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, zucchina, olive marinate	8.00
<sup>1/7</sup>	4 stagioni Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, melanzana, salsiccia, prosciutto crudo	8.50
<sup>1/7</sup>	Funghi e salsiccia Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, salsiccia	8.50
<sup>1/7</sup>	Fungara Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi	8.00
<sup>1/7</sup>	Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, prosciutto crudo	9.00
<sup>1/7</sup>	Speck Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck	9.00

# Le pizze di Gianluca

## Le tradizionali bianche

1	Ciclista olio Aromatizzato al rosmarino, sale	4.00
1	Cipolla Olio evo DOP, cipolla di Suasa o Tropea	4.50
1/7	Vegetariana Mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, pomodoro pachino, insalata verde	8.00
1/7	Selvaggia Mozzarella fior di latte, misto funghi, salsiccia, radicchio	9.00
1/6/7 8/12	Profumo di bosco Mozzarella fior di latte, misto funghi, crema tartufata di Acqualagna	9.50

## Dessert

Proposte giornaliere della casa 6.50

### Allergeni

- 1 Cerali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Coperto 2 €

“ Tutti gli ingredienti sono scelti da me Gianluca Passetti ”

- Supplementi da 0,50 € a 2,00 €

- \* prodotti congelati

- In mancanza di prodotti freschi, saranno utilizzati  
prodotti congelati di ottima qualità

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei  
prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.




In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro  
personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri  
cibi e bevande.

# La nostra selezione

## Vino della casa


Marche bianco IGT (famoso e bianchello) "Le coste " Conventino	10.00
Marche rosso IGT (sangiovese, merlot) " Pirone " Conventino	10.00

## Birra alla spina

HALLERNDORFER LANDBIER HELL 4,9° - Brauerei Rittmayer	25 cl	3.00
Birra che si presenta bionda, con un bel cappello di schiuma candida	40 cl	5.00
	1 lt	10.00
BOMBAY - Red Ale 5,7° - birrificio Renton	25 cl	3.50
Rivisitazione in chiave moderna di una tradizionale rossa inglese	40 cl	5.50
	1 lt	13.00
Premiata da UNIONBIRRAI BIRRA DELL'ANNO 2023		
Premiata Slow Food Edizione 2023 - BIRRA IMPERDIBILE		
JIMMY PALE - Session IPA 4,5° - birrificio Trenton	25 cl	3.50
Birra d'ispirazione anglo - americana, coi suoi 4,5 Jimmy Pale	40 cl	5.50
è una birra leggera ma dall'aroma molto intenso	1 lt	13.00
Premiata Slow Food Edizione 2023 - BIRRA IMPERDIBILE		

## Birre artigianali birrificio Renton

bottiglia 75 cl

SUSI - Italian Pils 5,2°	12.50
Chiara d'ispirazione Tedesca, fresca, fragrante, snella	
TRINI - Blanche 4,7°	12.50
Omaggio originale ad una classica Blanche Belga	
LOLA - italian Saison 5,5°	12.50
Originalissima Saison caratterizzata dall'infusione di Salvia fresca	
NEW ORDER - Belgian Strong Ale 7°	12.50
Birra d'ispirazione Belga, robusta e strutturata	
Premiata Slow Food Edizione 2023 - BIRRA IMPERDIBILE	
JACARANDA - IPA 6°	12.50
Ipa dal profilo aromatico intenso, potente ed esplosivo	

# Bar

Acqua minerale	lt. 0,75	2.00
Coca Cola in bottiglia	lt. 0,33	3.50
	lt. 1	8.00
Fanta in bottiglia	lt. 0,33	3.50
Sprite in bottiglia	lt. 0,33	3.50
Caffè		1.50
Caffè decaffeinato		1.50
Caffè d'orzo		1.50
Caffè corretto		2.00
Moretta di Fano		2.50
Campari, Bitter, Crodino		2.50
Grappe bianche		3.00
Grappe barricate		3.50
Whisky - Rhum - Cognac		6.00