



ANTIPASTI / STARTERS

Tartare di manzo su pane grigliato, cipolle rosse in agrodolce e senape rustica in grani (1,10)

Beef tartare on grilled bread, sweet and sour red onions and rustic mustard in grains (1,10)
Euro 11.00

Tagliere salumi, formaggi e composte. Presidio Slow Food

Cold cuts, cheeses and compotes platter
Euro 12.00

Polpette di ceci neri su crema di pomodorini gialli, ricotta salata a scaglie e granella di nocciole (1,8)

Black chickpea meatballs on yellow cherry tomato cream, flaked salted ricotta and chopped hazelnuts (1,8)
Euro 9.00

Bruschette burro e alici; pomodoro e basilico; ricotta di pecora e prosciutto; radicchio noci e miele (1,4,7,8)

Bruschetta with butter and anchovies; tomato and basil; ricotta and ham; radicchio, walnuts and honey (1,4,7,8)
Euro 9.00

ANTIPASTI VEGETARIANI / VEGETARIAN STARTERS

Tartare di verdure croccanti, mela verde, formaggio cremoso erborinato e semi di papavero (7,9)

Tartare with crispy vegetable, green apple, blue cream cheese and poppy seeds (7,9)
Euro 9.00

Hummus di ceci, zucchine croccanti, stracciatella di bufala e pomodorini confit (7)

Hummus with chickpea, crispy zucchini, buffalo stracciatella and confit cherry tomatoes (7)
Euro 10.00



PRIMI / FIRST COURSES

Carbonara (1,3)	
Pasta Carbonara (1,3)	Euro 9.00
Cacio e pepe con menta romana (1,7)	
Pasta cacio e pepe with Roman mint (1,7)	Euro 8.00
Umbricelli al ragù di coda di vaccinara (1,9)	
Umbricelli with “coda alla vaccinara” ragù (1,9)	Euro 10.00
Tortelloni all’ortica con farcia di faraona (1,9)	
Tortelloni with nettle, filled with guinea fowl (1,9)	Euro 13.00
Gnocchi col ferro al ragù con porcini (1,9)	
“Gnocchi col ferro” (typical pasta from Soriano) with ragù and porcini mushrooms (1,9)	Euro 11.00
Acquacotta viterbese (3)	
“Acquacotta” (stale bread soup with vegetables and bacon) typical from Viterbo (3)	Euro 8.00

PRIMI VEGETARIANI / VEGETARIAN FIRST COURSES

Pomodoro ripieno di riso	
Tomato stuffed with rice	Euro 6.00
Fettuccine aglio, olio e peperoncino con verdure croccanti e salsa di pomodori secchi (1,3)	
Fettuccine with garlic, oil, chilli pepper, crunchy vegetables and dried tomato sauce (1,3)	Euro 9.00



SECONDI / SECOND COURSES

Coniglio leprino viterbese porchettato con verdure di stagione saltate, olive taggiasche, pomodori secchi e noci ⁽⁸⁾

Rabbit with seasonal vegetables, olives, dried tomatoes and walnuts ⁽⁸⁾ Euro 18.00

Coda alla vaccinara ⁽⁹⁾

“Coda alla Vaccinara” (Stewed ox tail with various vegetables) ⁽⁹⁾ Euro 13.00

Agnello brodetto ⁽³⁾

Lamb “brodetto” (with a thick and velvety sauce) ⁽³⁾ Euro 15.00

Pancia di maiale con marinatura all’arancia e salsa alla mela verde

Pork belly marinated in orange with a green apple sauce Euro 17.00

Tagliata di entrecote con pesto alla rucola, nocciole e pomodori secchi ⁽⁸⁾

Entrecote with rocket, dried tomatoes and hazelnuts pesto ⁽⁸⁾ Euro 18.00

Costata

Rib Euro 4.50 l’etto

Fiorentina

Florentine steak Euro 5.50 l’etto

SECONDI VEGETARIANI / VEGETARIAN SECOND COURSES

Uovo CBT (cottura bassa temperatura) su crema di piselli, porro croccante e dadolata di pane⁽¹⁾

Egg cooked at a low temperature on a pea cream, crispy leek and diced bread ⁽¹⁾ Euro 12.00

Parmigiana di melanzane ⁽⁷⁾

Eggplant parmigiana ⁽⁷⁾ Euro 9.00



CONTORNI / VEGETABLES

Patate al forno	
Roasted potatoes	Euro 4.00
Insalata mista	
Mixed salad	Euro 4.00
Verdure di stagione	
Seasonal vegetables	Euro 5.00
Verdure grigliate	
Grilled vegetables	Euro 5.00



DOLCI / DESSERTS

Tiramisù (1,3,7)

Tiramisù (1,3,7)

Euro 5.00

Millefoglie crema alla nocciola e lamponi (1,8,7)

Millefeuille with hazelnut and raspberry cream (1,8,7)

Euro 5.00

Cheesecake al basilico e gelée al Limoncello (1,7)

Cheesecake with basil and Limoncello jelly (1,7)

Euro 5.00

Torta di mele e crema pasticcera (1,3,7)

Apple pie with custard (1,3,7)

Euro 5.00

Monoporzione semifreddo per celiaci – no lattosio

Single portion of semifreddo for celiac - no lactose

Euro 5.00



IN QUESTO REGISTRO TROVERA' TUTTE LE INDICAZIONI UTILI SULLA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE POTENZIALMENTE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (REG CE1169/2011)*

1	Glutine e derivati
2	Crostacei e derivati
3	Uova e prodotti derivati
4	Pesce e prodotti derivati
5	Arachidi e prodotti derivati
6	Soia e prodotti derivati
7	Latte, lattosio e prodotti derivati
8	Frutta a guscio
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Anidride solforosa o solfiti superiori a 10mg/kg
13	Lupino e prodotti derivati
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

* In mancanza di alimento fresco, vengono utilizzati prodotti abbattuti e congelati secondo la normative vigente

IN THIS REGISTER YOU WILL FIND ALL USEFUL INFORMATION ABOUT THE PRESENCE OF SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAN CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES (REG CE 1169/2011).*

1	Gluten and derivatives
2	Crustaceans and derivatives
3	Eggs and derived products
4	Fish and derived products
5	Peanuts and derived products
6	Soy and derived products
7	Milk, lactose and derived products
8	Nuts
9	Celery
10	Mustard
11	Sesame seeds
12	Sulfur dioxide or sulphites higher than 10mg/kg
13	Lupine and derived products
14	Molluscs and shellfish-based products

*In the absence of fresh food, blast chilled and frozen products are used according to current legislation