

ANTIPASTI

AUGURANDOVİ BUON APPETITO,
VI PREGHIAMO CORTESEMENTE DI AVVERTIRE IL PERSONALE DI SERVIZIO IN MERITO ALLE
VOSTRE EVENTUALI ALLERGIA E/O INTOLLERANZA ALIMENTARI.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E
SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE
CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.
1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti
in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di
acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta,
cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente
il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche
se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come:
latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi,
scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di:
arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei
condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati
per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come:
maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE
CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA,
DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

La Direzione

^***Insalata di Mare a nostro modo su crudités di Verdure e Vinaigrette** € 16
Sea Food salad with Vegetables and Vinaigrette

^ **Coregone marinato all'Aceto di mele con Rucola, Arancia e Olive** € 15
Marinated lake Fish, with Citrus fruit and Olives

***Gamberoni in pasta Kataifi su gazpacho di Passion Fruit** € 15
Kataifi Shrimps with Passion Fruit gazpacho

^***Lattarino fritto con maionese al Lime** € 15
Fried Silt with Lime mayonnaise
(lake fish)

^***La Nostra versione di Polpo e Patate** € 16
Octopus and Potatoes

^ **Ceviche di Pesce misto marinato nel Lime con
Peperoncino, Cipolle Rosse e Spezie varie** € 16
(Varia in base alle disponibilità del pescato
es: spigola e/o crostacei e/o salmone e/o tonno ecc.)

^ **Battuta di Fassona su Maionese di Pepe di Sechuan** € 16
Raw beef fassona with Sechuan Pepper mayonnaise

^ **Selezione di Salumi nostrani** € 12
Mixed Cured Meat

^ **Tagliere di Formaggi Biologici della Tuscia con Miele e Marmellata di nostra
produzione** € 14
(Vegetariano)
Mixed Cheese platter

^ **Prosciutto di Manzo spagnolo affumicato su legni di quercia** € 16
Spanish Beef Ham

^ **Prosciutto Jamon de Bellota 100% Iberico PATA NEGRA** € 24

^senza glutinesolo su richiesta

^**Gluten free by request**

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

Per i simboli (*) (**) consultare legenda

LE NOSTRE PASTE

^**Scialatielli all’Astice con Pachino Gialli e Rossi** € 25
Scialatielli pasta with Lobster, yellow and red Tomatoes

^***Pici alla Carbonara di Mare** € 15
(pasta di nostra produzione – home made)
Pici pasta with Carbonara Sea Food

^**Gnocchi con Vongole Veraci, Fiori di Zucca e Zucchine** € 15
(pasta di nostra produzione – home made)
Gnocchi pasta with Clams and Courgette flowers and Zuchinis

^***Riso a “La Bella Venere” con crema di Crostacei e Spinaci** € 15
Classic Rice in “La Bella Venere sauce” with Shellfish cream and Spinach

**Ravioli ripieni di Provola e Melanzane
con Pinoli tostati, Pecorino al Mirto bio e Fichi secchi** € 15
(pasta ripiena di nostra produzione – home made)
Ravioli pasta with Provola cheese and Aubergines, Peanuts, Pecorino cheese and dry Figs

**Abbraccio di Paccheri gratinati al forno, ripieni di Chianina
su fonduta di Reggiano** € 15
(pasta ripiena di nostra produzione simile al mezzo cannellone – home made)
Filled Pasta with Meat on a Parmigiano Reggiano Cheese fondue

^**Fettuccine con Ragù Rosso di Frisona della tradizione** € 15
(pasta di nostra produzione – home made)
Fettuccine pasta with Meat ragout and Tomatoes

^**senza glutine solo su richiesta** (pasta Gnocchi, Penne, Fettuccine, Passatelli)

^**Gluten free by request**

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.
Per i simboli (*) (**) consultare legenda

La nostra cucina e la nostra filosofia

Qualità, freschezza e stagionalità dei prodotti.
Gli approvvigionamenti provengono solo da fornitori certificati e qualificati. Negli anni abbiamo scelto le aziende più affidabili ed abbiamo selezionato solo cibi di qualità.
I prodotti variano in base alla stagionalità e pertanto il nostro obiettivo è quello di adattare il menu al periodo in corso, utilizzando, per quanto possibile, solo prodotti freschi.

La nostra missione
Rivalutiamo i classici piatti tipici della zona, rivisitandoli e creandone di nuovi, partendo dai prodotti del territorio.

