



M 2
e 0
n 2
ù 2



ATTENZIONE ATTENTION PLEASE

Gentile Cliente

In questo menù sono presenti tutte le indicazioni utili sulla presenza di sostanze o prodotti che potenzialmente possono provocare allergie o intolleranze.

Tali sostanze sono evidenziate per ogni pietanza somministrata tramite l'utilizzo di icone. Potrà comunque rivolgersi al nostro personale in servizio per qualunque chiarimento in merito.

Dear customer

In this menu are contained all the useful indications for the presence of substances or products which could cause allergies or intolerances.

Those substances are evidenced by single dish through the use of icons. You can ask to our room staff for any kind of explanation.

LEGENDA KEY TO SYMBOLS



Gamberetti
Shrimps



Uova
Eggs



Lattosio, latte e derivati
Lactose, milk and derivatives



Glutine
Gluten



Solfiti
Sulfites



Noci
Walnuts



Sedano
Celery



Pesce
Fish



Nocciole
Hazelnuts



Vegano
Vegan dish



Vegetariano
Vegetarian dish



Pistacchi
Pistachios



Secondo le stagioni alcuni ingredienti potrebbero subire la catena del freddo

Some ingredients may be frozen depending on season

Non si servono mezze porzioni - Pane e servizio € 2,00

We don't serve half portions - Cover charge € 2,00

BENVENUTI

L'Osteria del Vecchio Orologio nasce nel 1966 e, a distanza di oltre 50 anni, è diventato uno dei ristoranti tipici più ricercati e frequentati di Viterbo. Negli anni è diventata tappa obbligata per i turisti in visita nella Città dei Papi.

La famiglia Ferrari creò l'atmosfera delle classiche osterie dell'epoca impostate sul binomio Vino e Cucina. Proponevano piatti della tradizione contadina viterbese che ogni giorno si rinnovavano e nella loro semplicità offrivano al cliente sempre pietanze diverse.

La nuova proprietà in 14 anni ha voluto riproporre quel modello di Osteria come impronta inconfondibile della cucina, che rimane ancorata alla tradizione agricola, attenta però ai gusti e alle evoluzioni contemporanee.

LA BOLLA DEL VECCHIO OROLOGIO

A partire da metà 2018 è stato affiancato agli spazi dell'Osteria un nuovo locale. Ad appena 10 metri di distanza, risalendo Via dell'Orologio Vecchio, si trova l'ingresso de La Bolla del Vecchio Orologio.

L'ambiente ha un ingresso indipendente diviso in due sale, di cui una sovrastata da una suggestiva volta a botte in mattoncini.

La Bolla è stata pensata per essere un luogo dove potersi rilassare anche con un semplice calice di bollicine in mano, o un cocktail, magari per un aperitivo o anche nel dopocena. Il tutto con la certezza di avere, all'occorrenza, la stessa cucina dell'Osteria.

VECCHIE RICETTE, NUOVE INTUZIONI CONTEMPORANEE

Ogni giorno la nostra cucina realizza vecchie ricette abbinata a nuove intuizioni, dove però l'elemento fondamentale è la materia prima del mercato ortofrutticolo e del mattatoio viterbese. Oltre venti i fornitori della Tuscia Viterbese che riforniscono quotidianamente il nostro ristorante.

ENOLOGIA DELLA TUSCIA

Cura e attenzione viene data all'elemento più importante insieme al cibo, il vino.

L'enologia della Tuscia negli ultimi anni ha registrato un'imponente incremento sia in termini quantitativi che soprattutto qualitativi.

Per questo si è voluto premiare chi nel territorio investe, suda e produce dell'ottimo vino.

Negli anni importantissime etichette sono state proposte ai nostri clienti e negli ultimi mesi del 2011 la proprietà, in accordo con la condotta di Viterbo Slow Food, ha voluto abbracciare un ambizioso progetto che vede la trasformazione della cantina da Nazionale, con più di 300 etichette, ad una cantina totalmente territoriale che quindi ha alla base della proposta la migliore produzione della Tuscia Viterbese e della Regione Lazio.

WELCOME

The Osteria del Vecchio Orologio, literally Old Clock's Tavern, was born in year 1966. More than 50 years later the place has become one of the most popular and sought after restaurant of Viterbo and a must-try for the tourists visiting the Popes City.

The Ferrari family, at the time, created the atmosphere of the typical taverns, pairing good wine and cuisine. The dishes belonged to the peasant tradition but the Ferrari were able to continuously renew them proposing different creations everyday.

