

2
0
2
2
•
2
0
2
3

M
e
n
ù



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 intolerance.

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

PER INIZIARE STARTERS

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

Toasted bread with local cheese, jowl bacon and wine reduction



€ 10,00

Pizza frita con rucola, pomodoro fresco e capocollo

Fried pizza with aragula, fresh tomato and pork cold cut



€ 10,00

Crostino con Coregone affumicato, burro salato e cipolla rossa caramellata

Toasted bread with smoked fish, salty butter and caramelized red onion



€ 12,00

Brisè con verza viola, patate e fonduta di Don Carmelo (Azienda Agricola Radichino)

Shortcrust pastry with purple cabbage, potatoes and melted cheese



€ 10,00

Tartare di Manzetta Maremmana

Heifer (Young Cow) tartare



€ 13,00

Cestino di cicoria con fonduta di pecorino e uovo in camicia

Chicory basket filled with melted sheep cheese and a poached egg



€ 11,00

Maritozzo viterbese con stilacciatella e alici del mar cantabrico

Maritozzo from Viterbo constilacciatella and anchovies from the Cantabrian sea



€ 10,00

TAGLIERE CHOPPED SALAMI AND CHEESE (X2)

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

Spaghettone fresco alla carbonara

Handmade egg pasta with egg, jowl bacon and pecorino



€ 10,00

Spaghettone fresco cacio e pepe

Handmade egg pasta with pecorino and pepper



€ 10,00

Pizzicotti all'Amatriciana

Handmade pasta with tomato sauce, jowl bacon and pecorino



€ 10,00

PRIMI DELL'INNOVAZIONE INNOVATIVE MAIN COURSE

Lombrichelli con crema di broccoli e ragù di "Susianella di Viterbo" presidio Slow Food

Handmade noodles with broccoli cream and local salami sauce



€ 12,00

Ravioletti di borragine con crema di nocciole e Tartufo della Tuscia

Handmade ravioli filled with borage served with truffle and hazelnut sauce



€ 13,00

Pappardelle al cinghiale

Handmade egg pasta with wild boar sauce



€ 12,00

Tonnarello al Sugo di mia Nonna (salsiccia e cipolla)

Handmade pasta with sausage and onion sauce



€ 12,00

Fettuccine alla carbonara con Coregone Affumicato del Lago di Bolsena

Handmade saffron flavoured egg pasta with smoked coregone fish from Bolsena Lake



€ 15,00

Gnocchi di patate violette con cremoso e olio evo Sólum aromatizzato allo zafferano

Handmade potato pasta with creamy sauce and saffron flavoured olive oil



€ 14,00

Strigoloni con pistacchi, cavolo verza, pomodori secchi e pangrattato

Handmade pasta with pistachio, savoy cabbage, dried tomato and bread crumbs



€ 11,00

ZUPPE SOUPS

Acquacotta Viterbese

Typical local vegetable soup with egg



€ 10,00

Ceci e Castagne

Chickpeas and chestnuts



€ 10,00

SECONDI SECOND COURSE

Cosciotto di pollo alla Viterbese

A local recipe of chicken thigh

€ 15,00

Guancia di manzo all'Aleatico Cavarosso Pacchiarotti

Beef jowl cooked in local red wine



€ 18,00

Bollito alla "picchiapò"

A typical recipe for boiled and sliced beef



€ 15,00

Coniglio Verde Leprino Viterbese ripieno di Castagne dei Cimini e guanciaie

Local rabbit meat stuffed with local chestnuts and jowl bacon

€ 18,00

Costolette d'agnello fritte dorate

Deep fried lamb ribs



€ 18,00

Filetto di maiale con miele e Zafferano della Tuscia

Local pork fillet with honey and saffron



€ 15,00

Porchettina alla viterbese con patate alla paracula

Local recipe of the italian spit roasted pork with potatoes

€ 14,00

Agnello a bujone

Lamb stew with tomato, garlic and rosemary










€ 18,00

LE CARNI MEATS

Tagliata di Manzetta Maremmana Heifer (young cow) flank steak	€ 16,00
Filetto di Manzetta Maremmana Heifer (young cow) fillet steak	€ 24,00
Lombata di Manzetta Maremmana Heifer (young cow) loin	€ 5,00 (all'etto)

CONTORNI SIDE DISHES

Patate alla paracula Baked potatoes dressed with salt, oil and thyme		€ 5,00
Cicoriella frita Fried wild chicory	 	€ 5,00
Cipolle gratinate Onion gratin	 	€ 5,00
Broccoli strascinati Stir fried broccoli		€ 5,00
Cicoria di campo ripassata (a seconda della disponibilità) Stir fried wild chicory (depending on availability)		€ 5,00

DOLCI DESSERTS

Marroni dei monti Cimini al rum

Rum flavoured chestnuts

€ 6,00

Tiramisù Pan di Stelle

Cake with chocolate biscuits, coffee and mascarpone fresh cream



€ 6,00

Panna cotta ai Lamponi dei Monti Cimini

Cimini Mountains raspberry flavoured cream



€ 6,00

Gelato all'Aleatico Pacchiarotti con Amarene di Cantiano e crumble

Aleatico Pacchiarotti flavoured Ice Cream with Cantiano black cherries and crumble



