



MASTIN VECCHIO

Il Mastin Vecchio è una struttura Medioevale, originariamente Pieve di Santa Sofia, risalente alla fine del 1200. Situato nel cuore del Borgo di Gradara, a soli 50m dal Castello teatro del tormentato amore di Paolo e Francesca, deve il Suo nome a colui che lo fece costruire, Malatesta da Verucchio.

La Pieve, sconsacrata intorno al 1880, divenne poi residenza dell'Arcivescovo di Pesaro e dalla fine degli anni '50 Ristorante.....In quasi sessant'anni di storia il Mastin Vecchio è stato e continua ad essere lo Scenario di innumerevoli eventi, dalla Cena romantica a lume di candela alla serata in compagnia, dall'incontro di lavoro alla cena aziendale, da tutti i tipi di cerimonie fino al giorno più importante... il Matrimonio.

ANDREA

Sala

MASSIMO

Cucina

ANDREA

Cucina

*Vi danno il più caloroso benvenuto
e per questa Stagione Vi propongono*

GLI ANTIPASTI

Selezione di Prodotti di Stagione Euro 12.50

*Carne Salada di Manzo con Insalatina di Spinaci, Padano e Noci
servita con Focaccia di Porri e Patate –*

*Insalatina di Coniglio, Fresca Misticanza, Frutta secca e Vinaigrette ai Lamponi -
Pecorino stagionato in Foglie di Noci con Confettura di Pere e Zenzero*

Fantasia di Assaggi Caldi dello Chef Euro 12.50

Polenta con Fonduta e Porcini

Polpettine di Salsiccia su Crema di Peperoni

Cartoccio di Bucciato con Speck e Tartufo Nero

Degustazione di Formaggi con Confetture Caserecce Euro 9.50

I Salumi di Macerata con Piadina Romagnola Euro 9.50

Culatello con Squacquerone e Riduzione al Balsamico Euro 9.00

La Selezione del Vegetariano Euro 13.00

Zuppetta di Farro e Legumi allo Zafferano

Sfogliatina con Erbe e Pecorino

Carciofo Gratinato con Ricotta di Cesena

Insalatina con Cavolo Cappuccio, Arance e Pecorino Euro 6.50

Selezione di Mare Euro 16.50

Ali di Razza con Tropea Caramellata

Alice Salata di Cantabrico con Burro mantecato all'Erbe Cipollina

Tiepido Polipo con Patate e Olive Taggiasche

Code di Mazzancolle in Salsa Gazpacho

Seppia in Umido con Porcini, Ceci e Crostoni di Pane Euro 12.50

I PRIMI

<i>Cappelletti in Brodo</i>	<i>Euro</i>	<i>9.00</i>
<i>Strozzapreti alla Carbonara di Tartufo</i>	<i>Euro</i>	<i>11.50</i>
<i>Tagliatelle con Ragù di Cinghiale e Funghi di Sottobosco</i>	<i>Euro</i>	<i>9.00</i>
<i>Tortello integrale ripieno al Gorgonzola e Patate servito su Vellutata di Tropea e Pancetta di Lazzari</i>	<i>Euro</i>	<i>12.00</i>
<i>Il Risotto alla Zucca con Salsiccia di Fabriano e Gocce di Burrata (min 2 pax)</i>	<i>Euro</i>	<i>11.50</i>

<i>Mezzemaniche dell'Azienda Agricola Guerrieri con Code di Mazzancolle, Ceci e Rosmarino</i>	<i>Euro</i>	<i>13.00</i>

I NOSTRI CLASSICI

<i>Strozzapreti Romagnoli con Salsiccia, Pendolini e Rucola</i>	<i>Euro</i>	<i>8.50</i>
<i>Gnocchi di Patate al Formaggio di Fossa e Maggiorana</i>	<i>Euro</i>	<i>9.00</i>
<i>Ravioli ripieni ai Porcini saltati con Mascarpone Spinaci</i>	<i>Euro</i>	<i>11.00</i>
<i>Ravioli di Sfoglia al Pomodoro con Ricotta e Grana saltati con Burro e Tartufo</i>	<i>Euro</i>	<i>11.50</i>
<i>Le Nostre Paste al Ragù di Manzo</i>	<i>Euro</i>	<i>8.00</i>

