

V I L L A



San Marco

V I L L A G R A N D E

M E N Û



Giampiero Rossi, nato proprio qui, conosciuto chef professionista dalla lunga esperienza, e sua moglie Luisa, hanno scelto un'ambientazione di grande qualità che stesse alla pari con la cucina proposta, con i piatti che all'utilizzo di prodotti locali sanno sempre aggiungere fantasia e attenzione alle tendenze della cucina di oggi.

A Villagrande , nelle terre più alte del Montefeltro, a due passi dalla cima dell'Eremo di Montecopiolo, ai piedi del Monte Montone e con vista sulla Valle del Conca,

un edificio dalle linee eleganti, con un bel parco tutt'intorno, è diventato luogo di incontro per chi vuole assaggiare le eccellenze del territorio, confrontarsi con ricette che sentono la mano di chi è abituato a elaborare sapienti combinazioni. Le carni, le verdure, ma anche il pesce arrivano sulla tavola in preparazioni raffinate e le proposte della cucina tradizionale sono rivisitate e adattate alle nuove esigenze e ai nuovi gusti più leggeri e naturali.

Il Carpaccio di Marchigiana al Formaggio di Fossa, le Tagliatelle ai Prugnoli, Millefoglie alle verdure, Astice alla mela verde con riduzione di aceto balsamico, Scampi del Conero avvolti nel prosciutto di Carpegna DOP,

Tagliata di manzo al sale Maldon e rosmarino, Filetto in crosta di pane agli aromi in salsa di vino rosso, tortellini con fonduta di patate di Montecopiolo e tartufo bianco pregiato, fiorentina di marchigiana, filetto al marsala con tartufo nero estivo, sono solo alcuni dei piatti che rendono un'idea delle piccole magie che Giampiero compie in cucina. Fornita cantina all'altezza delle preparazioni (Giampiero è anche sommelier).

Spazi ampi per feste e banchetti ma anche spazi adatti a situazioni più intime.

Chi lo prova scopre professionalità e passione che non lasciano dubbi.



ANTIPASTI

CARPACCIO DI MARCHIGIANA ALLA PIEMONTESE	12
ROASTBEEF RUCOLA E ACETO BALSAMICO	10
MELANZANE E ZUCCHINE MARINATE	9
ANTIPASTI MISTI DI CARNE	15
PROSCIUTTO DI CARPEGNA TAGLIATO AL COLTELLO	14
LA NOSTRA CARNE SALATA CON INSALATINA E PARMIGIANO	12
SFORMATINO DI CAROTE E SPINACI CON CREMA DI FORMAGGIO DI FOSSA	10
TORTINO DI RICOTTA CON RADICCHIO AL SANGIOVESE	12
CREMOSO DI PATATE CON UOVO POCHÈ E TARTUFO NERO	13

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE AI PORCINI	11
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MARCHIGIANA	10
PASSATELLI CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO	12
STROZZAPRETI AL PETTO D'OCA AFFUMICATO	13
RAVIOLI CON POMODORINI MELANZANE E RICOTTA SALATA	10
TORTELLINI SAN MARCO AL CRUDO	12
TORTELLI DI PATATE E BURRATA POMODORO CREMA DI PARMIGIANO	13
RISOTTO AI PORCINI MIN 2 PERS.	12
RISOTTO CREMA DI ZUCCA GIALLA TARTUFO NERO ESTIVO MIN.2PERS.	13



SECONDI PIATTI

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	4.5 etto
FIorentina ALLA GRIGLIA	6.0 etto
TAGLIATA DI MANZO SAN MARCO CON ACETO BALSAMICO	18
TAGLIATA DI MANZO AL SALE MALDON E ROSMARINO	18
TAGLIATA DI MANZO AI PORCINI E FORMAGGIO DI FOSSA	22
FILETTO ALLA GRIGLIA	20
FILETTO AL PEPE VERDE	23
FILETTO ALLA WORONOFF	23
FILETTO AL MARSALA E TARTUFO NERO	24
AGNELLO ALLA GRIGLIA	17
FILETTO MARINATO (MAIALE)	13
GRIGLIATA DI CARNE MISTA (MIN. 2 PERS.)	S.Q.
CONTORNI DI STAGIONE	4.5

N.B. MENÙ E PIATTI A BASE DI PESCE VENGONO REALIZZATI GIORNALMENTE
SECONDO LA REPERIBILITÀ DEL PESCE



DOLCI

MASCARPONE	4
PANNA COTTA	4
SEMIFREDDO AL TORRONCINO E CIOCCOLATO	5
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO	4
CREMA ALLA CATALANA	4
GELATO ARTIGIANALE	5
PANNA AL LIMONE CON CILIEGE	5

BAR

ACQUA MINERALE PLOSE 0,75 L	3
ACQUA MINERALE PERRIER 0,75 L	4
BIRRA MENABREA 0,33 CL	3
BIRRA MENABREA 0,66 CL	5
BIRRA FRANZISKANER 0,5 CL	5
BIRRA VIOLA CHIARA	14

