

# MENÙ



*Il Gatto e la Volpe*

• PIZZA GOURMET & CUCINA •

Profumi ed odori di questa terra si fondono  
nei piatti e nelle pizze, create con sapiente  
maestria e ricercatezza.

Tutto narra della minuzia nelle scelte  
dei prodotti ed ingredienti...

Le farine abilmente selezionate, la cura  
e lo studio nel creare nuovi connubi  
negli impasti ed il ciclo delle lunghe  
maturazioni e lievitazioni.

Ogni pizza rappresenta un viaggio gustativo  
verso la ricercatezza e la raffinata  
delicatezza, che suscita l'eco  
delle tradizioni antiche.

Lo Chef Gianluca trasmette nei suoi piatti  
ricordi e sapori ispirati dalla sua passione  
e dal suo immenso rispetto per la cucina e  
tradizione con occhio alle innovazioni.

*Buon viaggio.. a tutti.*

# LA CUCINA

## ANTIPASTI

<b>Tartare di manzo</b> (1/7/8)	<b>17,00</b>
(fonduta di grana e zafferano, frutto del capperò, nuvola di mandorla e cialda croccante)	
<b>Crema di ceci</b> (1/7/8)	<b>11,00</b>
(cubi di gorgonzola piccante, semi tostati polvere di caffè e miele)	
<b>Èclair con tartare di manzo</b> (1/2/8/10)	<b>16,00</b>
(fonduta di gorgonzola calda e senape in grani)	
<b>Pecorino in coccio</b> (1/7)	<b>10,00</b>
<b>Bocconcini di pizza Fritta</b> (1)	<b>9,00</b>
(salsa di pomodoro e origano)	

## PRIMI

<b>Fagottini</b> (1/3/7)	<b>14,00</b>
(ricotta e spinaci su fonduta di pecorino e guancialetto croccante)	
<b>Cappellacci verdi</b> (1/3/7)	<b>15,00</b>
salsa di pomodoro confit basilico e ricotta stagionata)	
<b>Passatelli</b> (1/3/7)	<b>13,00</b>
(funghi ripassati in padella al profumo di rosmarino e lonzino del padrone)	
<b>Gnocchetti Delicati</b> (1/3/7)	<b>12,00</b>
(pomodorini basilico e scaglie di parmigiano)	
<b>Spaghettoni</b> (1/7)	<b>14,00</b>
(salsa di pomodorini confit gialli, stracciatella, polvere di pomodoro e zeste di limone)	

# LA CUCINA

## SECONDI

<b>Asado di Angus cotto a C/B/T</b>	<b>17,50</b>
<b>Burger bun (1/7)</b> (Svizzera di manzo CBT , salsa allo yogurt e il suo contorno)	<b>17,00</b>
<b>Filetto di Manzo (7)</b> (con salsa al pepe e curry)	<b>19,00</b>
<b>Filetto di Manzo alla griglia</b>	<b>18,50</b>
<b>Cubi di Angus</b> (in pinzimonio)	<b>19,00</b>
<b>Tagliata</b> (con i sali aromatici)	<b>8,00</b> all'etto
<b>Costine di maiale C/B/T (10)</b> (con salsa bbq)	<b>15,00</b>
<b>Spiedo di manzo alla griglia</b> (con speck)	<b>19,00</b>

## CONTORNI

<b>Olive Ascolane DOP Artigianali (1/9/3)</b>	<b>9,00</b>
<b>Patate fritte della Nonna</b>	<b>5,50</b>
<b>Insalata Verde o Mista</b>	<b>5,00</b>
<b>Cipolline Borretane (12)</b>	<b>5,00</b>

