

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 misti € 13

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 € 15

Spanish Beef Ham



^ Prosciutto di Mangalica allevato nella Tuscia € 16

Mangalica Pork Ham



^ Cubi di Controfiletto di Angus argentino leggermente marinati in salamoia, con cuore di sedano, Pomodorini e Acciughe € 19

Beef Cubes marinated in brine with Celery, tomatoes and Anchovies



ANTIPASTI DI PESCE

^ Coregone marinato all'Aceto di mele con Rucola, Agrumi e polvere di Olive nere € 15

Marinated lake Fish, with Rocket, Citrus fruit and black olive powder



^* Insalata di Mare con Verdure croccanti e vinaigrette agli Agrumi € 16

Sea Food salad with crispy Veggie and citrus vinaigrette



^* Lattarino fritto con Maionese al Wasabi € 15

Fried Silt with Wasabi Mayo

Fried lake fish



^* Zuppa di Moscardini con Pomodoro, Capperi e Olive leccine su Crostone di pane all'origano € 16

Small Octopus soup with Tomatoes, Capers and Olives on an oregano flavoured Crouton



^* Code di Mazzancolle del Mediterraneo in crosta di Corn Flakes su Misticanza muselin all'Aceto balsamico, Sesamo e Noci € 17

Mediterranean Prawn tails in a Cornflakes crust served with mixed Salad, Sesam, Nuts and balsamic Vinegar



^ 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 Angus con Fonduta allo Zafferano € 16**

(pasta ripiena di nostra produzione - home made)

Ravioli pasta stuffed with Angus meat with Saffron Fondue



^Pici ai tre Pomodori e Scaglie di Ricotta salata € 14

(pasta di nostra produzione- home made)

Pici Pasta with three kinds of tomatoes and flakes of salted Ricotta cheese



^Fieno al Ragù della tradizione mantecato al Parmigiano € 14

Fieno pasta with Meat ragout, Tomatoes and Parmesan



^*Scialatielli all'Amatriciana di Polpo con Guanciale croccante e Pecorino Romano € 15

(pasta di nostra produzione - home made pasta)

Scialatielli pasta with Octopus, crispy Guanciale and Pecorino cheese



^*Gnocchi con Vongole Veraci e Carciofi € 17

(pasta di nostra produzione - home made)

Gnocchi pasta with Clams and Artichokes



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

Classic Rice in "La Bella Venere sauce" with Shellfish cream and Spinach



^*Calamarata con Calamari, Pomodorini e salsa al nero di Calamari € 15

Calamarata pasta with Squids, cherry tomatoes and black Squid sauce



**^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

^*Trittico di Pesce alla Griglia € 21 (2 Gamberoni, 1 filetto di Spigola e 1 filetto pesce spada)

Grilled Sea food

^*Frittura mista di Pesce con Gamberi, Calamari e Persico € 16

Fried fish with Squids, Perch fillet and Shrimps



^ 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 gratinato con Panure al Finocchietto selvatico, Scarola ripassata e maionese alle Acciughe € 16

White lake fish with fennel bread, Escarole and Anchovy flavoured Mayo



^ Arrostitini di Pecora Abruzzesi (10 pezzi) € 15

Sheep Roasts

^Spezzatino di Cinghiale con Polenta € 18

Wild Boar stew with Polenta

^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 confit € 22

Sliced Uruguay Beef with Rocket and Reggiano cheese



^Tagliata di Controfiletto di Angus Argentina con Lardo di Colonnata € 22

Sliced Uruguay Beef with Lard



^MAXI Tagliata di Angus Argentina servita su pietra lavica con Rosmarino e Sale alle Erbe € 44

MAXI Sliced Beef with Rosemary and Erbs Salt

^Lombatina di Vitello € 18

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**

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

◦ ◦ ◦ ◦ ◦

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 Giappone

(circa 170/200 gr) con rosmarino e sale alle erbe € 39

Sliced Wagyu Beef with Rosemary and Erbs Salt

CONTORNI

^ Patate fritte o al forno € 6
French Fries or baked Potatoes

^ Insalata mista o verde € 6
Green mixed Salad

^*Carciofi fritti € 8
Fried Artichokes

^Cicoria ripassata € 6 (Pan-cooked Chicory)

^Broccoletti ripassati € 6 (Pan-cooked Broccoli)

^Carciofi alla Romana € 8 (Roman Artichokes)

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

^Il nostro Cremoso al Cioccolato con mousse alle nocciole km0 € 7

Our Creamy Chocolate with Hazelnuts mousse



^Parfait al Pistacchio con crema al Cioccolato Bianco € 7

Pistachio 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