DISTILLATI	3
------------	---

CAFFE	1.5
-------	-----

COPERTO E SERVIZIO RISTORANTE	2
-------------------------------	---



VINI BIANCHI

MARCHE

BIANCHELLO DEL METAURO DOC GUERRIERI	11
FOCARA BLANC PINOT NOIR VIN.IN BIANCO LUCCARELLI	20
VERDICCHIO BUCCI	25
VERDICCHIO SUP.TRALIVIO SARTARELLI	23
VERDICCHIO DI MATELICA GATTI	14
PASSERINA TUFILLA SAN SAVINO	16
CHiodo BIO SAN SAVINO	20
PECORINO CIPREA BIO SAN SAVINO	20
ROCHO BIANCHELLO DEL METAURO LUCCARELLI	14
CELSo BIANCHELLO DEL METAURO SUP.GUERRIERI	14
BELLANTONIO ANFORA BIO IGT TENUTA SANTI GIACOMO E FILIPPO	23

ROMAGNA

CHARDONNAY TORMARECA	13
REBOLA ZINGARINA SANTA LUCIA BIO	18
REBOLA DOP SCABI SAN VALENTINO	18
REBOLA PODERI VECCIANO	22
CHARDONNAY TORMARECA 3.75	8

TRENTINO

GWUSTRAMINER KALTERN	22
CHARDONNAY KALTERN	16
MULLER THURGAU TIEFENBRUNNER	18
SAUVIGNON KALTERN	18



FRIULI E ALTO ADIGE

RIBOLLA GIALLA PIGHIN 0,375	9
RIBOLLA GIALLA PIGHIN	18
CHARDONNAY JERMAN	30
PINOT GRIGIO LIVIO FELLUGA	30
PINOT GRIGIO PIGHIN	15
PINOT GRIGIO KALTERN	18
BASTIANICH RIBOLLA GIALLA	25

VINI ROSSI

MARCHE

FOGLIOLA IGT BIO ROSSO TENUTA SANTI GIACOMO FILIPPO	12
FORTERCOLE IGT BIO ROSSO RIS. TENUTA SANTI GIACOMO E FILIPPO	23
ROSSO CONERO TERRAZZE	16
ROSSO PICENO PICUS SAN SAVINO	18
ROSSO CONERO PIANTATE LUNGHE	16
FOCARA COLLI PESARESI PINOT NERO DOC LUCCARELLI	23
GUERRIERO NERO MARCHE ROSSO	18
GOCCIONE COLLI PESARESI SANFIOVESE LUCCARELLI	23
LACRIMA DI MORRO D'ALBA PASSIONE MEZZANOTTE	18
LACRIMA DI MORRO D'ALBA LUCCHETTI	14



TOSCANA

IL BRUCIATO BOLGHERI	35
ROSSO DI MONTALCINO PIA DELLE VIGNE	30
PEPPOLI CHIANTI CLASSICO ANTINORI	25
MORELLINO DI SCANSANO FATTORIA LE PUPILLE	16
CHIANTI SANTA CRISTINA	15
SABBAZIO MONTEPULCIANO LA BRACCESCA	14

ABRUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TALAMONTI	15
-----------------------------------	----

PIEMONTE FRIULI

NEBBIOLO D'ALBA OCCHETTI PRUNOTTO	25
BANSELLA NIZZA PRUNOTTO(BARBERA)	45
BANSELLA NIZZA PRUNOTTO(BARBERA) MAGNUM	25

PUGLIA E SICILIA

NERO D'AVOLA NOTE NERE	15
PRIMITIVO NEPRICA TORMARESCA	14
CALAFURIA ROSE TORMARESCA	18

UMBRIA

CHARDONNAY BRAMITO CASTELLO DELLA SALA	25
--	----



ROMAGNA

SANGIOVESE DEL RUBICONE TENUTA SANTODENO	11
SANGIOVESE SUP. BIO SENZA SOLFITI IMPERFETTO AMARACMAND	22
SANGIOVESE BIO ONICA SENZA SOLFITI AMARACMAND	15
SANGIOVESE SUP. CASTICIANO 0,375	8
SANGIOVESE NOTTURNO DREI	20
SANGIOVESE FERMAVENTO SUP. MADONIA	20
SANGIOVESE DOC RISERVA BATEST V. LEPRI	25
CABERNET SAUVIGNON DOC IRA V. LEPRI	24
SANGIOVESE APPASSIMENTO TENUTA SANTODENO	18
SANGIOVESE SUP. DOC TENUTA SANTODENO	15
SANGIOVESE SUP. SGABI SAN VALENTINO	16
MERLOT OTTAVIANI	25
ROSSO RUBICONE OTTAVIANI 928	25
SANGIOVESE E MERLOT TORRICELLA FLENGHI	14



BOLLICINE

CHAMPAGNE BOLLINGER	80
ALTA LANGA DOCG ROSÉ M.CLASSICO	30
ALTA LANGA DOCG BRUT M.CLASSICO	28
PRESTIGE FRANCIACORTA CA DEL BOSCO	40
BELLAVISTA FRANCIACORTA	40
SPUMANTE BRUT BLANC BIO BRUSCIA	18
ESTER BRUT METODO MARTINOTTI LUCCARELLI	18
PROSECCO EXTRA DRY MONT BLANC	12
BLANQUETTE DE LIMOUX MEDOTO TRADIZIONALE	20
MADAME TITI BIO SENZA SOLFITI AMARACMAND	12
ISABECTA SPUMANTE BRUT TENUTA SANTI GIACOMO E FILIPPO	18
ISABECTA SPUMANTE ROSE TENUTA SANTI GIACOMO E FILIPPO	18

VINI PASSTI E DOLCI

MOSCATO D'ASTI PRUNOTTO	16
MOSCATO D'ASTI VOLO DI FARFALLA	14
ORO DI GUERRIERI PASSITO	28
GRADISCA MUFFATO FATTORIA PARADISO	30