Prodotti a Km 0
Il nostro territorio è ricco di prodotti artigianali e biologici. Seppure non sia sempre agevole lavorare con i cibi a km 0, nel nostro menu offriamo delle proposte che valorizzano i prodotti tipici locali, conferendo il giusto rilievo alla qualità gastronomica della Tuscia. “Mangiare è incorporare un territorio” – cit. Jean Brunhes

La nostra cantina
Negli anni abbiamo collezionato una serie di etichette, dando rilievo maggiormente alle migliori cantine locali, non tralasciando, al contempo, le eccellenti case vinicole italiane che ci rendono famosi in tutto il mondo. Dal nord al sud, cerchiamo di rappresentare tutte le regioni della penisola, con qualche proposta anche estera.

Senza Glutine
Essendo ristorante certificato AiC, siamo specializzati nella cucina senza glutine. In fase di ordinazione communicate al cameriere le vostre necessità. Tutto ciò che è espressamente contrassegnato dal simbolo ^ ,**su richiesta**, può essere realizzato utilizzando prodotti e metodi gluten free. ***Nelle portate principali, le pietanze verranno servite su piatti di forma quadrata.***

(*)= ***Alimento Precedentemente congelato***
(Processo di congelamento tradizionale -18°)

(**)= ***Alimento Surgelato***
(La surgelazione è quel processo dell’industria alimentare che consiste nell’abbattimento rapido di un prodotto alimentare, in questo modo grazie alla velocità di surgelazione all’interno di un prodotto alimentare avviene la formazione di micro cristalli talmente piccoli che durante lo scongelamento la perdita di proprietà organolettiche è ridotto al minimo, quindi un alimento surgelato è un alimento di qualità superiore a un congelamento)

Bevande

Vino locale ¼ lt	€ 4
Vino locale ½ lt	€ 6
Vino locale 1 lt	€ 10

Per il vino in bottiglia/calice richiedere la nostra carta

Birra alla spina

Chiara RiegelePrivat (cl 3 € 4,5) (cl 5 € 6) (lt 1 € 12)	
Rossa Moretti (cl 3 € 4,5) (cl 5 € 6) (lt 1 € 12)	
Hibu Thribu artigianale italiana cl 3 € 6	
Acqua 1 lt	€ 2,5
Coca cola 1 lt	€ 5
Lattine	€ 3
Caffè	€ 1,5
Decaffeinato	€ 1,5
Amaro	€ 4
Cappuccino	€ 2
Orzo	€ 1,5
Ginseng	€ 1,5
Thè caldo	€ 1,5

Servizio € 2

SECONDI

^*Frittura mista di Pesce con Gamberi, Calamari e Persico € 17 Fried fish with Squids, Perch fillet and Shrimps	
^*Fish and Chips di Persico fritto dorato e Patate fritte con salsa Tartara € 16 Perch fillet and French fries	
Coregone con Panure al Finocchietto selvatico, Scarola e Olive € 18 White lake fish with fennel bread, escarole and olives	
^*Trittico di pesce alla griglia con salsa al Salmoriglio € 24 (Gamberoni, Calamaro, filetto di Spigola) (Mixed grilled fish with Salmoriglio sauce)	
^Spigola intera al forno € 22 (baked Seabass)	
^Tagliata di Wagyu USA (circa 250 gr) con rosmarino e sale alle erbe € 49 Sliced Wagyu Beef with Rosemary and Erbs Salt	
^Tagliata di Controfiletto di Angus Uruguay con Rucola e Reggiano € 21 Sliced Argentina Beef with Rocket and Reggiano cheese	
^Tagliata di Controfiletto di Angus Uruguay con Lardo di Colonnata € 21 Sliced Argentina Beef with Lard	
^MAXI Tagliata di Angus Uruguay servita su pietra lavica con Rosmarino e Sale alle Erbe € 42 MAXI Sliced Beef with Rosemary and Erbs Salt	
^Filetto di Vitellone Italiano al Pepe Verde € 25 Beef Italian filet with Green Pepper	
^Lombatina di Vitello € 20 Grilled Veal loin	
^Fiorentina di Frisona italiana(t-bone)€4,5 l’etto ^Fiorentina di Fassona italiana (t-bone)€5 l’etto ^Costata di Frisona italiana(rib)€ 4 l’etto ^Costata di Fassona italiana (rib) € 4,5 l’etto	
^Fiorentina di Aberdeen Irlanda (t-bone)€ 6,5 l’etto ^Fiorentina Carima (t-bone) € 6,5 l’etto ^Costata di Aberdeen Irlanda (rib) € 6 l’etto ^Costata Carima (rib) € 6 l’etto	
^Fiorentina/Costata di Black Angus (t-bone) € 8,5 l’etto	
^Fiorentina di Danese (t-bone) € 6,5 l’etto ^Tomahawk Prussiana € 5,5 l’etto ^Costata di Danese (rib) € 6 l’etto (taglio minimo a partire da 1,200 – 1,500 kg)	
^Fiorentina di Prussiana (t-bone) € 6,5 l’etto ^Costata Prussiana (rib) € 6 l’etto	

^senza glutine solo su richiesta --- ^ Gluten free by request
Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