# LA PIZZA

## LE CONTEMPORANEE

<b>Varnelli</b> (1/7)	<b>13,00</b>
(pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio, pancetta nostrana anice secco Varnelli)	
1° posto Coppa Italia Pizza di Qualità 1° posto Guida Pizzerie d'Italia 2° posto Pizza World Cup 2011 2° posto internazionale Pizza d'Autore	
<b>Il Gatto e la Volpe</b> (1/7)	<b>12,00</b>
(ingredienti fantasia del pizzaiolo)	
<b>Quattro Formaggi</b> (1/7)	<b>12,00</b>
(Mozzarella fior di latte, casciotta d'Urbino DOP, pecorino, scaglie di grana)	
<b>Scrigno</b> (1/7)	<b>12,00</b>
(mozzarella fior di latte, pomodoro pachino, peperoni, melanzane, salsiccia nostrana)	
<b>Il buco con la Pizza intorno</b> (1/7)	<b>11,00</b>
(ingredienti a fantasia del pizzaiolo)	
<b>Pizza Cannolo</b> (1/7)	<b>10,00</b>
(pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzana, parmigiano e pane grattugiato)	
<b>Bottarga</b> (1/7)	<b>11,00</b>
(pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, bottarga di muggine o tonno)	
<b>Pizza con le Orecchie</b> (1/7)	<b>7,00</b>
(Per bambini e non solo... pomodoro, mozzarella fior di latte)	
<b>Cappello del Prete</b> (1/7/8)	<b>14,00</b>
(pomodoro, mozzarella fior di latte, gherigli di noci, salame piccante ventricina)	
<b>Le Speciali del Giorno</b> (1/7/8)	<b>16,00</b>
(proposte di pizze fuori menù a seconda della stagionalità e fantasia)	

# LA PIZZA

**LE GOURMET**

<b>Romagna Bronte</b> (1/7/8)	<b>13,00</b>
(base fornarina, mortadella DOP, granella di pistacchio di bronte tostato, stracciatella, zeste di limone)	
<b>Cantabrico</b> (1/7/4)	<b>14,00</b>
(base fornarina, insalatine, stracciatella, filetto di alici del Cantabrico e pomodorino confit)	
<b>Amatriciana</b> (1/7)	<b>13,00</b>
(mozzarella fior di latte, guanciale nostrano, pomodorino pachino confit, pecorino romano DOP, fili di peperoncino)	
<b>Cacio e Pepe</b> (1/7)	<b>13,00</b>
(mozzarella fior di latte, dadolata di pancetta stagionata nostrana, ricotta stagionata, pepe macinato a mulinello)	
<b>Profumo di un Territorio</b> (1/7)	<b>14,00</b>
(mozzarella fior di latte, misto funghi saltato in padella, castagne lessate, fiori o boccioli di lavanda)	
<b>D'oca in Poi</b> (1/7/8)	<b>14,00</b>
(mozzarella fior di latte, julienne di iceberg, petto d'oca affumicato*, nocciole tostate, olio evo DOP marchigiano aromatizzato al rosmarino e miele)	
<b>Bacon</b> (1/7)	<b>13,00</b>
(mozzarella fior di latte, bacon di Chianina, patate rosse umbre o marchigiane, ricotta stagionata)	
<b>Oro di Vino</b> (1/7/8)	<b>14,00</b>
(mozzarella fior di latte, iceberg, prosciutto o culatello nostrano marchigiano, crema di aceto balsamico al Tartufo di Acqualagna)	
<b>D.O.P alla seconda</b> (1/7)	<b>13.50</b>
(mozzarella fior di latte, prosciutto o culatello nostrano marchigiano, casciotta d'Urbino DOP, insalata di misticanza)	
<b>Carpegna e dintorni</b> (1/7/8)	<b>14,00</b>
(mozzarella fior di latte, valeriana o insalata verde, prosciutto o culatello nostrano marchigiano, nocciole tostate)	
<b>Sapori del Sud</b> (1/7)	<b>14,00</b>
(salsa al pomodoro, mozzarella fior di latte, salame ventricina, focchi di latte, fili di peperoncino)	

# LA PIZZA

## LE VEGANE

<b>Zucca (1/)</b> (crema di zucca gialla, misto di funghi ripassato in padella e friarielli)	<b>14,00</b>
<b>Quattro Pomodori (1/)</b> (Salsa di pomodoro, origano, pomodorini confit gialli e rossi e polvere di pomodori)	<b>14,00</b>
<b>Cipolla VEG (1/)</b> (base pomodoro origano, zucchine, cipolla rossa e olive marchigiane marinate)	<b>14,00</b>
<b>Capricciosa VEG (1/)</b> (base rossa , funghi freschi , peperoni , melanzana e capperi)	<b>14,00</b>

