

Benvenuti

VIC  STERIA
Braceria

AUGURANDOVİ BUON APPETITO

vi preghiamo cortesemente di avvertire il personale di servizio in merito alle vostre eventuali allergie 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

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

Si fa presente che le pietanze senza glutine 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).

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

ARACCHI E DERIVATI Semi di arachidi tosti, creme e condimenti toati vi sta anche in alcune dolci	CRUSTACEI Molluschi d'acqua dolce: gamberi, craie, aragoste, granchi, e simili
FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciola, noci commestibili, noci di acqua, noci pecore, anacardi e pistacchi	CEREALI Cereali: grano, segale, orzo, avena, frutta, kamut, triticale (derivati)
LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: pasta, biscotti, torte, gelato e crema latte	LUPINI Prodotto in cui viene utilizzato il arrosti, salami, fave e simili
MOLLUSCHI Cesaretti, cozze, vongole, capesante, cozze, ostriche, patelle, vongole, tartine ecc.	SENAPE Si può trovare nella salsa e nei condimenti, spesso nella mostarda
PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali	SEBANO Sia le piante che il frutto di prodotti per saponi, sapone e concentrati vegetali
SESAMO Semi: semi di sesamo per il pane, farine anche in lievitazione in piccole percentuali	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi soffocati, salsine e le salsine, marmellate, fanghi essiccati, conserve ecc.
SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili	UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo

BEVANDE

Acqua $\frac{1}{2}$ lt € 1,5 - Acqua 1 lt € 2,5

Coca cola 1 lt € 5 - Lattine € 3

Caffè € 1,5 - Decaffeinato € 1,5

Vino Calice/Bottiglia/Sfuso (Consultare la carta)

PER DISTILLATI VARI E VINI DA DESSERT
CONSULTARE LA CARTA

BIRRA ALLA SPINA (draft beer)

.Classica Chiara Tedesca - RIEGELE PRIVAT

Piccola (5,2% - cl 3) € 4,5

Media (5,2% - cl 5) € 6

Litro (5,2%) € 12

.Rossa Moretti

Piccola (5,2% - cl 3) € 4,5

Media (5,2% - cl 5) € 6

Litro (5,2%) € 12

**Tutte le carni vengono selezionate e
frollate all'interno del nostro
maturatore - Dry Aging**

o o o o o

Frisona Italiana

Taglio Fiorentina € 4,5 l'etto (1 kg = € 45)

Bistecca di Costata € 4 l'etto (1 kg = € 40)

Fassona Italiana

Taglio Fiorentina € 5 l'etto (1 kg = € 50)

Bistecca di Costata € 4,5 l'etto (1 kg = € 45)

Carima Rare Marbled

Taglio Fiorentina € 6,5 l'etto (1 kg = € 65)

Bistecca di Costata € 6 l'etto (1 kg = € 60)

Aberdeen Irlanda

Taglio Fiorentina € 6,5 l'etto (1 kg = € 65)

Bistecca di Costata € 6 l'etto (1 kg = € 60)

Prussiana Polonia

Taglio Fiorentina € 6,5 l'etto (1 kg = € 65)

Bistecca di Costata € 6 l'etto (1 kg = € 60)

Danese Super Selezione

Taglio Fiorentina € 6,5 l'etto (1 kg = € 65)

Bistecca di Costata € 6 l'etto (1 kg = € 60)

Black Angus USA

Taglio Fiorentina € 8,5 l'etto (1 kg = € 85)

Bistecca di Costata € 8,5 l'etto (1 kg = € 85)

Tomahawk Prussiana

€ 5,5 l'etto (1 kg = € 55)

(taglio minimo a partire da 1,200 - 1,500 kg)

^Tagliata di Wagyu USA (circa 250 gr)

con rosmarino e sale alle erbe € 48

Sliced Wagyu Beef with Rosemary and Erbs Salt

ANTIPASTI DI TERRA

^ Antipasto dell'Oste di terra € 13

Fried mix and cured meat



^ Pane bruscato servito con le salse € 7

Toasted bread with sauces



^ Selezione di Salumi nostrani € 12

Mixed Cured Meat



^ Tagliere di Formaggi Biologici della Tuscia con Miele e Marmellata di nostra produzione € 15 (Vegetariano)

