

Sabato e Domenica dalle 18.00 alle 21.00

## Le Pizze cotte in Forno a legna

Le nostre pizze sono preparate con le migliori farine tradizionali e macinate a pietra, con lunghissima lievitazione

Cacciatora (Pomodoro, mozzarella, speck, funghi freschi, noci, salsiccia).....	€ 7.00
Calzone (Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto).....	€ 6.50
Capricciosa.....	€ 6.50
Ciclista.....	€ 3.00
Diavola (Salame piccante, peperone e peperoncino).....	€ 6.50
Estiva (Mozzarella, bresaola, rucola, gamberetti, salsa rosa).....	€ 8.00
Funghi freschi.....	€ 6.00
Funghi e prosciutto cotto.....	€ 6.50
Funghi e prosciutto crudo.....	€ 7.50
Graten (Melanzane e zucchine gratinate).....	€ 6.00
Italiana (Mozzarella di bufala, ciliegine di pomodoro, rucola).....	€ 7.50
Margherita.....	€ 5.00
Marinara (Pomodoro, aglio, prezzemolo).....	€ 4.50
Mombaroccese (Pomodoro, mozzarella, bietole, radicchio, speck).....	€ 6.50
Napoli.....	€ 5.50
Ortolana (Pomodoro, mozzarella e verdure miste).....	€ 6.50
Parmigiana (Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano).....	€ 6.50
Piccolo Mondo (Funghi, tonno, cipolla, uova).....	€ 7.50
Prosciutto crudo.....	€ 6.50
Quattro Stagioni.....	€ 6.50
Rossini (Pomodoro, mozzarella, uova, maionese fatta in casa).....	€ 6.00
Rossiccia (rossini + salsiccia).....	€ 7.00
Salsiccia e funghi.....	€ 6.50
Suity (wurstel, cotto, salame picc., salsiccia e peperoni).....	€ 7.50
Trevigiana (mozzarella, radicchio cotto in forno e scaglie di grana).....	€ 6.50
Tonno e cipolla.....	€ 6.50
Maxipizza margherita.....	€ 12.00
Maxipizza una farciture.....	€ 13.00
Maxipizza due farciture.....	€ 13.50
Maxipizza tre farciture.....	€ 14.00
Maxipizza quattro farciture.....	€ 14.50

### Pizze Gourmet Terre Rossini e Raffaello

Rossini & Raffaello (mozz., ciccioli, tartufo nero e casciotta di Urbino).....	€ 7.50
Tre Grazie (mozz. Nostrana cruda, verdure di campo e salsiccia).....	€ 6.50
Zelmira (mozz., prosciutto nostrano, patate di Sompiano e Rosmarino).....	€ 6.50
Armida (pom., mozz., pecorino fr., pomodoro crudo, guanciale e finocchio sel.).....	€ 7.50

Tutti i giorni eccetto il lunedì e martedì - Su prenotazione

Dalle 12.00 alle 14.00 dalle 18.00 alle 21.00

## Antipasti

Tagliere con salumi della nostra fattoria, pecorino fresco e verdure all'acetella e piadina sfogliata.....	€ 10.00
--	---------

## Primi Piatti

Agnolotti Verdi al fume.....	€ 10.00
Passatelli con fonduta di formaggi e tartufo nero.....	€ 10.00
Ravioli al ragù.....	€ 9.00
Millefoglie ragù e besciamella su prenotazione.....	€ 6.50

## Secondi Piatti

Porchetta di maialino con patate arrosto e verdure ai ferri.....	€ 15.00
Grigliata Mista della Fattoria (costarella, salsiccia, braciola).....	€ 13.00
Agnello di razza Appenninica dei nostri pascoli ai ferri.....	€ 12.00
Cotoletta con patate fritte.....	€ 9.00
Piadina farcita con prosciutto crudo.....	€ 6.00
Piadina sgogliata.....	€ 1.50

## Contorni

Patate al forno con aglio e rosmarino.....	€ 3.00
Patate fritte.....	€ 3.00
Olive all'ascolana.....	€ 3.50
Insalata del nostro orto.....	€ 2.50
Bietole aglio e olio.....	€ 3.00

## Dessert

Crostate dal forno a legna (trancio).....	€ 2.50
---	--------

## Speciale Menù Completo € 25.00

### Pranzo o cena

Una proposta diversa ogni giorno  
Menù composto da piccolo antipasto, un primo,  
un secondo con contorno e dessert pronto da gustare a casa vostra

Ogni 4 menù una bottiglia di vino bianco o rosso in omaggio



## *Le eccellenze della Fattoria Piccolo Mondo*

### *L'olio Extra Vergine di Oliva*

<i>Lattina</i>	<i>cl 250</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Lattina</i>	<i>cl 500</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Lattina</i>	<i>cl 1000</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Box tetrapak</i>	<i>5 lt con rubinetto</i>	<i>€ 60.00</i>

<i>Confetture con frutta fresca e zucchero</i>	<i>da € 3.00 a € 7.00</i>
<i>Verdure all'acetella sotto'olio</i>	<i>da € 3.00 a € 5.00</i>
<i>Cece Coltivato al naturale (gr 300)</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Olive marinate</i>	<i>€ 18.00 al kg</i>

### *I salumi dei maiali allo stato brado*

*Creati per Voi solo con sale, pepe e tempo ...*

<i>Il prosciutto stagionato 14/16 mesi intero</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>Il prosciutto stagionato 14/16 mesi trancio</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Il salame nostrano con lardelli</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>La lonza di Capocollo</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>Il lonzino al pepe gran riserva</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 25.00</i>
<i>La salsiccia stagionata in grotta</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 20.00</i>
<i>La Coppa di Testa</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>La Goletta o Guanciiale</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>La pancetta Arrotoata</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 12.00</i>
<i>Il lardo aromatizzato alle erbe trancio</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 5.00</i>
<i>Il lardo Bianco Naturale salato (per uso cucina)</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>I Ciccioi</i>	<i>al kg</i>	<i>€ 15.00</i>

*Per salumi affettati il prezzo sarà maggiorato di € 1 €/hg*

### *Promozione "La cassetta dei sapori"*

*Composizione con verdure di stagione e uova (info Annalisa)*

*€ 15.00 - € 25.00 - € 45.00*



## *Speciale Menù Asporto*



*Prenotazione  
Telefonica Obbligatoria*

*info: 0721/470170  
392/4954696 – 327/9959850*