## TRADIZIONALI BIANCHE

<b>Ciclista (1/)</b> (olio aromatizzato al rosmarino, sale)	<b>5,00</b>
<b>Cipolla (1/)</b> (olio evo DOP, cipolla di Suasa o Tropea)	<b>6,00</b>
<b>Vegetariana (1/7)</b> (mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, pomodoro pachino, insalata verde)	<b>9,00</b>
<b>Selvaggia (1/7)</b> (Mozzarella fior di latte, misto funghi, salsiccia, radicchio)	<b>10,00</b>
<b>Profumi di bosco (1/6/7/8/12)</b> (mozzarella fior di latte, misto funghi, crema Tartufata di Acqualagna)	<b>12,00</b>

# LA PIZZA

## TRADIZIONALI ROSSE

<b>Marinara</b> (1) (pomodoro, aglio)	<b>6,00</b>
<b>Margherita</b> (1/7) (pomodoro, mozzarella fior di latte)	<b>8,00</b>
<b>Napoli</b> (1/7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi)	<b>8,50</b>
<b>Mangiafuoco</b> (1/7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante ventricina)	<b>9,00</b>
<b>Capricciosa</b> (1/7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, zucchina, olive marinate)	<b>8,50</b>
<b>4 Stagioni</b> (1/7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, melanzana, salsiccia, prosciutto crudo)	<b>8,50</b>
<b>Funghi e Salsiccia</b> (1/7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, salsiccia)	<b>8,50</b>
<b>Fungara</b> (1/7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi)	<b>8,00</b>
<b>Prosciutto e Funghi</b> (1/7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, prosciutto crudo)	<b>9,00</b>
<b>Speck</b> (1/7) (pomodoro, mozzarella fior di latte, speck)	<b>9,00</b>

# DESSERT

<b>Proposte Giornaliere della Casa</b>	<b>6,50</b>
--	-------------

# BEVANDE

<b>Acqua Minerale</b>	<b>0,75 lt euro 2,50</b>
<b>Susi - Italian Pils - 5,2°</b> <b>Birrificio Renton</b> (pils di colore dorato, fresca, fragrante, snella)	<b>25 cl euro 3,00</b> <b>40 cl euro 5,50</b> <b>1 lt euro 11,50</b>
<b>Bombay - Red Ale - 5,7°</b> <b>Birrificio Renton</b> (rivisitazione in chiave moderna di una tradizionale rossa inglese)	<b>25 cl euro 3,00</b> <b>40 cl euro 6,00</b> <b>1 lt euro 13,50</b>
<b>Premianta da UNIONBIRRAI BIRRA DELL'ANNO 2023</b> <b>Premianta Slow Food Edizione 2023 - BIRRA IMPERDIBILE</b>	
<b>Jacaranda - IPA - 6°</b> <b>Birrificio Renton</b> (ipa vecchia scuola in cui l'aroma dei luppoli è ben bilanciato dalla rotondità dei malti tostati)	<b>25 cl euro 3,00</b> <b>40 cl euro 6,00</b> <b>1 lt euro 13,50</b>
<b>Coca-Cola</b> (in bottiglia)	<b>0,33 lt euro 3,50</b> <b>1 lt euro 9,00</b>
<b>Fanta</b> (in bottiglia)	<b>0,33 lt euro 3,50</b>
<b>Sprite</b> (in bottiglia)	<b>0,33 lt euro 3,50</b>
<b>Caffè</b> (decaffeinato, orzo)	<b>2,00</b>
<b>Caffè Corretto</b>	<b>2,50</b>
<b>Moretta di Fano</b>	<b>3,50</b>
<b>Campari, Bitter, Crodino</b>	<b>3,50</b>
<b>Amari</b>	<b>4,00</b>
<b>Grappe Bianche</b>	<b>4,00</b>
<b>Grappe Barricate</b>	<b>4,50</b>
<b>Whisky, Rhum, Cognac</b>	<b>6,00</b>

| **Allergeni**

- 1 Cerali contenenti glutine
- 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 (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 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 semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

**“ Tutti gli Ingredienti sono Scelti da me, Gianluca Passetti ”**

- Supplementi da 0,50 euro a 2,00 euro
- \* prodotti congelati
- In mancanza di prodotti freschi, saranno utilizzati prodotti congelati di ottima qualità

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirle adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

# MENÙ



*Il Gatto e la Volpe*

• PIZZA GOURMET & CUCINA •

