AUGURANDOVI BUON APPETITO

Vi preghiamo cortesemente di avvertire il personale di servizio in merito alle vostre eventuali allergie e/o intolleranze 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"

1	Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape, tranne: acido beenico con una purezza minima dell'85 % e ottenuto dopo due fasi di distillazione, utilizzato nella fabbricazione degli emulsionanti E 470a, E 471 ed E 477.
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

ANTIPASTI

^*Insalata di Mare con Crema di Peperoni arrosto, Capperi e Acciughe € 16
Sea Food salad with Roasted Peppers' cream, Capers and Anchovies
Allergeni/Allergens: 4-2-14-12-10-9

^*Coregone marinato all'Aceto di mele con Rucola, Agrumi e polvere di Olive nere € 15
Marinated lake Fish, with Rocket salad, Citrus fruit and black Olive powder
Allergeni/Allergens: 4-12-6

^*Polpo e Patate con Pomodorini, Olive e Capperi € 15
Octopus and Potatoes with Cherry Tomatoes, Olives and Capers
Allergeni/Allergens: 4-9-10-12-6

^*Moscardini in guazzetto di Pomodoro € 15
Little Octopus with tomatoes sauce
Allergeni/Allergens: 4-11-10-9-6

^*Funghi Porcini fritti € 16
Fried Porcini Mushrooms
Allergeni/Allergens: 5

^Selezione di Salumi misti e Burrata € 14
Mixed Cured Meat
Allergeni/Allergens: 1-7

^Tagliere di Formaggi della Tuscia con Miele e Marmellata di nostra produzione € 15 **(Vegetariano)**
Mixed Cheese platter
Allergeni/Allergens: 7-8-12-1

^Prosciutto di Manzo spagnolo affumicato su legni di Quercia € 16
Spanish Beef Ham smoked on oak wood

^Prosciutto di Maiale di Mangalica allevato nella Tuscia con Crostino al paté di Fegatini € 22 Mangalica Pork Ham and Crostino with Liver Patè
Allergeni/Allergens: 10-12-9-1-8

^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

I NOSTRI PRIMI

^*Calamarata all'Amatriciana di Totano con Guanciale croccante e Pecorino € 16
Calamarata pasta in Amatriciana sauce with Squids crispy Bacon and Pecorino cheese
Allergeni/Allergens: 4-3-12-1-7

^Gnocchi con Vongole Veraci € 18
(pasta di nostra produzione – home made)
Homemade Gnocchi pasta with Clams
Allergeni/Allergens: 3-1-4-2-14-6-7

^*Riso a "La Bella Venere" con crema di Crostacei e Spinaci € 15
Classic Rice in "La Bella Venere sauce" with Shellfish cream and Spinach
Allergeni/Allergens: 4-3-7-14

^*Scialatielli ai Frutti di mare con Pomodorino fresco € 16
Scialatielli pasta with Seafood
Allergeni/Allergens: 1-3-4-2-9-14

^Fieno al Ragù della tradizione mantecato al Parmigiano € 15
Fieno pasta with Meat ragout and Parmesan
Allergeni/Allergens: 3-1-9-12-7

***Ravioli ripieni di Porcini con fonduta di Reggiano e Zafferano e granella di Nocciole locali** € 18
Ravioli pasta with Mushrooms, Reggiano and Zafferano fondue with chopped hazelnuts
Allergeni/Allergens: 1-9-3-7

^*Fettuccine ai Funghi Porcini €16
Fettuccine with Porcini Mushrooms sauce
Allergeni/Allergens: 1-9-3

Cappellacci ripieni di Provola e Marroni del Monte Venere km 0 saltati con Burro, Salvia e Speck croccante € 16
Ravioli filled with Provola cheese and local Chestnuts sautèed with Butter, Sage and crispy Speck Allergeni/Allergens: 1-9-8-3-6

^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 menù 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 menù 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 comunicate 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.***

Bevande

Acqua 1 lt	€ 2,5
Acqua ½ lt	€ 1,5
Coca cola 1 lt	€ 8
Bottigliette da cl 33	€ 3

Birra alla spina e Vino in caraffa

Chiara Moretti (cl 3 € 4,5) (cl 5 € 6) (lt 1 € 12)

