



"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
Fazzoletti di pasta fresca al formaggio con pomodoro fresco e basilico	€ 13,00
Pappardelle della Zdòra al ragù di cinghiale	€ 12,00

Secondi

Grigliata mista to salsiccia, coppa, pancetta, costina e manzo	€15,00
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 🚱 🔊 *dell'Az. Agricola Guidi di Roncofreddo	€ 14,00
Tomino alla griglia con verdure miste in gratè, erbette e patate arrosto Contorni	€ 13,00
Contorno misto (a) verdure di stagione, erbe e patate arrosto	€ 6,00
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 0,661	€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 Nesp<mark>oli Sangiovese</mark> 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

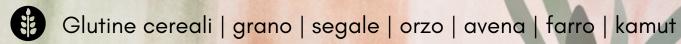
Piemonte - Cantine Volpi, Tortona *Moscato* € 18

VINI FRIZZANTI E SPUMANTI

Pagadebit - Cantina Celli Bertinoro Pagadebit € 15

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

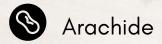
Info Allergeni





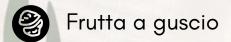


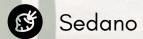
















- **E** Lupini
- Molluschi Molluschi
- Semi di sesamo

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