

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

- 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 e radicchio trevigiano 🌾🍷 € 10,00
- Ravioli ricotta e spinaci con guanciale, scalogno e pesto di rucola 🌾🥑🍷🍷 € 11,00
- Cappellacci verdi al pomodoro, basilico e formaggio di fossa di Sogliano 🌾🥑🍷 € 13,00
- 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 in gratè, erbe e patate arrosto	
Patate arrosto alla contadina	€ 5,00
Erbe di campo saltate	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00

Menù degustazione

Villa Marta

€ 30,00 a persona
minimo per 2 persone

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 - 1 litro ogni 2 persone

Vino della casa - 1 bottiglia ogni 4 persone

Caffè e digestivi

Dolci della casa

Mascarpone con scaglie di cioccolato	🍷🍷	€ 5,00
Zuppa inglese	🌾🍷🍷	€ 5,00
Tiramisù	🌾🍷🍷	€ 5,00
Crema catalana	🍷🍷	€ 5,00
Panna cotta	🍷	€ 5,00
Sfogliata al mascarpone con Frutti di bosco o Nutella	🌾🍷🍷	€ 7,00

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

Carta dei vini

Rossi

Don Pasquale - Podere Palazzo € 20
Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore

Castello - Podere Palazzo € 20
Sangiovese Merlot Lambrusco, Rosso Rubicone I.G.P.

Prugneto - Podere dei Nespoli € 20
Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore

Tre Rocche - Fattoria Nicolucci € 20
Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore

Chianti D.O.C.G.- Castello del Trebbio € 18

Le Grillaie - Cantina Celli Bertinoro € 18
Sangiovese di Romagna, D.O.C. Superiore

Leonardo - Cantine Leonardo Da Vinci € 20
Morellino di Scansano, D.O.C.G.

Romagna - Cantina Zavalloni Cesena € 18
Sangiovese Superiore, D.O.C.

Amedeo - Cantina Zavalloni Cesena € 25
Sangiovese Superiore Riserva, D.O.C.

Brugneto di San Marino - Cantina di San Marino € 25
Sangiovese

Bianchi

Romagna - Cantina Zavalloni Cesena € 15
Trebiano D.O.C,

Romagna - Cantina Zavalloni Cesena € 18
Albana D.O.C.G. Secco

Piemonte - Cantine Volpi, Tortona € 18
Moscato

Frizzanti

Pagadebit- Cantina Celli Bertinoro € 15

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

Ottocentonero - Cantina di Albinea Canali € 18
Lambrusco

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