

Venerdì, 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

Biancaneve	€ 5.00
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
Margherita con patate fritte	€ 6.00
Marinara (Pomodoro, aglio, prezzemolo)	€ 4.50
Mombrocese (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
Pomodoro	€ 3.50
Prosciutto cotto	€ 6.00
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 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 cascotta di Urbino)	€ 7.50
Tre Grazie (mozz. Nostrana cruda, verdure di campo e salsiccia)	€ 6.50
Zelnira (mozz., prosciutto nostrano, patate di Sompiano e Rosmarino)	€ 6.50
Armida (pom., mozz., pecorino fr., pomodoro crudo, guanciale e finocchio sel.)	€ 7.50

Ogni 10 pizze da asporto 1 Margherita in Omaggio
Ogni pizza una lattina in Omaggio

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
Gnocchi o tagliatelle al ragù	€ 7.00
Spaghetti alla carbonara con guanciale della nostra Fattoria	€ 7.00
Millefoglie ragù e besciamella su prenotazione	€ 7.00

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
Agnello di razza Appenninica dei nostri pascoli fritto	€ 12.00
Tagliata di manzo Scottona con sale grosso e rosmarino a fig	€ 4.00
Cotoletta con patate fritte	€ 9.00
Piadina farcita con prosciutto crudo	€ 6.00
Piadina farcita con prosciutto crudo e bietole	€ 7.00
Piadina sgogliata vuota	€ 1.50
Baccalà "arrosto segreto" con patatine al forno crema parmantier olive marinate con olio blend della Fattoria Piccolo Mondo	€ 14.00

Contorni

Patate al forno con aglio e rosmarino	€ 3.00
Patate fritte	€ 3.00
Olive all'ascolana	€ 3.50
Insalata del nostro orto (verde o mista)	€ 2.50
Bietole aglio e olio	€ 3.00
Verdure fritte in tempura	€ 3.00

Dessert

Crostate dal forno a legna (trancio) € 2.50

Speciale Menù Completo da asporto € 25.00

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

Lattina	cl 250	€ 5.00
Lattina	cl 500	€ 8.00
Lattina	cl. 1000	€ 14.00
Box tetrapak	5 lt con rubinetto	€ 60.00

Confetture con frutta fresca e zucchero da € 3.00 a € 7.00

Verdure all'acetella sotto'olio da € 3.00 a € 5.00

Cece Coltivato al naturale (gr 300) € 3.00

Olive marinate € 18.00 al kg

I salumi dei maiali allo stato brado

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

Il prosciutto stagionato 14/16 mesi intero	al kg	€ 25.00
Il prosciutto stagionato 14/16 mesi trancio	al kg	€ 30.00
Il prosciutto stagionato 24/30 mesi intero	al kg	€ 30.00
Il prosciutto stagionato 24/30 mesi trancio	al kg	€ 35.00
Il salame nostrano con lardelli	al kg	€ 25.00
La lonza di Capocollo	al kg	€ 25.00
Il lonzino al pepe gran riserva	al kg	€ 25.00
La salsiccia stagionata in grotta	al kg	€ 20.00
La Coppa di Testa	al kg	€ 15.00
La Goletta o Guanciale	al kg	€ 15.00
La pancetta Arrotoolata	al kg	€ 12.00
Il lardo aromatizzato alle erbe trancio	al kg	€ 5.00
Il lardo Bianco Naturale salato (per uso cucina)	al kg	€ 3.00
I Cicciofi	al kg	€ 15.00

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

Promozione "La cassetta dei sapori"

Composizione con verdure di stagione e uova

€ 15.00 - € 25.00 - € 45.00 (per info Annalisa)



Speciale Menù Asporto



Prenotazione

Telefonica Obbligatoria

info: 0721/470170

392/4954696 – 327/9959850