In the last 14 years the new ownership continued to propose this unmistakable model of cuisine, with a strong bond between the kitchen and the rural traditions, maintaining a constant look to present trends.

LA BOLLA DEL VECCHIO OROLOGIO

Since mid 2018 a new place was put alongside the Osteria. Separated by just 10 meters, going up the street, there's the entrance of La Bolla del Vecchio Orologio, which translates to "The Old Clock's Bubble".

The space is divided in two rooms of which one is covered by an ancient brick vault.

La Bolla has been designed to be a place where you can relax sipping from a flute full of bubbles, or a cocktail. Perhaps for an aperitivo or for an after dinner drink. Everything with the certainty that, in case you're getting hungry, the same kitchen from the Osteria is at your disposal.

OLD RECIPES, NEW CONTEMPORARY INTUITIONS

Everyday our kitchen crafts new recipes pairing them to new intuitions. However the fundamental element is the raw material coming from the local slaughterhouse and vegetable market. We work with more than 20 suppliers from the territory which restock, daily, our restaurant.

TUSCIAN ENOLOGY

Care and attention are given to the most important asset that goes alongside the food: wine.

In the last years the local wine production registered an outstanding increment both in quality and quantity. For this reason we wanted to reward who invests and strives on this land for the sake of good wine.

During the years we proposed to our customers many important labels and, since the last months of 2011, in accordance with the local Slow Food Convivium, we embraced an ambitious challenge. Our cellar, which at the time was composed of more than 300 national labels, has been gradually transformed to house a selection of the best wines from Tuscia Viterbese (the territory surrounding Viterbo) and Lazio Region.

PER INIZIARE STARTERS

Crostino con Toma Reale, Guanciamia e riduzione di Aleatico Butunì Pacchiarotti

Toasted bread with local cheese, jowl bacon and wine reduction



€ 9,00

Pizza frita con rucola, pomodoro fresco e capocollo

Fried pizza with aragula, fresh tomato and pork cold cut



€ 9,00

Panzanella di Coregone affumicato

(pane, coregone, cipolla rossa, verza rossa, aceto, pesca noce)

Softned bread with smoked lake fish, red onion, red savoy cabbage, vinegar, peach



€ 10,00

Tartare di Manzetta Maremmana

Heifer (Young Cow) tartare

€ 12,00

Parmigiana estiva

Eggplant parmesan (served cold)



€ 10,00

Panzanella Viterbese

(pane, sedano, pomodori, pepe, sale, olio, basilico)

Softned bread with celery, tomato, pepper, salt, oil, basil



€ 7,00

Polpette di Ricotta e zucchine

Ricotta cheese patties with zucchini



€ 10,00

TAGLIERE CHOPPED SALAMI AND CHEESE

Il giro della Tuscia con i formaggi, i salumi e il presidio Slow Food "Susianella di Viterbo"

Selezione dei migliori formaggi delle aziende: Az. Agr. Radichino (F.lli Pira) di Ischia di Castro, Caseificio Monte Jugo di Viterbo, Az. Agr. Acquaranda di Trevignano Romano, Formaggi Chiodetti di Civita Castellana e la selezione di Sesto del Prosciuttificio Coccia Sesto

Selection of local cold cuts and cheese



€ 18,00

PRIMI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL MAIN COURSE

Pizzicotti all'Amatriciana

Handmade pasta with tomato sauce, jowl bacon and pecorino



€ 9,00

Tonnarelli alla carbonara

Handmade egg pasta with egg, jowl bacon and pecorino



€ 9,00

Lombrichelli alla gricia

Handmade pasta with jowl bacon and pecorino



€ 9,00

Tonnarelli cacio e pepe

Handmade egg pasta with pecorino and pepper



€ 9,00

PRIMI DELL'INNOVAZIONE INNOVATIVE MAIN COURSE

Spaghettoni freschi con battuto di basilico, fagiolini, patate e Nocchie dei Cimini

Handmade spaghetti with basil, green beans, potatoes and local Cimini Mountains Hazelnuts



€ 12,00

Gnocchi di patate con olive, pomodori secchi, melanzane, mentuccia e crema di pecorino

Potato dumplings with olives, dried tomato, eggplant, lesser calamint and sheep cheese cream



€ 12,00

Lombrichelli cacio e pepe, fiori di zucca e zucchine

Handmade pasta with pecorino, pepper, courgette flowers and zucchini



€ 10,00

Fettuccine alla campagnola con funghi, porro, pancetta, scaglie di grana e spinaci freschi

