

Ristorante - Restaurant
"Le Copertelle"



SERRA SAN QUIRICO MIDDELEEUWS HISTORISCH CENTRUM
HOOFDPLAATS VAN HET PARK GOLA DELLA ROSSA

TAFELS ONDER DE OPEN HEMEL OP 5 MIN. AFSTAND VAN DE GROTEN

Goedgekeurd door de Gidsen: Slow food, ecc.....ecc...

RESTAURANT ZOALS BIJ MOEDERS THUIS
(alle pasta wordt met de hand bereid)

Specialiteiten:

*Paddestoelen, Spelt, Truffels, Jong varkentje, Schapen Kaas uit fossa,
Rievierkreeft, Mannetjesvarken, Lam*

Kreditkaarten worden geaccepteerd

ANTIPASTI **VOORGERECHTEN**

Antipasto le Copertelle

Voorgerecht le Copertelle (geroosterde stukjes brood, omeletjes, vleeswaren, spelt, schapenkaas) €. 12,00

Prosciutto e bruschetta alle erbe aromatiche

Rauwe ham en geroosterd brood met aromatische kruiden. €. 8,00

Insalatina di prosciutto e rucola

Salade van rauwe ham en rucola €. 8,00

Crescia con le foglie

Hartige pannenkoek met heerlijke groene groente, ham €. 10,00

Frittatina con tartufo nero

Omeletje met zwarte truffels €. 9,00

Crostini con tartufo nero

Geroosterde stukjes brood met zwarte truffels €. 10,00

PRIMI PIATTI **EERSTE GANG**

Tagliatelle con porcini

Tagliatelle met paddenstoelen €. 10,00

Tortelloni Le Copertelle (porcini e prataioli)

Gevulde pasta met paddenstoelen
(zeer speciale paddenstoelen en veldpaddenstoelen) €. 12,00

Ravioli al tartufo nero

Ravioli, (gevulde pasta) met zwarte truffels €. 13,00

Tagliatelle al tartufo nero

Tagliatelle met zwarte truffels €. 12,00

Zuppa di funghi porcini

Soep met de zeer speciale paddenstoelen €. 9,00

Ravioli al pesto di noci

Gevulde pasta met mengsel van walnoten €. 12,00

Gnocchi al formaggio di fossa

Knoedeltjes met schapen kaas €. 9,00

Pappardelle con l'oca – Pappardelle al Cinghiale

Pappardelle met saus van gansvlees –
Pappardelle met saus van mannetjesvarken €. 9,00

Spaghetti ai gamberi di fiume

Spaghetti met rivierkreeft €. 11,00

SECONDI PIATTI **TWEEDE GANG**

<u>Tris di verdura di stagione</u> Drie soorten groente van het seizoen	€. 10,00
<u>Maialino (porceddu)</u> Vlees van zeer jong varkentje	€. 13,00
<u>Agnello alle erbe aromatiche</u> Gegrild Lam met aromatische kruiden	€. 13,00
<u>Piccione farcito con tartufo e funghi</u> Gevulde duif met truffel en paddenstoelen	€. 15,00
<u>Filetto al tartufo nero</u> Kalfsvlees met zwarte truffel	€. 18,00
<u>Tagliata di Vitello con rucola in agresto</u> biefstuk met rucola en groenten en balsamico azijn	€. 15,00
<u>Tagliata di Vitello con rucola e tartufo</u> Biefstuk met rucola en groenten en truffel	€. 12,00
<u>Cinghiale al rosso Conero</u> Mannetjesvarken in rode Conero (wijn)	€. 12,00
<u>Medaglioni di filetto ai Funghi Porcini</u> Gegrilde ossenhaas met porcini paddenstoelen	€. 17,00
<u>Filetto di maiale al formaggio di Fossa</u> Varkenshaasje met schepenkaas di Fossa	€. 12,00
<u>Stinco al forno con cipolle</u> Varkensvlees lamsbout gebakken met uiensaus en groente	€. 10,00
<u>Arrosticini artigianali</u> Ambachtelijke geroosterde lam spiesjes	€. 10,00
<u>Zuppa di Gamberi di fiume</u> Soep van rivierkreeft	€. 10,00
<u>Grigliata Funghi Porcini</u> Gegrilde paddenstoelen	€. 12,00
<u>Stufato di pecora</u> Gekookte schapenvlees met kruiden en tomaten	€. 11,00

Menù turistico

Touristische Menu: Alles inbegrepen € 19,00

Primi piatti:

Eerste gangen:

Tagliatelle con sugo d'oca

Tagliatelle met saus van gansvlees

Fusilli con ricotta e pomodorini

Fusilli met ricotta (verse kaas) en tomaten

Penne al pesto di noci

Penne met notenpesto

Gnocchi al basilico

Knoedeltjes met tomaten en basilicum

Risotto con funghi

Risotto met paddenstoelen

Secondi piatti:

Tweede gangen:

Stinco di maiale

Varkensvlees lamsbout gebakken met uiensaus en groente

Scottata di manzo con rucola e aceto balsamico

Gesneden vlees met rucola en balsamico azijn

Arrosticini

Ambachtelijke geroosterde lam spiesjes

Salsicce arrosto con olive

Gebraden worstjes met olijven

Costarelle di maiale con patate

Varkensribbetjes met geroosterde aardappelen

- Contorno

Plantaardige bijgerech