

ANTIPASTI

Crostini della Corte di Berengario II (Formaggio di Fossa e prosciutto del Montefeltro, Lardo di Colonnata, Funghi di bosco*, Pomodoro fresco, Paté di olive e Paté di funghi e tartufo)	€ 11,00
Bruschetta al Lardo di Colonnata IGP	€ 7,50
Affettati misti del Montefeltro (Norcineria CELLI Novafeltria)	€ 14,00
Formaggi misti del Montefeltro con marmellate e miele (Formaggio di fossa DOP, pecorino stagionato sotto foglie di noci, pecorino e vaccini fresco, miele di castagno e marmellate)	€ 13,00
Piadina vuota	€ 2,00
Acqua Minerale 0,75 l	€ 2,50
Coca Cola 0,3 l	€ 3,00
Coca Cola 0,5 l	€ 5,00
Birra Menabrea 0,2 l	€ 3,00
Birra Menabrea 0,4 l	€ 5,00
Caffè	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,50



Rete Fastweb 815CDE
PSW. GYERJ6NYMM



Osteria La Corte



www.facebook.com/osteria.lacorte

www.osterialacorte.it

NO COPERTO



*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

P R I M I P I A T T I

Ravioli della Nonna (Sugo di ragù)		€ 15,00
Stringhetti alla Berengario II (Sugo di ragù con zucchine, melanzane e peperoni saltati in padella)		€14,00
Stringhetti Primavera (Sugo di pomodorini, zucchine, melanzane e peperoni saltate in padella e basilico)	VEG	€ 13,50
Passatelli al formaggio di fossa	VEG	€ 13,00
Gnocchi al ragù di Cinghiale tagliato a punta di coltello		€ 14,50
Tagliatelle ai funghi porcini* (Boletus Edilus)	VEG	€ 13,50
Zuppa di legumi accompagnata con crostini di pane	VEG	€ 10,00

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

S E C O N D I

Salsiccia del Montefeltro	€ 10,00
Tagliata al rosmarino e sale dolce di Cervia (venduta a peso)	€ 8,00 hg
Tagliata all'aceto balsamico e Parmigiano Reggiano (venduta a peso)	€ 8,00 hg
Coniglio in porchetta al finocchio selvatico	€ 16,00
Castrato/Agnellone	€ 17,00

C O N T O R N I

Insalata mista	€ 5,00
Insalata verde	€ 4,00
Verdure alla piastra	€ 7,00
Verdure lessate e/o saltate	€ 6,00
Insalata Madama	€ 10,00
(radicchio rosso, pinoli, arance e aceto balsamico)	
Insalata del Re	€ 10,00
(Insalata, pomodoro, olive, uovo sodo e tonno)	
Insalata Caprese	€ 10,00
(Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, origano e basilico)	

D O L C I D E L L A C A S A

Zuppa Inglese	€ 6,00
Semifreddo allo zabaione	€ 6,00
Crostata alla ricotta nocciole e cioccolato	€ 6,00
Panna cotta ai Frutti di bosco/Cioccolato/Caramello (VEG)	€ 6,00

G E L A T I

Tartufi bianchi e neri	€ 4,00
Tartufi affogati (caffè o liquore)	€ 6,00

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

ALLERGENI

Frumento	Uova	Frutta secca	Latticini	Sedano	Soia
Crostini e bruschette			Crostino all'Ambra di Talamello	Ragù di carne Ragù di cinghiale	
Tagliatelle Pappardelle Ravioli Maltagliati Passatelli Gnocchi Stringhetti	Tagliatelle Pappardelle Ravioli Maltagliati Passatelli Gnocchi	Insalata madama	Ravioli	Sugo ai Ceci	
	Semifreddo allo zabaione	Semifreddo allo zabaione	Semifreddo allo zabaione		
Zuppa inglese	Zuppa inglese		Zuppa inglese		
Torta di ricotta	Torta di ricotta	Torta di ricotta	Torta di ricotta		
Cannoli alla Cagliostro	Cannoli alla Cagliostro		Cannoli alla Cagliostro		
					Panna Cotta

I NOSTRI PRODUTTORI E FORNITORI A Km 0

Norcineria Celli Novafeltria (RN)

Macelleria Cappelli - Villagrande di Montecopiolo (RN)

Oleificio Pasquinoni - Coriano (RN)

Oleificio Il Conventino - Monteciccardo (PU)

Olio di Bellini Giuseppe - Coriano (RN)

Ditta Paolini e Tamburini - Rimini (RN)

Cantine Spalletti Colonna di Paliano - Savignano sul Rubicone (FC)

Molino ad acqua Ronci - Pennabilli (RN)

Terre Biologiche Valmarecchia - Novafeltria (RN)

Piadine Artigianali Fabbri - Talamello (RN)

Az. Agr. Saporì Nostrani - Verucchio (RN)

Forno di San Leo Coop. Fer-Menti Leontine - San Leo (RN)

Angeli Frutta - Novafeltria (RN)

APPETISERS

Toasted Bread With: Fossa cheese and prosciutto of Montefeltro, Colonnata lard, forest mushrooms*, fresh tomato, olive's pat�, mushroom and truffle pat� Crostini della Corte di Berengario II	€ 11,00
Bruschetta And Colonnata Lard IGP Bruschetta al Lardo di Colonnata IGP	€ 7,50
Mixed Cold Cuts Platter From Local Area Affettati misti del Montefeltro(Norcineria CELLI Novafeltria)	€ 14,00
Mixed Cheeses With Jams And Honey Fossa cheese, cheese aged in walnut leaves, chestnut honey and jams) Formaggi misti del Montefeltro con marmellate e miele	€13,00
Local Bread Piadina vuota	€ 2,00
Mineral Water Acqua Minerale lt. 0,75	€ 2,50
Espresso/ Espresso Macchiato Caffè	€ 2,00
Espresso With A Splash Of Liquor Caffè corretto	€ 3,00
Small Coca Cola 0,3l	€ 3,00
Medium Coca Cola 0,5l	€ 5,00
Small Menabrea Beer 0,2l	€ 3,00
Medium Menabrea Beer. 0,4l	€ 5,00



rete Fastweb 815CDE
PSW. GYERJ6NYMM



Osteria La Corte



Osteria La Corte

www.osterialacorte.it

NO COVER CHARGE

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

MAIN COURSES

Traditional Square pillows of pasta filled of red chicory and Ricotta cheese and served with meat and tomato sauce Ravioli della nonna (al ragù)	€ 15,00
Traditional homemade pasta with meat and tomato sauce and panfried zucchini, aubergines and peppers Stringhetti di Berengario II	€ 14,00
Traditional homemade pasta with panfried cherry tomatoes, zucchini, aubergines, peppers and basil Stringhetti Primavera	€ 13,50
Traditional pasta made of bread crumbs, eggs and cheese, served with Fossa cheese Passatelli al formaggio di fossa	€ 13,00
Homemade potato dumblings with wild boar minced meat and tomato sauce Gnocchi al ragù di Cinghiale tagliate a punta di coltello	€ 14,00
Traditional homemade pasta with porcini mushrooms (Boletus Edilus) Tagliatelle ai funghi porcini	€ 13,50

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

SECOND COURSES

Montefeltro Sausages Salsiccia del Montefeltro	€ 10,00
Sliced Steak Of Beef With Rosemary And Cervia Salt (sold by weight) Tagliata al rosmarino e sale dolce di Cervia(venduta a peso)	€ 8,00 hg
Sliced Steak Of Beef With Balsamic Vinegar And Grana Cheese (sold by weight) Tagliata all'aceto balsamico e Parmigiano Reggiano (venduta a peso)	€ 8,00 hg
Wild Fennel Rabbit Coniglio al finocchio selvatico	€ 16,00
Castrated Lamb Castrato	€ 17,00

