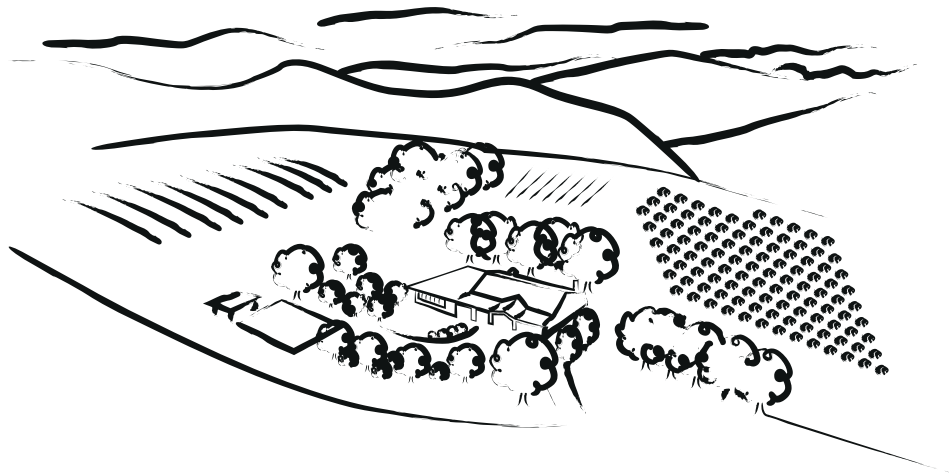


La Tagliata

Cucinare
è un atto
d'Amore



La nostra Storia

Nel 1992, i nostri genitori, Rita e Maurizio, aprirono una piccola piadineria e pizzeria a Serrungarina, nelle Marche. Erano tempi semplici, fatti di lavoro duro e sogni grandi. Mamma, con le sue mani abili intrise di tradizione, preparava piadine e pizze. Erano più di semplici piatti: erano un omaggio alla nostra terra e alla sua storia. Col passare degli anni, papà iniziò a mettere il suo tocco personale nel menù, aggiungendo specialità di carne.

Quei piatti, cucinati con passione e sapienza, divennero una parte essenziale del nostro ristorante, rendendolo un luogo amato da chi cercava sapori autentici e genuini.

Oggi, siamo noi figli a portare avanti il loro sogno. Matteo, con il suo spirito innovativo, ha introdotto nuove idee, portando una ventata di freschezza al ristorante e creando piatti che uniscono tradizione e modernità. Francesca, invece, cura con amore ogni aspetto più tradizionale della cucina: non solo prepara dolci che scaldano il cuore dei nostri clienti, ma si dedica anche alla pasta fatta in casa, mantenendo vive le ricette di famiglia.

Ogni piatto che serviamo, è un tributo all'eredità che mamma e papà ci hanno lasciato e ci danno una mano a portare avanti. Qui, oltre al cibo, continuiamo a servire **amore e passione**, come hanno sempre fatto loro.

Antipasti

Tagliere di Salumi nostrani e Formaggi (1,7) dell'Azienda Monte Sangiovanni <i>con piadina fatta in casa</i>	€ 18
Antipasto Vegetariano (1,3,7,8)  <i>tortino di spinaci e patate, pecorino con confetture, crostino e verdure al forno di stagione</i>	€ 10
Crostini a fantasia dello Chef (1,3,4,7,8,11) <i>crostini di pane in cassetta del Forno Pacini farciti a fantasia dello chef</i>	€ 8
Battuta al coltello di Scottona (1,3)	€ 10
Fritto Misto * (1,3)	€ 7

Primi Piatti

Passatelli ai funghi di stagione (1,3,7) 	€ 14
Tortelloni di Ricotta con crema di zucca (1,3,7)  <i>aceto balsamico e semi di zucca tostati</i>	€ 15
Pappardelle al Ragù bianco di Cinghiale (1,3,9)	€ 14
Paccheri con fonduta di formaggio di fossa (1,7) <i>e guancialetto croccante</i>	€ 12
Tagliatelle al Ragù di Scottona (1,3,9)	€ 14
Strozzapreti Picchio Pacchio dal 1992 (1,7,9)  <i>ragù piccante pasticcato con panna e prezzemolo</i>	€ 12