Fettuccine with mushrooms, leek, bacon, fresh spinach, grana cheese flakes



€ 10,00

SECONDI SECOND COURSE

Cosciotto di pollo alla Viterbese (patate, salsiccia finocchietto e olive)

A local recipe of chicken thigh

€ 12,00

Coniglio Leprino Viterbese ripieno agli asparagi di Canino e guanciaie

Local rabbit meat stuffed with local asparagus and jowl bacon

€ 16,00

Costolette d'agnello fritte dorate

Deep fried lamb ribs



€ 16,00

Filetto di maiale con miele e Zafferano della Tuscia

Pork fillet with honey and saffron



€ 14,00

Porchettina alla viterbese con patate alla paracula

Local recipe of the italian spit roasted pork with potatoes

€ 13,00

Bocconcini di Manzetta Maremmana all'Aleatico Cavarosso Pacchiarotti

Heifer (young cow) bites cooked in local red wine



€ 15,00

Bocconcini di pollo fritto e patate

Fried chicken bites with potatoes



€ 14,00

Manzetta tonnata

Heifer (young cow) with tuna sauce



€ 14,00

LE CARNI MEATS

Tagliata di Manzetta Maremmana

Heifer (young cow) flank steak

€ 16,00

Filetto di Manzetta Maremmana

Heifer (young cow) fillet steak

€ 22,00

Lombata di Manzetta Maremmana

Heifer (young cow) loin

€ 4,50
(all'etto)