SIDE ORDERS

Mixed Salad Insalata Mista	€ 5,00
Green Salad Insalata Verde	€ 4,00
Grilled Vegetables Verdure Alla Piastra	€ 7,00
Boiled And/Or Sautèed Vegetables Verdure Lessate E/O Saltate	€ 6,00
Red Chicory, Pine Nuts, Oranges And Balsamic Vinegar Insalata Madama	€ 10,00
Egg, Tuna, Tomato, Olives And Salad Insalata Del Re	€ 10,00
Buffalo Mozzarella, Tomatoes, Basil And Evo Oil Insalata Caprese	€ 10,00

DESSERT

Italian Trifle Zuppa Inglese	€ 6,00
Semifrozen Zabaione Semifreddo allo zabaione	€ 6,00
Chocolate, Ricotta Cheese And Hazelnuts Tart Crostatata alla ricotta nocciole e cioccolato	€ 6,00
Panna cotta (VEG) with chocolate/caramel/berries Panna cotta vegetariana con cioccolato/caramello/frutti di bosco	€ 6,00

ICE CREAM

White And Black Truffle Ice Tartufi bianchi e neri	€ 4,00
Truffle Ice Drowned In Coffee Or Liquor Tartufi affogati (caffè o liquore)	€ 6,00

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

ALLERGENS

WHEAT	EGGS	DRIED FRUIT	DAIRY PRODUCTS	CELERY	SOYA
Crostini e bruschette			Crostino all'Ambra di Talamello	Ragù di carne Ragù di cinghiale	
Tagliatelle Pappardelle Ravioli Maltagliati Passatelli Gnocchi Stringhetti	Tagliatelle Pappardelle Ravioli Maltagliati Passatelli Gnocchi	Insalata madama	Ravioli	Sugo ai Ceci	
	Semifreddo allo zabaione	Semifreddo allo zabaione	Semifreddo allo zabaione		
Zuppa inglese	Zuppa inglese		Zuppa inglese		
Torta di ricotta	Torta di ricotta	Torta di ricotta	Torta di ricotta		
Cannoli alla Cagliostro			Cannoli alla cagliostro		Panna cotta

OUR LOCAL SUPPLIERS

Norcineria Celli Novafeltria (RN)

Macelleria (Butchery) Cappelli Villagrande di Montecopiolo (RN)

Oleificio (Oil Mill) Pasquinoni, Coriano (RN)

Oleificio Il Conventino Monteciccardo (PU)

Olio di Bellini Giuseppe Coriano (RN)

Ditta Paolini e Tamburini Rimini (RN)

Cantine Spalletti Colonna di Paliano Savignano sul Rubicone (FC)

Molino ad acqua Ronci Pennabilli (RN)

Terre Biologiche Valmarecchia Novafeltria (RN)

Piadine Artigianali Fabbri Talamello (RN)

Forno di San Leo Coop. Fer-Menti Leontine San Leo (RN)

Angeli Frutta Novafeltria (RN)

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

VINI BIANCHI

VERDICCHIO DI MATELICA DOC Az. Agr. Cavalieri	2021	BIOLOGICO	19,00 €
DINO Verdicchio di Jesi Sup. Riserva DOCG Az. Agr. Forestale FilodiVino	2019	BIOLOGICO	39,00 €
PASSERINA IGT La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop	2022	BIOLOGICO VEGANO	15,00 €
PASSERINA DOCG TULLUM Az. Feudo Antico	2022	BIOLOGICO	27,00 €
FALERIO PECORINO DOC La Cantina dei Colli Ripani Soc. Coop	2022	BIOLOGICO VEGANO	17,00 €
PECORINO DOCG Az. Feudo Antico	2021	BIOLOGICO	27,00 €
EMERA Malvasia Marche IGT Az. Agr. Moroder	2021	BIOLOGICO	18,00 €
GEWURZTRAMINER Trentino DOC Cantina Rotaliana di Mezzolombardo	2022		20,00 €
CHARDONNAY IGT Az. di Lenardo	2022		14,00 €
SAUVIGNON IGT Az. Agr. di Lenardo	2022		14,00 €
PINOT GRIGIO "SILENTE" DOC Az. Agr. Maurizio Buzzinelli	2022		18,00 €
MAOLÙ Trebbiano-Bombino-Rieseling RUBICONE IGP Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2020	BIOLOGICO	18,00 €
SANT'ISIDORO Marche IGT - Rosato Az. Agr. Maria Pia Castelli	2021	BIOLOGICO NATURALE	26,00 €
CARDOROSA Soc. Ag. Il Conventino di Monteciccardo	2021	BIOLOGICO	18,00 €