Secondi

Hamburger di nostra produzione e patatine ^(1,7,11)	€ 12
<i>180gr di carne di Scottona, pane fatto in casa, pomodoro, insalata verde, cipolla caramellata e pecorino</i>	
Sovracoscie di pollo ruspante alla Mediterranea 	€ 14
Agnello del Montefeltro marinato cotto alla griglia 	€ 22
Grigliatone (per due persone) 	€ 36
<i>salsiccie, costine, tagliata e sovracoscie di pollo ruspante alla Mediterranea</i>	

Tagliate di Scottona

Modenese 	€ 20
<i>con rucola, grana padano e aceto balsamico</i>	
Marchigiana (7) 	€ 20
<i>con cipolle stufate al Colli Pesaresi</i>	
Contadino 	€ 20
<i>con sale Maldon, rosmarino e pepe rosa</i>	
Modo Mio 	€ 20
<i>con radicchio cotto al forno e porcini</i>	

Contorni

Insalata mista	€ 5
Erba cotta	€ 5
Patate fritte *	€ 5
Patate al forno	€ 5
Verdure al forno di Stagione	€ 5

Carni Frollate

Le carni frollate sono tagli di carne sottoposti a un processo di maturazione controllata, che può durare da poche settimane fino a diversi mesi. Durante questo periodo, la carne viene conservata a precise condizioni di temperatura e umidità, che permettono agli enzimi naturali di ammorbidire le fibre muscolari e intensificare i sapori.

Il risultato è una carne estremamente tenera, succulenta e con un gusto unico, ideale per chi cerca un'esperienza raffinata e indimenticabile.



Pizze Tradizionali

Base rossa

Margherita (1,7) 	€ 6
(pomodoro, mozzarella)	
Bufalina (1,7) 	€ 7
(pomodoro, in uscita mozzarella di bufala basilico e giro di olio a crudo)	
Salame Piccante (1,7)	€ 7
(pomodoro, mozzarella, salame piccante in uscita)	
Rossini (1,3,7) 	€ 8
(pomodoro, mozzarella e in uscita uovo sodo e maionese)	
Funghi e Crudo (1,7)	€ 10
(pomodoro, mozzarella, funghi e in uscita prosciutto crudo)	
Funghi e Salsiccia (1,7)	€ 9
(pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia)	
Tonno e Cipolla (1,7)	€ 8
(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)	
Acciughe e Capperi (1,7)	€ 9
(pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe)	
Wurstel e Patatine (1,7)	€ 9
(pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte)	
Gigia (1,2,7)	€ 8
(pomodoro, mozzarella, gamberi*, pancetta e prezzemolo)	
4 stagioni (1,7,12)	€ 10
(pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive e prosciutto cotto)	
Capricciosa (1,7,12)	€ 10
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi carciofi e prosciutto cotto)	
Gratinata (1,7) 	€ 8
(pomodoro, mozzarella, funghi zucchine, peperoni e pangrattato)	
Messicana (1,7) 	€ 10
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla e peperoncino)	
E che Parmigiana... (1,7)	€ 12
(pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, salsiccia e cialdine di grana croccante)	