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

Caffetteria

Caffè	€ 1,5
Decaffeinato	€ 1,5
Amaro	€ 4
Cappuccino	€ 2,5
Orzo	€ 1,5
Ginseng	€ 1,5
Thè caldo	€ 2,5

Servizio **€ 2**

I NOSTRI SECONDI

^*Fish and Chips con Luccio e salsa Tzatziki € 17
Fried Pike Perch and French fries with Tzatziki sauce Allergeni/Allergens: 3-4-2-14-5-1-10-7

^*Frittura mista di Pesce con Gamberi, Calamari e Persico € 17
Fried fish with Squids, Perch fillet and Shrimps Allergeni/Allergens: 4-2-14-5-1

^*Frittura di Calamari e Verdure pastellate € 17
Fried Fish with Squids and batter fried Vegetables Allergeni/Allergens: 14-5-1-4-2

^Salmone marinato agli Agrumi c.b.t. con Cicoria ripassata € 18
Low-temperature cooked Citrus Salmon with relisted Chicory Allergeni/Allergens: 4-9

***Coregone gratinato al Finocchietto selvatico, Scarola e maionese alle Acciughe** € 18 White lake fish with fennel bread, Escarole and Anchovy flavoured mayo Allergeni/Allergens: 1-10-4-3-10-6

^*Padellata di Funghi Porcini e Patate € 20 - Pan of Porcini mushrooms and Potatoes

^*Guancia di Vitello brasata con Porcini € 22 Braised Veal cheek with Mushrooms
Allergeni/Allergens: 12-9-6

^Tagliata di Controfiletto di Manzo con Rucola e Reggiano € 23
Sliced Beef with Rocket and Reggiano cheese **(circa 250 gr)**
Allergeni/Allergens: 7

^Tagliata di Controfiletto di Manzo con Lardo di Colonnata € 23
Sliced Beef with Colonnata Lard **(circa 250 gr**) Allergeni/Allergens: 12

^MAXI Tagliata Controfiletto servita su pietra lavica con Rosmarino e Sale alle Erbe € 46 MAXI Sliced Beef with Rosemary and Erbs Salt **(circa 500 gr)**

^Tagliata di Black Angus Uruguay Premium - Controfiletto di Manzo con Rosmarino e Sale di Maldon € 35 Sliced Black Angus Uruguay **circa 250 gr**

^MAXI Tagliata di Black Angus Uruguay Premium - Controfiletto di Manzo con Rosmarino e Sale di Maldon € 70 MAXI Sliced Black Angus Beef with Rosemary and Maldon Salt **circa 500 gr**

^Lombatina di Vitello € 19 Grilled Veal loin

^Fiorentina di Frisona Italiana (rib) € 5,5 l'etto **^Fiorentina di Danese** (rib) € 7 l'etto

^Costata di Frisona italiana (rib) € 5 l'etto **^Costata di Danese** (rib) € 6,5 l'etto

^Fiorentina o Costata di Black Angus USA (rib) € 9 l'etto **^Tomahawk Selezione** (rib) € 6,00 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.

I NOSTRI CONTORNI

^*Cicoria ripassata € 6 (Sautéed Chicory)

^Patate al forno € 6 (Baked Potatoes)

^*Patate fritte € 6 (French Fries) Allergeni/Allergens: 5

^Insalata verde € 5 (Green Salad)

^Insalata mista € 6 (Mixed Salad)

^*Padellata di Funghi Porcini e Patate € 20 - Pan of Porcini Mushrooms and Potatoes

^*Funghi Porcini fritti € 16 - Fried Porcini Mushrooms
Allergeni/Allergens: 5

I NOSTRI DOLCI

Km 0 alla Nocciola con Crema Pasticcera, pralinato di Nocciole e Crumble € 8
Hazelnuts dessert with Custard, Hazelnut praline and Crumble
Allergeni/Allergens: 3-7-8-1

^Il nostro Cremoso al Cioccolato con mousse alle Nocciole km0 € 7
Our Creamy Chocolate with Hazelnuts mousse
Allergeni/Allergens: 3-7-8

^*Parfait al Pistacchio con crema al Cioccolato Bianco € 7
Pistacchio dessert with White Chocolate
Allergeni/Allergens: 3-7-8