€ 6,00

Strudel a modo nostro

Our own strudel recipe



€ 6,00

Semifreddo alla cannella con pere all'Aleatico Pacchiarotti

Cinnamon flavoured chilled cream with pears cooked in sweet red wine



€ 6,00

Ciambelline con Aleatico Pacchiarotti

Aleatico flavoured ring-shaped biscuits



€ 8,00

Mousse alla gianduia con caramello salato e strausel

Chocolate mousse with salted caramel and strausel



€ 6,00

Tartufo artigianale alle Nocciole dei Cimini

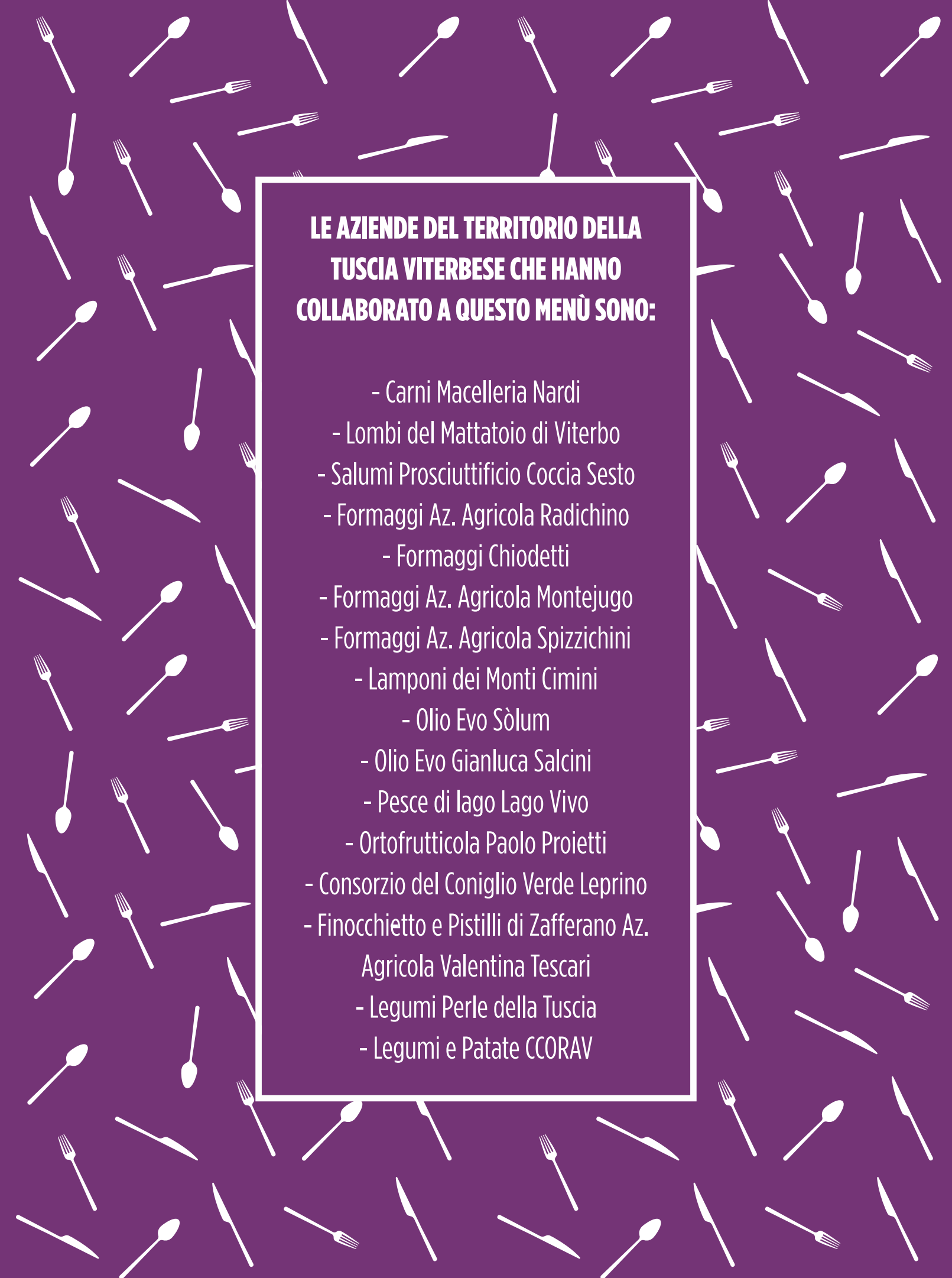
Artisanal ice cream with local Cimini Mountains Hazelnuts



€ 6,00

BEVANDE BEVERAGES

Acqua demineralizzata Purified water	€ 2,00
Bibite in bottiglietta di vetro 33 cl Bottled beverages (33 cl bottle)	€ 4,00
Birra chiara bottiglia 66cl	€ 4,00 - 6,00
Birra rossa bottiglia 66cl	€ 5,00 - 8,00
Birra chiara 1 l	€ 9,00
Amari Italian herbal liqueurs	€ 4,00
Grappe Italian pomace brandies	€ 3,50 - 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