



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
Massimo
Andrea

Sala

Cucina

Cucina

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

gli antipasti

Selezione di Prodotti di Stagione *Euro 12.00*

Lonzino di Maiale infuso al Sangiovese

Mucchino di San Patrignano con Confettura di Mele e Pomodori Verdi

Insalatina di Finocchi e Cavolo Cappuccio con Semi di Zucca e Girasole

Involentino di Peperone con Ricotta di Cesena e Gocce di Basilico

Mousse di Mortadella mantecata alla Robiola con Cracker Integrale Artigianale

Fantasia di Assaggi Caldi dello Chef *Euro 12.00*

Parmigiana di Melanzane – Crostatina di Brisè con Squacquerone e Erbe di Campo

Piccolo Hamburger di Manzo Marchigiano rivisitato dallo Chef

Degustazione di Formaggi con Confetture Caserecce *Euro 9.50*

Salumi di “Zavoli” di Saludecio con Piadina Romagnola *Euro 9.50*

Culatello con Squacquerone e Riduzione al Balsamico *Euro 8.50*

La Selezione del Vegetariano *Euro 13.00*

Flan di Pachino con Cuore di Zucchine – Torta Salata con Porcini e Bucciato

Insalatina di Spinaci, Prataioli e Noci

La Tartare di Fassona Piemontese secondo noi... *Euro 15.00*

Code di Mazzancolle al Salto

su Vellutata di Peperoni Dolci e Fiocchi di Burrata *Euro 13.00*

I Primi

Tagliatelle con Carciofi e Ciauscolo Marchigiano Euro 9.50

*Ravioloni di Patate Fumé su Vellutata di Datterini
con Filangé di Porri e Polvere di Speck* Euro 11.00

*Strozzapreti alla Carbonara
con Cacio e Tartufo Nero Pregiato* Euro 8.50

*Risotto alle Erbe Aromatiche
con Bouquet di Asparagi al Guanciale (min.per 2 persone)* Euro 11.50

*Farfalle Verdi saltate con Ortaggi Primaveraili
e Parmentier allo Squacquerone* Euro 8.50

I Pennoni di "Guerrieri" con Scampi, Cappesante e Zucchine Euro 15.00

I Nostri Classici

Strozzapreti Romagnoli con Salsiccia, Pendolini e Rucola Euro 8.50

Gnocchi di Patate al Formaggio di Fossa e Maggiorana Euro 9.00

*Ravioli ripieni ai Porcini
saltati con Mascarpone e Spinaci Freschi* Euro 10.50

*Ravioli di Sfoglia al Pomodoro con Ricotta e Grana
saltati con Burro e Tartufo Nero Pregiato* Euro 11.50

Le Nostre Paste al Ragù Classico Euro 8,00

Le varietà di Pasta, Pane e la Piadina Romagnola sono di Nostra Produzione

I Secondi

<i>Coscia d'Anatra cotta in Tegame rivisitata agli Agrumi</i>		<i>Euro</i>	<i>15.50</i>
<i>Coppa di Maiale cotta a Bassa Temperatura con Salsa al Porto e Radicchio Tardivo al Salto</i>		<i>Euro</i>	<i>16.50</i>
<i>Tagliata di Manzo al Sale di Cervia e Rosmarino cotta sui Carboni</i>		<i>Euro</i>	<i>17.50</i>
<i>Filetto di Manzo alla Griglia con Arcobaleno di Verdure alla Piastra</i>		<i>Euro</i>	<i>19.50</i>
<i>Fagottini di Coniglio Disossato con Pancetta serviti con Funghi saltati</i>		<i>Euro</i>	<i>16.50</i>
<i>Fiorentina cotta sui carboni</i>	<i>all'etto</i>	<i>Euro</i>	<i>5.00</i>
<i>Costata di Manzo cotta sui carboni</i>	<i>all'etto</i>	<i>Euro</i>	<i>4.50</i>
<i>Costine di Maiale a Fuoco Lento con Salsa BBQ Artigianale e Patata al Cartoccio</i>		<i>Euro</i>	<i>13.50</i>

<i>Coda di Rospo Fasciata al Bacon su Crema di Topinambur con Pomodori Arrostiti</i>		<i>Euro</i>	<i>16.50</i>
<i>Spiedini di Gamberi e Calamari alla Romagnola</i>		<i>Euro</i>	<i>11.50</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>Funghi Saltati</i>		<i>Euro</i>	<i>5.00</i>
<i>Bietola e Cicoria saltate all'Aglio</i>		<i>Euro</i>	<i>4.00</i>

Le Dolci Proposte ...

<i>Millefoglie con Crema Chantilly, Croccante di Mandorle e Salsa al Mou</i>	<i>Euro</i>	<i>6.50</i>
<i>Creme Caramelle alla Liquirizia cotto al Forno con Frollini al Caffè</i>	<i>Euro</i>	<i>5.50</i>
<i>Sfera di Fondente con Mousse al Cioccolato Bianco e Mascarpone su Ciambellina al Cocco</i>	<i>Euro</i>	<i>7.50</i>
<i>Semifreddo al Croccante di Arachidi</i>	<i>Euro</i>	<i>5.50</i>
<i>La Nostra Cheese Cake</i>	<i>Euro</i>	<i>5.50</i>
<i>Mini-Magnum fatto in Casa e ...</i>	<i>Euro</i>	<i>5.00</i>
<i>Assaggi di Dolci Casarecci</i>	<i>Euro</i>	<i>5.00</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>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

Assaggi Caldi dello Chef

*Ravioloni di patate Fumé
su Vellutata di Datterini
con Filangé di Porri e Polvere di Speck*

Coscia d'Anatra agli Agrumi

Semifreddo al Croccante di Arachidi

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*