Cannolo con Ricotta, Pistacchio e gocce di Cioccolato € 6
Sicilian cannolo with ricotta cheese
Allergeni/Allergens: 3-7-8-1

^Tiramisù - Classic Tiramisù € 6
Allergeni/Allergens: 3-7-1

Tozzetti, biscotti secchi con Nocciole locali € 6 Biscotti secchi di nostra produzione
Local biscuits with Hazelnuts
Allergeni/Allergens: 3-7-1-8

^*Sorbetto al Limone - Lemon Sorbet € 6
Allergeni/Allergens: 7

^Montblanc con Marroni km 0 del Monte Venere € 7
Weetened Chestnut purée vermicelli topped with whipped Cream
Allergeni/Allergens: 7-3

^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
Agricanto (Liquore dolce alle ciliegie) € 4
Dorange OF Bonollo liq. con grappa € 5
Il 28 di San Nicolao Berta € 5
Amaro Dente di Leone € 5
Ballor Amaro 100 Erbe € 6
Di Rose Rosolio Berta € 5
Dianisé Sambuca Berta € 5

Vini da DESSERT

Calice di Moscato Passito € 6
Calice di Aleatico Pomele € 5
Soandre Verduzzo Passito Bosco del Merlo € 6
Calice di Vinsanto € 4
Calice di Passito Bukkuram – De Bartoli € 8
Muscat de Rivesaltes € 6

Grappa Barrique

Tre Soli Tre Nebbiolo Berta € 11
Sassicaia distillata Poli € 10
Riserva Privata Bottega € 5
Bric del Gaian Moscato Berta € 11
Esquisite Alexander Bolgheri € 5
Gaja Sperss € 7
Magia Acquavite d'Uva Berta € 14
Nizza Berta € 7
Campo al Mare Bolgheri € 5
Segnana Solera di Solera € 5
Marzadro Giare Amarone € 6
Sarpa Oro di Poli € 5
Oltre il Vallo Berta € 7

Grappa Bianca

Gaia &Rey (Gaja) € 7
Moscato Berta Valdavì € 5
Sarpa di Poli € 5
Tignanello € 7
Segnana Pinot nero € 5
Segnana Chardonnay € 5
Segnana Traminer € 5
Visione di Luigi Francoli € 5

Rum

Abuelo 7 anni (Panama) € 6
Matusalem 15 anni (Cuba) € 6
Rum Guadalupe Agricole Damoiseau € 8
Legendario Ron Dorado (Cuba) € 5
Clement VSOP (Martinique) € 8
Zacapa 23 anni (Guatemala) € 9
J.Bally agricolo (Martinique) € 5
Ryoma Japanese Rum (Giappone) € 10
Ron Desiderio 10 Anni € 6 (Panama)
Rum Gold of Mauritius, Dark Rum € 8
Plantation XO 20th A. (Barbados) € 8
Plantation Original Dark (Barbados) € 5
Plantation Pineapple (Barbados) € 6
Don Papa 10 anni (Filippine) € 8
El Dorado 15 anni (Guyana) € 8
Barcelò Imperial (Rep.Dominicana) € 5
Diplomatico Riserva (Venezuela) € 8
Dictador 20 Anni (Colombia) € 8
Rum Panama Molecon 13 anni € 8
Zacapa XO 25 Anni Centenario Solera Gran Reserva Especial € 15
Rum Panama Malteco 20 anni Reserva Fundador € 10

Whisky

Talisker 10 Y € 7
Aberfeldy 15 Y € 9
Kensei Giappone € 8
Lagavulin 8 Y € 7
Laphroiag 10 Y € 7
Plate Valley Corn Whisky € 7
Kentucky Straight Bourbon Woodford Reserve € 8
Bourbon Elijah Craig 12 anni € 8
Scotch Highlands Mossburn Island € 9
Scotch Islay Smokehead High Voltage Torbato single malt € 12
Couvreur's Clearach € 7

Brandy e Cognac

Cognac Corvoisier € 6
Brandy De Jerez Fundador € 5
Cognac A. De Fussigny € 9
Bas Armagnac VSOP Samalens € 8