Per i simboli (*) (**) consultare legenda

CONTORNI

^ **Verdure arrosto** € 6 (Roasted Vegetables)

^ **Patate al forno** € 5 (Baked Potatoes)

Fiori di Zucca con Mozzarella e alici € 6 (Cougette flowers)

^***Patate fritte** € 6 (French fries)

^ **Cicoria in padella** € 6 (Sauteed Chicory)

^ **Insalata Verde** € 5 (Green Salad)

^ **Insalata Mista** € 6 (Mixed Salad)

I NOSTRI DOLCI

^**Il nostro Cremoso al Cioccolato con mousse alle nocciole km0** € 7
(Our Creamy Hazelnuts with Chocolate mousse)

^**Parfait al Pistacchio con crema al Cioccolato Bianco** € 6
(Pistacchio dessert with White Chocolate)

La Nostra Crostata ai Frutti di Bosco € 7
(Home made Tart with Berries)

Cannolo con Ricotta, Pistacchio e gocce di Cioccolato € 6
(Sicilian cannolo with ricotta cheese)

^**Tiramisù** (Classic Tiramisù) € 6

^**Coppa di Gelato artigianale** (Ice cream) € 6

Tozzetti, biscotti secchi con Nocciole locali (biscotti secchi di nostra produzione) € 6
(Local biscuits with Hazelnuts)

^**Sorbetto al Limone** (Lemon Sorbet) € 6

^**Macedonia di Frutta** (Fruit Salad) € 6

^**senza glutine solo su richiesta --- ^ Gluten free by request**

Si fa presente che le pietanze senza glutine verranno servite su piatti di forma quadrata.

Per i simboli (*) (**) consultare legenda

Vini da Dessert, Liquori, Grappe

Amari, Grappe e Distillati Commerciali € 4

Amaro Jefferson € 5 Amaro Amara € 5 Amaro Dente di Leone € 5

Agricanto (Liquore dolce alle ciliegie) € 4

Vini da DESSERT

Calice di Moscato Passito € 5

Calice di Aleatico Pomele € 5

Grappa Barrique

Berta barrique Villa Prato € 6

Sassicaia distillata Poli €10

Riserva Privata Bottega € 5

Ca dei Frati di Lugana € 5

Esquisite Alexander Bolgheri € 5

Marchesi di barolo € 5

Vendemmia Tardiva Bottega € 4

Blumenfeld Gewurztraminer € 5

Visione di Luigi Francoli € 4

Grappa Bianca

Gaia & Rey (Gaja) € 6

Moscato Berta Valdavi € 5

Sarpa di Poli € 4

Tignanello € 6

Rum

Abuelo 7 anni (Panama) € 5

Matusalem 15 anni (Cuba) € 5

Pampero Aniversario (Venezuela) € 4

Legendario Ron Dorado (Cuba) € 4

TrèsVieux HSE (Martinique) € 7

Zacapa 23 anni (Guatemala)€ 7

J.Bally agricolo (Martinique) € 4

Ryoma Japanese Rum (Giappone) € 11 Dictador 20 Anni (Colombia) € 8

Ron Desiderio 10 Anni € 5 (Panama)

Zacapa XO 25 Anni Centenario Solera Gran Reserva Especial € 14

Whisky

Couvreur'sClearach € 6

Talisker 10 Y € 6

Aberfeldy 15 Y € 8

Kensei Giappone € 7

Lagavulin 16 Y € 6

Laphroiag 10 Y € 6

Oban 14 Y € 6

Plate Valley Corn Whisky € 6

Kentucky Straight Bourbon Woodford Reserve € 7

Evolution Ex-Tennessee Cask Matured € 8

Calice di Vinsanto € 4

Calice di Passito Bukkuram – De Bartoli € 8

Cleopatra di Amarone Poli € 5

Campo al Mare Bolgheri € 5

San Leonardo Stravecchia €8

Of Bonollo Amarone € 6

Oro di Poli € 4

Gaja Sperss € 7

Cartizze Fuoriclasse Castagner € 5

Segnana Solera di Solera € 5

Segnana Pinot nero € 5

Segnana Chardonnay € 5

Segnana Traminer € 5

Visione di Luigi Francoli € 4

Plantation XO 20th A. (Barbados) € 8

Plantation Original Dark (Barbados) € 4

PlantationPineapple (Barbados) € 6

Don Papa 10 anni (Filippine) € 8

ElDorado 15 anni (Guyana) € 8

Barcelò Imperial (Rep.Dominicana) € 5

Diplomatico Riserva (Venezuela) € 7

Dictador 20 Anni (Colombia) € 8

Brandy e Cognac

Cognac A. De Fussigny € 8

Cognac Corvoisier € 5

Brandy De Jerez Fundador € 4

Couvreur's Clearach € 6