Benvenuti

VICOSTERIA
Braceria

BEVANDE

Acqua ½ lt € 1,5 - Acqua 1 lt € 2,5

Coca cola 1 lt € 8 - Lattine € 3

Caffè € 1,5 - Decaffeinato € 1,5

Orzo € 1,5 – Ginseng € 1,5 – Cappuccino € 2,5

Thè caldo € 2,50 – Amaro € 4

Vino Locale ¼ lt € 4

Vino Locale ½ lt € 6

Vino locale 1 lt € 10

Vino Calice/Bottiglia (Consultare la carta)

PER DISTILLATI VARI, BIRRE ARTIGIANALI E VINI DA DESSERT CONSULTARE LA CARTA

BIRRA ALLA SPINA (draftbeer)

Birra Moretti Bionda

Piccola (5,2% - cl 3) € 4,5

Media (5,2% - cl 5) € 6

Litro (5,2%) € 12

Servizio € 2

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

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 on request
Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata
Per i simboli (*) (**) consultare legenda

AUGURANDOVI 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.

^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 di TERRA

^ Antipasto dell'Oste di Terra € 16
Fried mix and cured meat
Allergeni/Allergens: 1-6-8-7-12-4

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

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

Lingottini di Formaggio fritto € 13
Fried Cheese
Allergeni/Allergens: 1-3-7

^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 patè di Fegatini € 22
Mangalica Pork Ham and crostino with Liver patè
Allergeni/Allergens: 10-12-9-1-8

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

^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA
Gluten free on request
Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata
Per i simboli (*) (**) consultare legenda

^Tagliata di Black Angus Uruguay Premium - Controfiletto di Manzo con Rosmarino e Sale di Maldon € 35 Sliced Black Angus Uruguay with Rosemary and Maldon salt **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**

^Il nostro Hamburger di Frisona italiana al piatto da 300 gr con la nostra salsa BBQ e patatine fritte € 20
(Hamburger 300 gr with BBQ sauce and French fries) Allergeni/Allergens: 6-9-10-1

CONTORNI

^*Cicoria ripassata € 6
Sautéed Chicory

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

^ Patate al forno € 6

Baked Potatoes

^ Insalata mista € 6
Mixed Salad

^ Insalata verde € 6
Green Salad

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

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

^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA
Gluten free on request
Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata
Per i simboli (*) (**) consultare legenda

SECONDI DI CARNE

I NOSTRI TAGLI DI CARNE CON OSSO SERVITI SU PIETRA LAVICA ROVENTE.
(Le Bistecche escono già tagliate)

^Fiorentina di Frisona Italiana (t-bone) € 5,5 l'etto

^Costata di Frisona italiana (rib) € 5 l'etto

^Fiorentina di Danese (t-bone) € 7 l'etto
^Costata di Danese (rib) € 6,5 l'etto

^Fiorentina di Black Angus Usa (t-bone) € 9 l'etto
Costata di Black Angus USA (rib) € 9 l'etto

^Tomahawk Selezione (rib) € 6,00 l'etto

GLI ALTRI SECONDI PIATTI

^*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

^Arrosticini di Pecora Abruzzesi (10 pezzi) € 16
Sheep Roasts Allergeni/Allergens: 12

^Lombatina di Vitello € 19
Grilled Veal loin

^Tagliata di Controfiletto di Manzo con Rucola, 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 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)

ANTIPASTI di PESCE

^*Insalata di Mare con crema di Peperoni arrosto, Capperi e Acciughe € 16
Sea Food Salad with roasted Pepper's 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

^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA
Gluten free on request
Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata
Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata
Per i simboli (*) (**) consultare legenda

PRIMI

^*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

^Calamarata all'Amatriciana di Totano con Guanciale croccante mantecati al Pecorino Romano € 16 Calamarata pasta Amatriciana with Squids, Bacon and Pecorino cheese Allergeni/Allergens: 4-3-12-1-7

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

^*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

***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

^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA
Gluten free on request
Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata
Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata
Per i simboli (*) (**) consultare legenda

SECONDI DI PESCE

^*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

^*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

^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

^SENZA GLUTINE SOLO SU RICHIESTA
Gluten free on request
Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata
Piatti senza glutine serviti su piatto di forma quadrata
Per i simboli (*) (**) consultare legenda