

Menù

CON
TARTUFO
NERO

CON
TARTUFO
BIANCO

Antipasti:

12

*Polenta bianco perla gratinata
con casciotta d'Urbino fusa e tartufo;*

14

12

*Crostone di pane
con strapazzata soffice al tartufo.*

14

Primi:

14

*Coroncina crespata
con cuore fondente e tartufo;*

16

15

*Passatelli asciutti
con cremosità di tartufo.*

18

Secondi:

15

*Rotolo di coniglio
con spinaci al vapore e melograno;*

18

16

*Scaloppina al tartufo
e tortino di patata rossa di Sompiano.*

18

Dessert:

5

*Quenelle di mascarpone soft
e cialda friabile.*

5



in collaborazione con:

Chef Ugo Guerra

Carta dei Vini

CANTINA DI SANTE

Bianchetto del Metauro D.O.C. "GAZZA" 2023 biologico	14
Colli Pesaresi D.O.C. Sangiovese "GAZZA" 2023	14
Bianchetto del Metauro D.O.C. Superiore Biologico 2023 "GIGLIO"	18
Colli Pesaresi D.O.C. Sangiovese Riserva 2022 "TIMOTEO"	20

AZ. AGR. LUCARELLI

Bianchetto del Metauro D.O.C.	12
Colli Pesaresi D.O.C. Sangiovese	12
Bianchetto del Metauro D.O.C. 2023 "LA RIPE"	18
Colli Pesaresi D.O.C. Sangiovese 2020 "GOCCIONE"	22

Offriamo la possibilità di acquistare il vino direttamente dalle aziende produttrici



LUCARELLI
vigna e cucina



DI SANTE
CANTINA

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA

QUATTRO VINI ABBINATI A QUATTRO PORTATE

Prima portata:

*Lombatina di cinturello
con misticanza,
fossa e melograno*

Terza portata:

*Sformatino di patate
con vellutata
di cacio e tartufo nero*

Seconda portata:

*Crostolo al tartufo
con casciotta d'Urbino
e miele d'acacia*

Quarta portata:

*Ovetto in spuma
croccante e tartufo*

€ 40



in collaborazione con:

Chef Ugo Guerra

Al termine della degustazione,
offriamo la possibilità di acquistare il vino
direttamente dalle aziende produttrici

