



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 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



**Senape**  
Mustard



**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 abbinate 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



€ 10,00

### Pizza frita con rucola, pomodoro fresco e capocollo

Fried pizza with aragula, fresh tomato and pork cold cut



€ 10,00

### 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 con stracciatella di burrata e pistacchio

Maremmana Manzetta Tartare with stracciatella of burrata and pistachio



€ 14,00

### 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 stracciatella di bufala, cipolla caramellata e coregone affumicato del lago di Bolsena

Maritozzo from Viterbo with buffalo stracciatella, caramelized onion and smoked coregonus from Lake Bolsena



€ 11,00

### Supplì della tradizione



€ 7,50

## 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 pasta with egg, jowl bacon and pecorino



€ 10,00

### Spaghettone fresco cacio e pepe

Handmade pasta with pecorino and pepper



€ 10,00

### Pizzicotti all'Amatriciana

Handmade pasta with tomato sauce, jowl bacon and pecorino



€ 10,00

### Lombrichelli alla Gricia

Handmade pasta with 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 Toscana

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

### Fettuccine alla carbonara con Coregone Affumicato del Lago di Bolsena

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



€ 15,00

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

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



€ 12,00

### 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

### Bocconcini di Manzetta Maremmana all'Aleatico Cavarosso Pacchiarotti

Bites of Maremmana Manzetta in local red wine



€ 18,00

### Trippa alla romana

Tripe Roman Style

€ 14,00

### Coniglio Verde Leprino Viterbese ripieno di Castagne dei Cimini e guanciale

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

### Cinghiale a bujone

Wild boar stew with tomato, garlic and rosemary



€ 16,00

### Pollo con i peperoni

Chicken with Bell Peppers



€ 14,00

### Coratella d'abbacchio alla Romana

Roman-Style Lamb Pluck



€ 14,00

## Pignattaccia Viterbese

Pignattaccia from Viterbo



€ 16,00

## Baccalà alla Viterbese

Viterbese Style Salted Cod with tomato, raisins, and pine nuts



€ 18,00

## CONTORNI SIDE DISHES

### Patate alla paracula

Baked potatoes dressed with salt, oil and thyme



€ 5,00

### Cicoriella fritta

Fried wild chicory



€ 6,00

### Cipolle gratinate

Onion gratin



€ 6,00

### Broccoli strascinati in padella

Stir fried broccoli



€ 6,00

### Cicoria di campo ripassata (a seconda della disponibilità)

Stir fried wild chicory (depending on availability)



€ 6,00

### Misticanza

Mixed greens salad



€ 6,00

### Puntarelle

Catalonia chicory sprouts



€ 7,00



## DOLCI DESSERTS

### Marroni dei monti Cimini al rum con panna

Rum flavoured chestnuts with whipped cream



€ 6,00

### Tiramisù Pan di Stelle

Cake with chocolate biscuits, coffee and mascarpone fresh cream



€ 6,00

### Strudel a modo nostro

Our own strudel recipe



€ 6,00

### Semifreddo al tozzetto con caramello salato

Semifrozen Dessert with Tozzetto and Salted Caramel



€ 6,00

### Ciambelline con Aleatico Pacchiarotti Butunì

Aleatico flavoured ring-shaped biscuits



€ 8,00

### Tartufo artigianale alle Nocciole dei Cimini

Artisanal ice cream with local Cimini Mountains Hazelnuts



€ 6,00

### Zuppa Inglese

English Trifle



€ 6,00

### Happy Cake al cioccolato fondente

Happy Dark Chocolate Cake



€ 6,00

## BEVANDE BEVERAGES

<b>Acqua demineralizzata</b> Purified water	€ 2,00
<b>Bibite 33 cl</b> Beverages 33 cl	€ 3,50
<b>Birra artigianale Birrificio Aut Aut 33 cl</b> Craft beer 33 cl	€ 6,00
<b>Birra chiara artigianale Birrificio Bai 75 cl</b> Light craft beer 75 cl	€ 14,00
<b>Birra rossa artigianale Birrificio Bai 75 cl</b> Red craft beer 75 cl	€ 15,00
<b>Amari</b> Italian herbal liqueurs	€ 4,00
<b>Grappe</b> Italian pomace brandies	€ 4,00 - 8,50
<b>Distillati</b> Other distilled liqueurs	€ 6,00 - 12,00
<b>Caffè</b> Coffee	€ 1,50
<b>Caffè d'orzo</b> Barley Coffee	€ 1,50
<b>Ginseng</b> Ginseng	€ 1,50