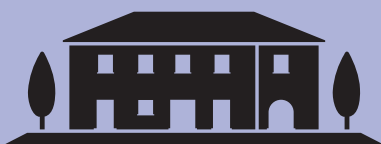


**LAGATTA**

ristorante/pizzeria

**RISTORANTE / PIZZERIA**

PRIMAVERA ESTATE 2026



**LA GATTA**

ristorante/pizzeria

FRA LE VERDI COLLINE DEL  
MONTEFELTRO,  
SORGE IL RISTORANTE LA GATTA.

L'ACCURATO RESTAURO  
HA FATTO SÌ CHE L'ANTICO  
CASOLARE RIPRENDESSE VITA,  
CONSERVANDO LE SUE  
CARATTERISTICHE ORIGINALI  
E STORICHE.

UN LUOGO IN CUI FAMILIARITÀ  
E SAPORI SI MISCELANO IN  
UN'UNICA ESPERIENZA,  
RIVIVERE IL GUSTO DELLE  
TRADIZIONI DI CASA.

#ristorantelagatta

# ANTIPASTI

---

## **L'Orto Croccante**

Tartare di verdure di stagione, crema di avocado, stracciatella e chips di riso venere

---

## **Crostini della Gatta**

Pane della casa croccante con ingredienti locali e di stagione

---

## **Carpaccio Estivo**

Sottili fette di controfiletto di manzo, pomodorini confit, petali di grana, granella di pistacchi tostati e olio alla rucola

---

## **Tagliere del Territorio**

Selezione di salumi locali (Antica Macelleria Pierantoni) con crostolo di Urbania

---

## **Selezione di fritti misti**

Verdure pastellate, anelli di cipolla, olive all'ascolana, jalapenos, mozzarelline

---

SERVIZIO

---

# PRIMI PIATTI

---

## **Pacchero Romano**

Paccheri alla carbonara con guanciale di Amatrice croccante e pecorino

---

## **Strigolo Caprese**

pasta fresca al ragù di datterini gialli e rossi, basilico, olio alla rucola e stracciatella di burrata

---

## **Tagliatelle della Tradizione**

Pasta all'uovo tirata al mattarello con il nostro ragù a cottura lenta

---

## **Triangolo alla Norma**

Pasta agli spinaci ripiena di ricotta e pomodoro, melanzane saltate al profumo di maggiorana servita su vellutata di grana

---

## **Passatello ai Profumi di Campagna**

Passatelli fatti in casa con salsiccia nostrana, pomodorini e finocchietto selvatico

---

# SECONDI

---

## **Cilindro di Pollo e Goletta**

Petto di pollo cotto a bassa temperatura con cuore di Goletta DE.CO, crema di cipolle rosse caramellate, zucchine grigliate e crumble di pane al limone e pinoli

---

## **L'Anatra agli Agrumi**

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con riduzione di agrumi e frutti rossi

---

## **Tartare Estiva**

Profumo di limone, stracciatella di burrata, rucola, pomodorini confit e chips di riso venere

---

## **Tagliata ai Profumi**

Controfiletto di manzo ai cristalli di sale aromatico

---

## **Spiedone Misto**

Spiedino di carni selezionate e verdure di stagione, servito su mezzelune di patate arrosto

---

COSTATE E FIORENTINE

---

# CONTORNI

---

Gran selezione di verdure di stagione grigliate

.....

Mezzelune di patate al forno

.....

Misticanza dell'orto

.....

Stick di patate fritte

.....

# PIZZE SPECIALI (\*)

---

(\*) Impasto a lunga maturazione 24/48 ore, alta digeribilità.  
E' possibile richiedere la base con farina di farro integrale (Mulino Matteucci) senza lievito.

**CANTABRICO:** base fornarina con stracciatella di burrata, alici del Cantabrico, pomodorini confit, olio EVO al limone

---

**LA GATTA:** fior di latte, prosciutto di Carpegna 16 mesi, scarola, petali di pecorino foglie noci, olive taggiasche e olio EVO az. Marcolini

---

**CREATIVA DI STAGIONE:** lasciatevi sorprendere! Ogni mese una nuova creazione con ingredienti freschi e di stagione, selezionati dal nostro pizzaiolo per offrirvi un'esperienza sempre diversa.

---

# PIZZE BIANCHE (\*)

---

(\*) Impasto a lunga maturazione 24/48 ore, alta digeribilità.  
E' possibile richiedere la base con farina di farro integrale (Mulino Matteucci) senza lievito.

**CICLISTA:** olio EVO, sale, rosmarino

---

**DELIZIOSA:** fior di latte, rucola, funghi freschi, grana

---

**SFIZIOSA:** fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pendolini, grana

---

**BRACCIO DI FERRO:** fior di latte, salsiccia, bietole, grana

---

**APE MAIA:** fior di latte, grana in forno, pecorino a fette, radicchio, miele

---

**RUSTICA:** fior di latte, salsiccia, zucchine, pan grattato condito

---

**GRATINATA:** fior di latte, zucchine, funghi freschi, pendolini cotti in forno e pangrattato condito

---

# PIZZE ROSSE (\*)

---

(\*) Impasto a lunga maturazione 24/48 ore, alta digeribilità.  
E' possibile richiedere la base con farina di farro integrale (Mulino Matteucci) senza lievito.

**MARGHERITA:** pomodoro, fior di latte

---

**BOSCAIOLA:** pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi trifolati

---

**BUFALINA:** pomodoro, mozzarella di bufala, olio EVO, basilico

---

**CAPRICCIOSA:** pomodoro, fior di latte, funghi trifolati, salsiccia, carciofi, olive, würstel, prosciutto cotto

---

**QUATTRO FORMAGGI:** pomodoro, fior di latte, formaggi misti, gorgonzola

---

**QUATTRO STAGIONI:** pomodoro, fior di latte, olive, carciofi, funghi trifolati, prosciutto cotto

---

**DIAVOLA:** pomodoro, fior di latte, salame piccante

---

**NAPOLI:** pomodoro, fior di latte, capperi, alici, origano

---

**CALZONE:** pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia, funghi trifolati

---

**BISMARCK:** pomodoro, fior di latte, pancetta arrotolata, uovo all'occhio di bue

---

**PAESANA:** pomodoro, fior di latte, pancetta arrotolata, patate lesse, rosmarino

---

**PIZZA ATOMICA:** pizza gigante da tre impasti a fantasia del pizzaiolo

---

# DOLCI

---

**Flower Pot al Mojito.** Vasetto edibile con terra al cioccolato, crema al lime e profumo di menta

---

**Sinfonia Bianca.** Mousse al cioccolato bianco, frutta fresca di stagione e crumble al fondente

---

**Il Mascarpone.** La nostra crema vellutata servita in coppa con variegatura a scelta

---

**La Sfoglia.** Pasta sfoglia croccante con crema chantilly e frutti di bosco

---

**L'Inaspettato.** Gelato al fior di latte con olio EVO e basilico fresco

---

**Sorbetto al caffè.**

---

**Piccolo sfizio.** Mini tiramisù in coppa

---

# CAFFETTERIA

---

Caffè

---

Caffè corretto

---

Cappuccino

---

The

---

Tisane

---

Amari

---

# BEVANDE

---

Acqua naturale 0,75l

Acqua frizzante 0,75l

---

Lattina Coca Cola

Lattina Coca Zero

Lattina Sprite

Lattina Fanta

---

Bottiglia Coca Cola in vetro 1l

---

Birra Forst spina piccola

Birra Forst spina media

Birra Forst boccale 0,5l

Birra Forst boccale 1l

---

Vino bianco fermo 1/4

Vino bianco fermo 1/2

Vino bianco fermo 1l

---

Vino bianco frizzante 1/4

Vino bianco frizzante 1/2

Vino bianco frizzante 1l

---

Vino rosso 1/4

Vino rosso 1/2

Vino rosso 1l

---



**LA GATTA**

ristorante/pizzeria

# INFO ALIMENTI

---

## **FRESCHEZZA, GENUINITÀ, TIPICITÀ.**

Sono queste le certezze che accompagnano i piatti del Ristorante La Gatta.

“Freschezza” è ciò che contraddistingue tutti gli ingredienti utilizzati per la composizione dei nostri piatti: la verdura, rigorosamente di stagione, proviene dalle piccole aziende circostanti; per la carne utilizzata per gli arrosti e la griglia, selezioniamo solo le migliori carni di allevatori locali, con i quali in questi anni si è instaurato un rapporto di fiducia.

La “genuinità” è la prima caratteristica di ogni nostro piatto, realizzato come una volta, dalla pasta fatta a mano alla pizza a lenta lievitazione cotta nel forno a legna, ogni nostra ricetta verrà realizzata con passione.

“Tipicità” come nostra caratteristica principale, perché stretto è il legame tra la nostra cucina, i prodotti del territorio e i forti legami culinari del nostro territorio.

# ALLERGENI

---

Gli alimenti somministrati in questo locale possono contenere i seguenti allergeni:

GLUTINE

CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI

UOVA E PRODOTTI DERIVATI

PESCE E PRODOTTI DERIVATI

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI

SOIA E PRODOTTI DERIVATI

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

FRUTTA A GUSCIO

SEDANO E PRODOTTI DERIVATI

SENAPE E PRODOTTI DERIVATI

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO

.....

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Lieber besucher/kunde, wenn sie allergien und oder unverträglichkeiten haben, bitte fragen sie nach unseren lebensmitteln und unsere getränke. Wir sind bereit, sie in der besten weise zu beraten.

Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

.....

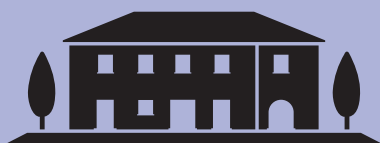
NON È POSSIBILE ESCLUDERE L'EVENTUALITÀ CHE SI VERIFICHINO CONTAMINAZIONI ACCIDENTALI.

IN CASO DI NON REPERIBILITÀ SI USANO PRODOTTI SURGELATI

A CASA CI SENTIAMO A NOSTRO AGIO,  
CI SENTIAMO AMATI E COCCOLATI.  
A CASA SIAMO IN FAMIGLIA.

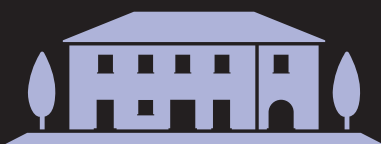
BENTORNATI AL  
RISTORANTE LA GATTA.

#ristorantelagatta



**LA GATTA**

ristorante/pizzeria



**LAGATTA**

ristorante/pizzeria

#ristorantelagatta