CONTORNI SIDE DISHES

Patate alla paracula

Baked potatoes dressed with salt, oil and rosemary

€ 5,00

Cicoriella fritta

Fried wild chicory



€ 5,00

Fiori di zucca in pastella

Deep fried courgette flowers



€ 5,00

Fagiolini ripassati con il pomodoretto

Pan roasted green beans with cherry tomato

€ 5,00

Spinaci freschi, noci e limone

Fresh spinach with walnuts and lemon



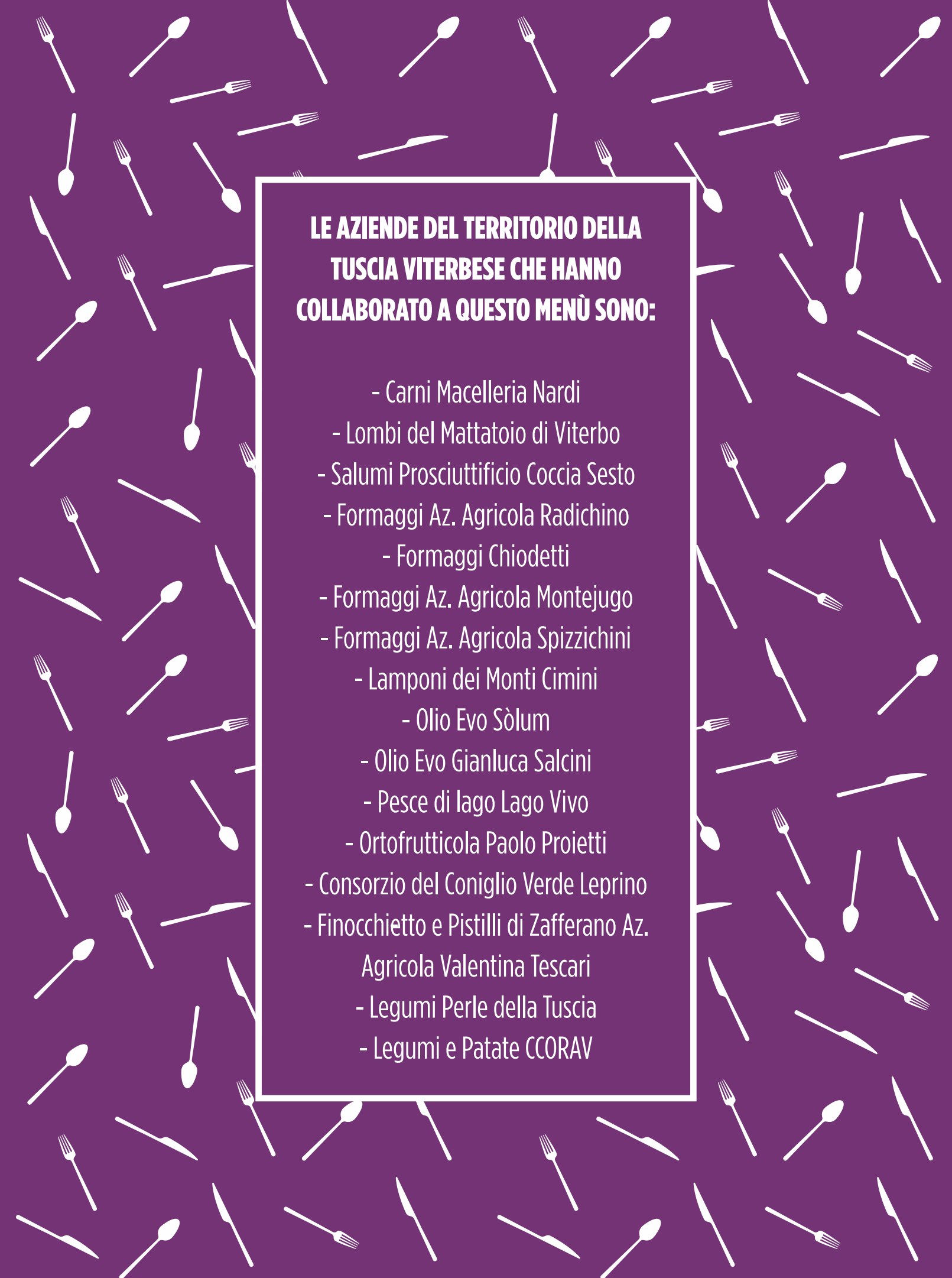
€ 5,00

DOLCI DESSERTS

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Cestino di sfoglia con crema al mascarpone e fragole di Montalto di castro
Flower shell butter with mascarpone fresh cream with local strawberries |   | € 6,00 |
| Tiramisù Pan di Stelle
Cake with chocolate biscuits, coffee and mascarpone fresh cream |     | € 5,00 |
| Semifreddo lamponi e vaniglia con Lamponi dei Monti Cimini
Vanilla chilled cream cake with seasonal fruits |   | € 5,00 |
| Ciambelline all'Aleatico Pacchiarotti Butunì
Aleatico flavoured ring-shaped biscuits |    | € 5,00 |
| Tartufo artigianale alle Nocciole dei Cimini
Artisanal ice cream with local Cimini Mountains Hazelnuts |    | € 5,00 |
| Gelato all'Aleatico Pacchiarotti con Amarene di Cantiano e crumble
Wine flavoured ice cream with Cantiano black cherries and crumble |    | € 5,00 |
| Panna cotta con caramello salato
Panna cotta with salted caramel |  | € 5,00 |
| Mousse al cioccolato fondente con panna e strausel alle mandorle
Dark chocolate mousse with cream and almond strausel |    | € 5,00 |
| Melone all'Aleatico Pacchiarotti
Melon with Pacchioritti's Aleatico |  | € 5,00 |

BEVANDE BEVERAGES

Acqua demineralizzata Purified water	€ 2,00
Bibite in bottiglietta di vetro 33 cl Bottled beverages 33 cl glass	€ 3,50
Birra chiara artigianale 50 cl Light craft beer 50 cl	€ 5,00 - 7,00
Birra rossa artigianale 50 cl Red craft beer 50 cl	€ 5,00 - 7,00
Amari Italian herbal liqueurs	€ 4,00
Grappe Italian pomace brandies	€ 4,00 - 8,50
Distillati Other distilled liqueurs	€ 6,00 - 12,00
Caffè Coffee	€ 1,50



**LE AZIENDE DEL TERRITORIO DELLA
TUSCIA VITERBESE CHE HANNO
COLLABORATO A QUESTO MENÙ SONO:**

- Carni Macelleria Nardi
- Lombi del Mattatoio di Viterbo
- Salumi Prosciuttificio Coccia Sesto
- Formaggi Az. Agricola Radichino
 - Formaggi Chiodetti
- Formaggi Az. Agricola Montejugo
- Formaggi Az. Agricola Spizzichini
 - Lamponi dei Monti Cimini
 - Olio Evo Sòlum
 - Olio Evo Gianluca Salcini
- Pesce di lago Lago Vivo
- Ortofrutticola Paolo Proietti
- Consorzio del Coniglio Verde Leprino
- Finocchietto e Pistilli di Zafferano Az. Agricola Valentina Tescari
 - Legumi Perle della Tuscia
 - Legumi e Patate CCORAV



dal
1966

Osteria
del Vecchio
Orologio

Ambasciatori del Territorio



dal
2018

La Bolla
del Vecchio
Orologio

La Vineria dell'Osteria

TUSCIA
VITERBESE



alvecchiorologio.it



Osteria Del Vecchio
Orologio



[@alvecchiorologio](https://www.instagram.com/alvecchiorologio)



Al Vecchio Orologio