Le varietà di Pasta e il Pane sono di Nostra Produzione

I SECONDI

<i>Coscia d'Anatra in Tegame con Salsa al Porto e Melograno</i>	<i>Euro</i>	<i>14.50</i>
<i>Tagliata di Manzo al Sale di Cervia e Rosmarino</i>	<i>Euro</i>	<i>17.50</i>
<i>Coppa di Maiale cotta a Bassa Temperatura con Salvia e Demi Glace ai Porcini</i>	<i>Euro</i>	<i>16.50</i>
<i>Filetto di Manzo con Fonduta di Crescenza e Tartufo Nero</i>	<i>Euro</i>	<i>21.50</i>
<i>Filetto di Manzo alla Griglia con Arcobaleno di Verdure alla Piastra</i>	<i>Euro</i>	<i>19.50</i>
<i>Fiorentina cotta sui carboni</i>	<i>all'etto</i>	<i>Euro 5.00</i>
<i>Costata di Manzo cotta sui carboni</i>	<i>all'etto</i>	<i>Euro 4.50</i>
<hr/>		
<i>Filetto di Branzino in Camicia di Melanzane con Pomodorini Grigliati e olio al Basilico</i>	<i>Euro</i>	<i>13.50</i>
<i>Spiedini di Calamari e Gamberi alla Griglia su Misticanza</i>	<i>Euro</i>	<i>12.00</i>

I CONTORNI

<i>Insalata Mista</i>	<i>Euro</i>	<i>4.00</i>
<i>Verdure alla Piastra</i>	<i>Euro</i>	<i>5.00</i>
<i>Patate al Forno</i>	<i>Euro</i>	<i>4.00</i>
<i>Verdure al Gratin</i>	<i>Euro</i>	<i>6.00</i>
<i>Bietola e Cicoria saltate all'Aglio</i>	<i>Euro</i>	<i>4.00</i>
<i>Coperto</i>	<i>Euro</i>	<i>2.50</i>

LE DOLCI PROPOSTE

<i>La Nostra Millefoglie con Crema Chantilly, Croccante di Mandorle e Salsa al Mou</i>	<i>Euro</i>	<i>6.50</i>
<i>Mele alla Cannella in Pasta Kataifi servite con Crema Inglese</i>	<i>Euro</i>	<i>6.50</i>
<i>Semifreddo al Torroncino e Caffè con Salsa al Varnelli</i>	<i>Euro</i>	<i>5.50</i>
<i>Il Nostro Vasetto con Mousse alla Robiola e Pere in 3 Consistenze</i>	<i>Euro</i>	<i>6.50</i>
<i>La Sacher rivisitata al Mascarpone</i>	<i>Euro</i>	<i>6.00</i>
<i>Catalana al Forno con Biscottini allo Zenzero</i>	<i>Euro</i>	<i>5.50</i>
<i>Barchetta di Ananas</i>	<i>Euro</i>	<i>4.50</i>

....E PER FINIRE

<i>Vino di Visciole</i>	<i>calice</i>	<i>Euro</i>	<i>3.00</i>
<i>Malvasia Liquorosa di Sicilia</i>	<i>calice</i>	<i>Euro</i>	<i>2.50</i>
<i>Passito di Pantelleria - Colosi</i>	<i>calice</i>	<i>Euro</i>	<i>3.50</i>

Selezione dall'Italia e dal Mondo di :

Grappe Liquori Whisky Rhum Distillati

*La Nostra Cucina prepara anche piatti senza glutine.
Per il contenuto di allergeni nei nostri piatti
consulta il registro presente in sala
e chiedi informazioni al nostro personale.*

LO CHEF CONSIGLIA

Assaggi Caldi dello Chef

*Tortello Integrale
ripieno al Gorgonzola e Patate
servito su Vellutata di Tropea
e Pancetta di Lazzari*

*Coscia d'Anatra in Tegame
con Salsa al Porto e Melograno*

*Semifreddo al Torroncino e Caffè
con Salsa al Varnelli*

Caffè e Crema di Limone

Euro 35.00

ANDREA MASSIMO ANDREA

*RingraziandoVi anticipatamente per la Vostra scelta
Vi ricordano che il Mastin Vecchio
è sempre aperto dal mercoledì alla domenica
sia a pranzo che a cena.
Siamo chiusi il lunedì e il martedì.*

La Bottega del Mastin Vecchio

Visita la nostra Bottega in via Roma
(di fronte all'ingresso del Ristorante)

ricca di prodotti tipici

a cavallo tra Romagna e Marche.

Dai Salumi di Mora Romagnola,

i Formaggi delle nostre terre,

la piadina, la Pasta di "Guerrieri",

i prodotti al Tartufo, le Birre Artigianali,

I vini e i Distillati