Mixed Cheese platter



Lingottini di Formaggio fritto € 9

Fried Cheese



^ Battuta di Fassona su fonduta di Reggiano e Porcini all'olio € 17

Raw beef Fassona with Reggiano fondue and Mushrooms



^ Funghi Porcini Fritti € 16

Fried Mushrooms



^ Prosciutto di Manzo spagnolo affumicato su legni di quercia € 16

Spanish Beef Ham

^ Uovo cotto a bassa temperatura con crema di Zucca e fonduta di Provola € 14

Egg with Pumpkin cream and Provola cheese fondue



^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA

Gluten free on a request

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

^ Dolce Coppa di Marroni del Monte Venere km 0 € 7

(chestnut cream and whipped cream)



^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 € 7

(Pistacchio dessert with White Chocolate)



Cannolo con Ricotta, Pistacchio e gocce di Cioccolato € 6

(Sicilian cannolo with ricotta cheese)



^Tiramisù (Classic Tiramisù) € 6



Tozzetti, biscotti secchi con Nocciole locali € 6

(biscotti secchi di nostra produzione)

Local biscuits with Hazelnuts



^Sorbetto al Limone (Lemon Sorbet) € 6



^Macedonia di Frutta (Fruit Salad) € 6

^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA

Gluten free on a request

Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata

CONTORNI

^ **Patate fritte o al forno € 5**

Baked or French Fries



^ **Insalata mista o verde € 5**

Green mixed Salad

^ **Verdure arrosto € 5**

Roasted Vegetables

^ **Cicoria in padella € 5**

Sautéed Chicory

***Fiori di Zucca con Mozzarella e alici € 6**

Cougette flowers



^ **Spinaci all'agro € 6**

Steamed Spinach

^ **SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**
Gluten free on a request

ANTIPASTI DI PESCE

^ **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 insalata di Radicchio, Stracchino affumicato della Toscana e Noci € 16**

Kataifi Shrimps with Radish and smoked Stracchino cheese



^***Insalata di Mare a nostro modo su crema di Finocchi € 15**

Sea Food salad with Fennel's cream



^***Lattarino fritto con Maionese al Wasabi € 14**

Fried Silt with mayonnaise Wasabi

Fried lake fish



^ **SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**
Gluten free on a request

PRIMI

LE NOSTRE PASTE

^Fettuccine ai Funghi Porcini € 16

(pasta di nostra produzione – home made)

Fettuccine pasta with Mushrooms



Ravioli ripieni di Funghi Porcini € 16

su crema di Pecorino Bio della Toscana e Fichi secchi

(pasta ripiena di nostra produzione – home made)

Ravioli pasta stuffed with mushrooms, Pecorino cheese and dry Figs



Abbraccio di Paccheri gratinati al forno, ripieni di Chianina € 15

su fonduta di Reggiano

(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 € 14

(pasta di nostra produzione – home made)

Fettuccine pasta with Meat ragout and Tomatoes



^*Pici alla Carbonara di Mare € 15

(pasta di nostra produzione – home made)

Pici pasta with Carbonara Sea Food



^Gnocchi con Vongole Veraci e Bottarga € 18

(pasta di nostra produzione – home made)

Gnocchi pasta with Clams and Bottarga Eggs



^*Riso a "La Bella Venere" con crema di Crostacei e Spinaci € 15

Classic Rice in "La Bella Venere sauce" with Shellfish

cream and Spinach



^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA

Gluten free on a request

Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata

(pasta senza glutine Gnocchi, Penne, Fettuccine, Passatelli)

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

SECONDI

^ Padellata con Funghi Porcini e Patate € 18

Sautéed Porcini Mushrooms and Potatoes



^ Funghi Porcini arrosto € 20

Sautéed Mushrooms



^Agnello al forno su sotè di Patate e Porcini € 21

Baked Lamb with sautéed Potatoes and Porcini Mushrooms



^*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 filet and French fries



Coregone con Panure al Finocchietto selvatico, Scarola e Olive € 18

White lake fish with fennel bread, escarole and olives



^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 Uruguay Beef with Rocket and Reggiano



^Tagliata di Controfiletto di Angus Uruguay con Lardo di Colonnata € 21

Sliced Uruguay Beef with Lard



^Tagliata di Controfiletto di Angus Uruguay con Funghi Porcini € 26

Sliced Uruguay Beef with Porcini Mushrooms



^MAXI Tagliata di Angus Uruguay servita su pietra lavica con Rosmarino e Sale alle Erbe € 42

MAXI Sliced Beef with Rosemary and Erbs Salt

^Lombatina di Vitello € 20

Grilled Veal loin

^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA

Gluten free on a request

Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata