

Benvenuti

VIC  STERIA
Braceria

AUGURANDovi 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

ARACHIDI E DERIVATI

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



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciola, 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

Canestrella, cannolicchia, 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



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 (draftbeer)

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

Servizio € 2

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)

Galiziana Spagna

Taglio Fiorentina € 7 l'etto (1 kg = € 70)

Bistecca di Costata € 6,5 l'etto (1 kg = € 65)

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 Danimarca

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 € 49

Sliced Wagyu Beef with Rosemary and Erbs Salt

ANTIPASTI DI TERRA

^ Antipasto dell'Oste di terra € 15

Fried mix and cured meat



^ Arrostiti di Pecora Abruzzesi (10 pezzi) € 15

Sheep Roasts

^ Pane bruscato servito con le salse € 7

Toasted bread with sauces



^ Selezione di Salumi di nostra produzione e delle aziende locali € 14

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



^ Prosciutto di Manzo spagnolo affumicato su legni di quercia € 18

Spanish Beef Ham



I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

KM 0 (dolce al cucchiaino con terra di Nocchie di Caprarola KM0) € 8

(Hazelnuts dessert)



^ Il nostro Cremoso al Cioccolato con mousse alle nocchie 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 Nocchie locali € 6

biscotti secchi di nostra produzione

Local biscuits with Hazelnuts



^ Sorbetto al Limone - Lemon Sorbet € 6



^ SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA

Gluten free on request

Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata

^ SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA

Gluten free on request

Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata

CONTORNI

^ **Patate fritte o al forno € 6**

Baked or French Fries

^ **Insalata mista o verde € 6**

Green mixed Salad

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

Cougette flowers



^ **Spinaci all'agro € 6** (Steamed Spinach)



^ **Fagiolini all'agro € 6** (Green Beans in sour sauce)

^ **Verdure di stagione arrosto € 6** (Roasted

Seasonal Vegetables)

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 Guacamole e Mango in osmosi € 16**

Kataifi Shrimps with Guacamole & Mango sauce



^***Insalata di Mare a nostro modo con Verdure di stagione su crema di Peperoni arrosto € 16**

Sea Food salad with Roasted Peppers' cream



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

Fried Silt with mayonnaise Wasabi

Fried lake fish



^***Polpo cotto a bassa temperatura su Pesto di Basilico e Menta con variazione di Zucchine € 17**

Low-temperature cooked Octopus with Basil & Mint Pesto sauce served with Zucchini



I nostri Crudi di Pesce (Our Raw Fish):

^ **Carpaccio di Tonno € 18**

Tuna Carpaccio – thin slices of raw Tuna

^ **Carpaccio di Salmone € 18**

Salmon Carpaccio – thin slices of raw Salmon

^ **Carpaccio di Ricciola € 18**

Amberjack Carpaccio – thin slices of raw Amberjack

^ **Ostriche Gillardeau (5 pz.) € 23**

Gillardeau Oysters

^ **SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA**

Gluten free on request

Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata

SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA

Gluten free on request

Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata

PRIMI

***Ravioli ripieni di Gamberi e Limone**
Con Pomodorini infornati alla Mediterranea € 17
(pasta ripiena di nostra produzione - home made pasta)

Ravioli pasta stuffed with Shrimps and lemon, with baked tomatoes



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



^Scialatielli alla nostra Pescatora € 15

(pasta di nostra produzione - home made pasta)

Scialatielli pasta with Sea Food and Tomatoes



^Gnocchi con Vongole Veraci e Bottarga € 20

(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 request

Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata
(pasta senza glutine Gnocchi, Penne, Fettuccine, Passatelli)

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

SECONDI

^*Frittura mista di Pesce con Gamberi, Calamari e Persico € 17

Fried fish with Squids, Perch fillet and Shrimps



^Salmonato marinato cotto a bassa temperatura con Scarola in agrodolce € 20?**

Home marinated Salmon with sweet and sour Escarole



^ Spigola arrosto (pezzatura 400/600) (Baked Seabass) € 20



^*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

^ Arrostiti di Pecora Abruzzesi (10 pezzi) € 15

Sheep Roasts



^Tagliata di Wagyu USA (circa 250 gr) con rosmarino e sale alle erbe € 59

Sliced Wagyu Beef with Rosemary and Erbs Salt

^Tagliata di Controfiletto di Angus Argentina con Rucola, Reggiano e Pomodorini € 24

Sliced Uruguay Beef with Rocket and Reggiano cheese



^Tagliata di Controfiletto di Angus Argentina con Lardo di Colonnata € 24

Sliced Uruguay Beef with Lard



^MAXI Tagliata di Angus Argentina servita su pietra lavica con Rosmarino e Sale alle Erbe € 48

MAXI Sliced Beef with Rosemary and Erbs Salt

^Lombatina di Vitello € 20

Grilled Veal loin

^Il nostro Hamburger di Frisona italiana al piatto da 300 gr con la nostra salsa BBQ e patatine fritte € 16

(Hamburger 300 gr with BBQ sauce and French fries)



^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA

Gluten free on request

Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata