



LA GATTA

ristorante/pizzeria

RISTORANTE / PIZZERIA

INVERNO 2026 - 2027



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

Freschezza di manzo

Carpaccio di manzo, finocchi marinati agli agrumi,
arance, melagrana e sale nero

Dal "Mulino Matteucci"

Tortino di polenta macinata a pietra
con fonduta di porcini e gorgonzola

I crostini della casa

Crostini di pane di nostra produzione
con ingredienti di stagione

Dalla Macelleria Pierantoni

Tagliere di affettati locali (Antica Macelleria Pierantoni)
e crostolo sfogliato di Urbania

Selezione fritti misti

Verdure in pastella, olive all'Ascolana, anelli di cipolle,
jalapeño piccanti, mozzarelle dorate

SERVIZIO

PRIMI PIATTI

I triangoli di Barbara

Pasta fresca ripiena ricotta e spinaci
alla norcina tartufata

.....

Dolcezza d'autunno

Tortello alla zucca, crema di formaggi con gorgonzola,
noci tostate, pepe nero

.....

Passatelli del sottobosco

Passatelli della tradizione fatti in casa ai funghi porcini

.....

La tagliatella al ragu' della tradizione

Tagliatelle tirate a mano al ragù di carne lenta cottura

.....

Il pacchero Romano

paccheri alla carbonara con guanciale di
amatrice croccante e pecorino romano

.....

SECONDI

La tagliata al rosmarino

Tagliata di controfiletto Ejendu al sale e rosmarino

.....

Il Capocollo CBT

Tagliata di capocollo cotta a bassa temperatura,
servita con rucola, petali di cipolla rossa in agrodolce
e maionese alla senape di Digione

.....

Lo spiedo della Gatta

salsiccia, arista porchettata, capocollo verdure grigliate,
servito su mezzelune di patate al forno

.....

La brace dell'Alta Valle

Fiorentine/ Costate Alta Valle Metauro

.....

Il campese al balsamico

Petto di pollo campese alla griglia con cipolla rossa
caramellata all'aceto balsamico e pinoli tostati

.....

La tartare d'autunno

Tartar di manzo tagliata al coltello con insalatina
di cavolo cappuccio al profumo di alici
del cantabrico e melagrana

.....

CONTORNI

Mezzelune di patate al forno al rosmarino

.....

Insalatina di spinaci, cappuccio e finocchi

.....

Verdure gratinate di stagione

.....

Indivia saltata al pepe rosa e aromi

.....

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.

DOLCE CONTRASTO: Base fornarina, stracciatella di burrata, Sgambato di Mercatello, cipolla caramellata all'aceto balsamico, chips di grana

.....

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

.....

BISMARK: 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

Il Tortino. Tortino al cioccolato fondente 75%
con coulis di lamponi

.....

Il Tiramisù. Mascarpone in coppa
con variegatura a scelta

.....

La Sfogliatina. Sfogliatina con crema Chantilly
e Amarene di Cantiano

.....

Il Sigaro. Sigaro al cioccolato fondente 75%
servito con crema Chantilly e assaggio di rum

.....

I biscotti. Biscotteria della casa con crema Chantilly

.....

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

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



LA GATTA

ristorante/pizzeria

#ristorantelagatta