



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

<i>Selezione di Prodotti di Stagione</i>	<i>Euro</i>	<i>12.00</i>
<i>Insalatina di Pollo, Iceberg e Mandorle – Roast Beef di Manzo con Pistilli di Peperoncino Insalatina di Farro, Rucola, Nettarine di Montelabbate e Scoparolo Ravigiolo di Cesena con Confettura Casereccia di Fragole e Peperoni</i>		
<i>Fantasia di Assaggi Caldi dello Chef</i>	<i>Euro</i>	<i>12.00</i>
<i>Panzerotto con Salsiccia, Concassè di Pomodori e Caciotta del Montefeltro Il Nostro Flan al Tartufo Nero di Acqualagna Crostino di Pane ai Capperi con Melanzane e Stracciatella</i>		
<i>Degustazione di Formaggi con Confetture Caserecce</i>	<i>Euro</i>	<i>9.50</i>
<i>Degustazione dei Salumi “Zavoli” di Saludecio con Piadina Romagnola</i>	<i>Euro</i>	<i>9.50</i>
<i>Culatello Tipico di Parma con Squacquerone e Riduzione all’Aceto Balsamico</i>	<i>Euro</i>	<i>8.50</i>
<i>La Selezione del Vegetariano</i>	<i>Euro</i>	<i>13.00</i>
<i>Piccolo Hamburger di Ceci – Tartare di Verdure con Cous Cous Insalatina Iceberg, Melone e Scaglie di Cocco</i>		
<i>La Tartare di Fassona Piemontese secondo noi...</i>	<i>Euro</i>	<i>15.00</i>
<hr/>		
<i>Selezione di Mare</i>	<i>Euro</i>	<i>16.50</i>
<i>Insalatina di Seppia su Vellutata di Zucchine – Crostaceo al Vapore Tiepido Polipo, Pomodori Secchi e Olive Taggiasche – Salmone Marinato & PanBrioche</i>		
<i>Le Cozze del Palombaro alla Tarantina servite con Crostoni di Pane Casareccio</i>	<i>Euro</i>	<i>9.50</i>

I PRIMI

<i>Strozzapreti con Salsiccia, Peperoni Spellati e Ricotta Fresca di Cesena</i>	<i>Euro 9.50</i>
<i>Tagliatelle con Ragù al Coltello su Vellutata di Piselli e Chips di Grana</i>	<i>Euro 9.00</i>
<i>Ravioli di Bietola e Pecorino saltati con San Marzani e Alloro</i>	<i>Euro 9.50</i>
<i>Il Risotto di Massimo con Pancetta, Liquirizia, Nocciole mantecato allo Squacquerone (min 2 pax)</i>	<i>Euro 11.00</i>

<i>Gli Stracci di Sfoglia di Andrea saltati con Crostacei e Pomodorini</i>	<i>Euro 14.00</i>
<i>Chitarrine dell'Azienda Agricola Guerrieri con Vongole Nostrane</i>	<i>Euro 9.50</i>

I NOSTRI CLASSICI

<i>Strozzapreti Romagnoli con Salsiccia, Pendolini e Rucola</i>	<i>Euro 8.50</i>
<i>Gnocchi di Patate al Formaggio di Fossa e Maggiorana</i>	<i>Euro 9.00</i>
<i>Ravioli ripieni ai Porcini saltati con Mascarpone, Radicchio e Pinoli</i>	<i>Euro 10.50</i>
<i>Ravioli di Sfoglia al Pomodoro con Ricotta e Grana saltati con Burro e Tartufo</i>	<i>Euro 11.50</i>
<i>Le Nostre Paste al Ragù di Manzo</i>	<i>Euro 8.00</i>

Le varietà di Pasta e il Pane sono di Nostra Produzione

I SECONDI

<i>Gran Spiedo dello Chef con Salsa allo Yogurt</i>	<i>Euro</i>	<i>14.50</i>
<i>Fagottini di Coniglio Disossato con Pancetta serviti con Patate al Forno</i>	<i>Euro</i>	<i>16.50</i>
<i>Tagliata di Manzo al Sale di Cervia e Rosmarino</i>	<i>Euro</i>	<i>17.50</i>
<i>Coppa di Mora cotta a Bassa Temperatura su Letto di Fagiolini e Balsamico</i>	<i>Euro</i>	<i>16.50</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>Pinzimonio</i>	<i>Euro</i>	<i>5.50</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>Millefoglie con Crema Chantilly, Cioccolato Fondente e Rum Zacapa</i>	<i>Euro</i>	<i>7.50</i>
<i>Dolce Caprese con Gelato Artigianale</i>	<i>Euro</i>	<i>6.50</i>
<i>Cubo di Fondente con Mousse al Cioccolato Bianco e Mascarpone</i>	<i>Euro</i>	<i>7.50</i>
<i>Semifreddo allo Zabaione con Amarene di Cantiano</i>	<i>Euro</i>	<i>5.50</i>
<i>Panna Cotta a modo Mio su composta di Albicocca</i>	<i>Euro</i>	<i>5.00</i>
<i>Crostata scomposta con Pasticciera e Frutta di Stagione</i>	<i>Euro</i>	<i>6.00</i>
<i>Barchetta di Ananas</i>	<i>Euro</i>	<i>4.50</i>
<i>Cocomero</i>	<i>Euro</i>	<i>3.50</i>
<i>Sorbetto al Limone o al Caffè</i>	<i>Euro</i>	<i>3.00</i>

....E PER FINIRE

<i>Moscato DOCG</i>	<i>flute</i>	<i>Euro</i>	<i>3.00</i>
<i>Vino di Visciole</i>	<i>calice</i>	<i>Euro</i>	<i>2.50</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

Selezione di Prodotti di Stagione

*Ravioli di Bietola e Pecorino saltati con
San Marzani e Alloro*

Fagottini di Coniglio Disossato

*Semifreddo allo Zabaione con
Amarene di Cantiano*

Caffè e Crema di Limone

Euro 35.00

ANDREA MASSIMO ANDREA

*RingraziandoVi anticipatamente per la Vostra scelta
Vi ricordano che il Mastin Vecchio d'estate
è sempre aperto sia a pranzo che a cena.
Siamo chiusi solamente il lunedì a pranzo*

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