Base bianca

Ciclista (1) 	€ 5
(sale e rosmarino)	
Biancaneve (1,7) 	€ 7
(mozzarella)	
Funghi e Pancetta (1,7)	€ 8
(mozzarella, funghi freschi e pancetta)	
Erba e Salsiccia (1,7)	€ 8
(mozzarella, erba e salsiccia)	
Gamberi e zucchine (1,2,7)	€ 8
(mozzarella, gamberi e zucchine)	
Estiva (1,7)	€ 10
(mozzarella e in uscita pomodoro fresco, rucola e prosciutto crudo)	
Tirolese (1,7,8)	€ 9
(mozzarella, gorgonzola e in uscita speck e noci)	
Carbonara (1,3,7)	€ 9
(mozzarella, uovo, pecorino e guanciale)	
Sabbiosa (1,7)	€ 9
(mozzarella, patate arrosto, pancetta e pangrattato aromatizzato)	
La nostra 4 Formaggi (1,7) 	€ 9
(mozzarella, pecorino, grana padano e gorgonzola e in uscita marmellata di pere)	
Vegetariana (1,7) 	€ 8
(mozzarella, zucchine, peperoni, cipolla e melanzane)	
Supplemento ingrediente extra	€ 2
Supplemento salumi	€ 3/4
Supplemento pizza senza glutine	€ 2



Pizze Speciali



- Porca l'oca** (1,7,10) € 13
mozzarella, in uscita petto d'oca affumicato, cavolo cappuccio viola marinato, senape e pesto di finocchietto selvatico
- Cecilia non perdona!** (1,7) € 13
pomodoro e in uscita stracciatella, prosciutto crudo, basilico e giro d'olio
- Ha fatto la Battuta...** (1) € 12
base ciclista e in uscita julienne di insalata croccante, battuta al coltello di Scottona, cipolla caramellata, sale maldon e pepe rosa
- A Maurizio vengono bene** (1,7) € 12
mozzarella, patate al forno, pancetta al pepe croccante e olive leccino
- Del maiale non si butta via nulla** (1,7) € 12
pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta al pepe croccante e crumble di prosciutto crudo
- Picchio Pacchio** (1,7,9) 🌶 € 11
base rossa piccante, salsiccia e in uscita stracciatella, fiocchi di peperoncino e prezzemolo
- Baciami Stupido!** (1,7) € 12
base ciclista, pancetta al pepe croccante, pomodorini confit, e in uscita stracciatella e cipolla caramellata

Pizze Stagionali 🌿

Le nostre pizze speciali sono il risultato di un'attenta ricerca di sapori e abbinamenti, per cui non vi effettuiamo variazioni al fine di preservare l'equilibrio dei sapori che abbiamo creato.

Tuttavia, siamo sempre disponibili a effettuare modifiche in caso di allergie o intolleranze, per garantire a tutti un'esperienza serena.

- Questa me l'ha consigliata Elisa** (1,7) 🌿 € 14
crema di zucca, mozzarella, lamelle di porcini, gorgonzola e salvia
- Peravigliosa** (1,7) 🌿 € 14
mozzarella, gorgonzola, pere, noci e miele
- Sapori di Montagna** (1,7) 🌿 € 14
mozzarella, pecorino stagionato, lamelle di porcini e crema di tartufo

Bar

Acqua 0,50L	€ 1,50
Acqua 1L	€ 2,00
Vino in caraffa 0,25L	€ 2,50
Vino in caraffa 0,5L	€ 4
Vino in caraffa 1L	€ 8
Bibite in lattina	€ 2,50

Coca-Cola o Birra alla spina	
Piccola	€ 2,50
Media	€ 4,50
1L	€ 8

Caffè	€ 1,30
Caffè decaffeinato / Orzo / Ginseng	€ 1,50
Correzione	€ 0,50
Moretta	€ 2,80

Amari	€ 3
Grappa della casa	€ 3

Coperto	€ 3
Box Asporto	€ 0,50

Per le birre consulta la carta dedicata...

ALLERGENI

Elenco generale degli ingredienti come da allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

- (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- (2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- (3) Uova e prodotti a base di uova
- (4) Pesce e prodotti a base di pesce
- (5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- (6) Soia e prodotti a base di soia
- (7) Latte e prodotti a base di latte
- (8) Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, di pe- can, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- (9) Sedano e prodotti a base di sedano
- (10) Senape e prodotti a base di senape
- (11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- (12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- (13) Lupini e prodotti a base di lupini
- (14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.



*La famiglia Bargegelli
Serrungarina
1993*