VINI BIANCHI FRIZZANTI E SPUMANTI

PAJSS Pinot Nero DOC Az. Vin. Travaglino	2016		30,00 €
PINOT NERO DOC Az. Agr. Giorgi	2021		18,00 €
'1759' Pinot Nero Extra Brut Az. Agr. Valturio	2019	BIOLOGICO	38,00 €
BOLLA BIANCA Soc. Ag. Il Conventino di Monteciccardo	2022	BIOLOGICO	21,00 €
BOLLA ROSA Soc. Ag. Il Conventino di Monteciccardo	2022	BIOLOGICO	21,00 €
VERDICCHI DEI CASTELLI DI JESI DOC Az. Vin. Moncaro Metodo Martinotti	2018	BIOLOGICO	15,00 €

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

PROSECCO Giulia Rebi DOC Extra Dry Bicchiere	2022	20,00 € 4,50 €
FRANCIACORTA Extra Brut Millesimato Az. Agr. Monzio Compagnoni	2019	43,00 €
FRANCIACORTA Brut Millesimato Az. Agr. Monzio Compagnoni	2019	45,00 €

VINI DA DESSERT

PASSITO DI ALBANA "Carpe Diem" 0,5 L Az. Agr. Spalletti Bicchiere	2018	38,00 € 4,00 €
VISCIOLA 0,5 L Vignedileo Soc Agr. Tre Castelli S.S. Bicchiere		20,00 € 4,00 €

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA DEI POETI	BIONDA	75cl	13,00 €
FANFARONA	BIONDA	75cl	13,00 €
BELLA	AMBRATA	75cl	13,00 €
RUSTICA	ROSSA	75cl	16,00 €
COCCA	TRIPLE	75cl	16,00 €
SPECIAL EDITION ALLE CASTAGNE	BIONDA	75cl	16,00 €
BIRRA BLANCE	BIANCA	75cl	16,00 €
BIRRA SUPERIOR IPL Pedavena	ITALIAN PALE LAGER	33cl	4,00 €

VINI SFUSI

ROMAGNA SANGIOVESE DOC Az. Agr. Spalletti	2023	1 Litro	10,00 €
		1/2 Litro	6,00 €
		1/4 Litro	3,50 €
		Bicchiere	2,50 €
BIANCO RUBICONE IGT Albana secco Az. Agr. Spalletti	2023	1 Litro	10,00 €
		1/2 Litro	6,00 €
		1/4 Litro	3,50 €
		Bicchiere	2,50 €
GLERA TREVENEZIE IGT. Bianco frizzante I.W.C. Soc. COOP. Agr. Campegine	2023	1 Litro	10,00 €
		1/2 Litro	6,00 €
		1/4 Litro	3,50 €
		Bicchiere	2,50 €

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

VINI ROSSI

LA LEVATA Romagna Sangiovese DOP Az. Agr. Tenuta del Monsignore	2022	BIOLOGICO	12,00 €
PRINCIPE DI RIBANO Romagna Sangiovese DOC Sup. Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2022	BIOLOGICO	17,00 €
PURO Romagna Sangiovese DOC Sup. Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2021	BIOLOGICO Senza solfiti	19,00 €
ROCCA DI RIBANO - VIGNA DELLA CROCE Romagna Sangiovese DOC Sup. Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2020	BIOLOGICO	25,00 €
VILLA RASPONI Romagna Sangiovese DOC Sup. Riserva Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2020	BIOLOGICO	32,00 €
MONACO DI RIBANO Rubicone IGT Cabernet-Merlot Az. Vin. Spalletti Colonna di Paliano	2018	BIOLOGICO	32,00 €
PRUGNETO Romagna Sangiovese DOC Sup. Tenuta dei Nespoli	2021		22,00 €
CONDE' Romagna Sangiovese DOC Sup. Az. Vin. CONDE'	2018	BIOLOGICO	24,00 €
CONDE' PREDAPPIO Sangiovese DOC Sup. Riserva Az. Vin. Condé	2012	BIOLOGICO	40,00 €
TAIBO Romagna Sangiovese DOC Sup. Tenuta Santa Lucia	2021	BIOLOGICO	21,00 €
IKO Romagna Sangiovese DOC Sup. Soc. Agr. Terre dei Gessi - Tenute Tozzi	2018		25,00 €
TERRA DEI GESSI IGP Merlot-Sangiovese-Pinot Nero Soc. Agr. Terre dei Gessi - Tenute Tozzi	2020		19,00 €
UTIS Cabernet Sauvignon/Franc IGT Az. Agr. Villa Bagnolo	2015		55,00 €
NERO DI LAMBRUSCO IGT Az. Agr. Ceci			19,00 €
DECANTA 68,2° Barbera dell'Emilia IGT Az. Agr. Ceci			18,00 €
OLMO Rosso Marche Az. Agr. Valturio	2019	BIOLOGICO	18,00 €
VALTURIO Rosso Marche IGT Az. Agr. Valturio	2011	BIOLOGICO	28,00 €
CARDOROSSO Colli Pesaresi Sangiovese DOC Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo	2019	BIOLOGICO	20,00 €

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

CARDOVIOLA Marche Rosso IGT Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo	2022	BIOLOGICO	20,00 €
CARDOMAGNO Colli Pesaresi Sangiovese DOC Riserva Soc. Agr. Il Conventino di Monteciccardo	2016	BIOLOGICO	30,00 €
SOARA Lacrima di Morro D'Alba DOC Sup. Az. Agr. Forestale FilodiVino	2019	BIOLOGICO	30,00 €
CHAOS Marche Rosso IGT Merlot-Syrah Fattorie Le Terrazze	2020		45,00 €
SASSI NERI Rosso Conero DOCG Riserva Fattorie Le Terrazze	2018		42,00 €
NOTTE Rosso Conero DOC Az. Agr. Moroder	2019	BIOLOGICO	22,00 €
ETERE Rosso Conero DOCG Riserva Az. Agr. Moroder	2018	BIOLOGICO	31,00 €
DORICO Rosso Conero DOCG Riserva Az. Agr. Moroder	2018	BIOLOGICO	47,00 €
SER GARDO Chianti Classico DOCG Az. Agr. Bindi Sergardi - Tenuta I Colli	2020		27,00 €
ROSSO DI MONTALCINO DOC Az. Agr. Patrizia Cencioni	2021		28,00 €
MESSAGGERO Nobile di Montepulciano DOCG	2018	BIOLOGICO	35,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Az. Agr. Patrizia Cencioni	2015		60,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Az. Agr. Tenuta degli Ulivi	2013		82,00 €
	2015		80,00 €
	2016		77,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Riserva Az. Agr. Tenuta degli Ulivi	2016		100,00 €
OTTOBRE ROSSO Montepulciano d'Abruzzo DOC Az. Agr. Tenuta dei Fauri	2021	BIOLOGICO	20,00 €
INANFORA ROSSO TULLUM DOCG Az. Agr. Feudo Antico	2021	BIOLOGICO	33,00 €
ROSSO RISERVA TULLUM DOCG Az. Agr. Feudo Antico	2018		41,00 €

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati

*All'occorrenza si possono usare ingredienti congelati o surgelati