



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



Mandorle
Almond

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

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

MARE NOSTRUM FROM OUR SEA PER INIZIARE STARTERS

Zuppetta di cozze al pomodoro con crostini
di pane fatto in casa

Mussel soup with tomato sauce and homemade croutons



€ 15,00

Tartare di ricciola con barbabietola, mela verde
e mayonese agli agrumi

Amberjack fish tartare with Beetroot, Green Apple and Citrus Mayonese



€ 20,00

Catalana di gamberi e calamari

Catalan-style shrimp and calamari



€ 18,00

PRIMI MAIN COURSE

Gnocchetti di patate con le vongole, fiori di zucca
e zafferano della Tuscia

Potato gnocchi with clams, zucchini flowers and Tuscia saffron



€ 18,00

Spaghettono mantecato con alici del Tirreno, olio Evo,
peperoncino con crumble croccante di pane e zest di limone

Creamed spaghetti with Tyrrhenian anchovies, Evo oil and chili pepper with crispy bread crumble and lemon zest



€ 16,00

Fusillone Strampelli di Amatrice con bisque di gamberi rossi
del Tirreno e stracciatela della Latteria Spizzichini

Fusillone Strampelli di Amatrice with bisque of red shrimps of the Tyrrhenian sea
and stracciatella of the Spizzichini Dairy



€ 20,00

SECONDI SECOND COURSES

La frittura dei due Calamari con verdure di stagione in pastella

Mussel soup with tomato sauce and homemade croutons



€ 18,00

Padellata di frutti di mare gratinati

Gratinated seafoods



€ 20,00

Filetto di scorfano in crosta di patate al finocchietto selvatico

Redfish fillet in potato crust with wild fennel

€ 22,00

PER INIZIARE STARTERS

Crostino con lo stracchinato della Piccola Formaggeria Artigiana, lombetto dei Papi e riduzione di Aleatico Butunì Pacchiarotti

Crostini with the stracchinato of the Piccola Formaggeria Artigiana, loin of the Papes and reduction of Aleatico Butunì Pacchiarotti



€ 12,00

Pizza frita con rucola, pomodoro fresco e capocollo

Fried pizza with arugula, fresh tomato and pork cold cut



€ 12,00

Supplì della tradizione laziale

Supplì of the Lazio tradition



€ 9,00

Tartare di Manzetta Maremmana con straciatella di burrata e cipolla rossa caramellata

Maremmana beef tartare with straciatella cheese and caramelized red onion



€ 18,00

Parmigiana estiva

Eggplant parmesan (served cold)



€ 12,00

Panzanella Viterbese (pane, sedano, pomodori, tonno, cipolla, aceto, pepe, sale, olio, basilico)

Softened bread with celery, tomato, tuna, onion, vinegar, pepper, salt, oil, basil



€ 10,00

Polpette di Ricotta e zucchine

Ricotta Cheese patties with zucchini



€ 12,00

Crostino con Ciauscolo della Norcineria Ala al tartufo della Tuscia

Toasted bread with Ciauscolo salami from Norcineria Ala, flavored with Tuscia truffle



€ 12,00

TAGLIERE CHOPPED SALAMI AND CHEESE (X2)

Il tagliere con i salumi e i formaggi della Tuscia

Selezione dei salumi della Norcineria Ala e dei caseifici della città: Piccola formaggeria artigiana, Montejugo, Latteria Spizzichini

Traditional fried rice croquette with tomato and mozzarella, bacon, egg, pepper and pecorino cheeses

Selection of cold cuts from Norcineria Ala and the city's dairies: Small artisan cheese shop, Montejugo, Latteria Spizzichini



€ 24,00

PRIMI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL MAIN COURSES

Spaghettoni alla carbonara

Handmade pasta, eggs, jowl bacon and pecorino



€ 14,00

Lombrichelli alla Gricia

Handmade noodles with pork jowl and pecorino cheese



€ 14,00

Spaghettoni cacio e pepe

Handmade pasta with cheese and pepper



€ 14,00

Pizzicotti all'Amatriciana

Handmade pasta with tomato sauce, pork jowl and pecorino



€ 14,00

Lombrichelli alla Viterbese (pomodoro, aglio di Proceno, peperoncino, finocchietto selvatico e pecorino)

Lombrichelli Viterbese (Handmade pasta with tomato, proceno garlic, chilli pepper, wild fennel and pecorino cheese)



€ 13,00

PRIMI DELL'INNOVAZIONE INNOVATIVE MAIN COURSES

Spaghettone fresco con battuto di basilico, fagiolini, patate e mandorle

Handmade spaghetti with basil, green beans, potato and almonds



€ 14,00

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



€ 14,00

Lombrichelli cacio e pepe, fiori di zucca e zucchini

Handmade Pasta with pecorino, pepper, zucchini flowers and zucchini



€ 14,00

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

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



€ 14,00

SECONDI SECOND COURSES

Cosciotto di pollo alla Viterbese ripieno con patate, salsiccia, finocchietto selvatico e olive Viterbese chicken thigh stuffed with potatoes, sausage, wild fennel and olives				€ 16,00
Peposo di Manzetta Maremmana all'Aleatico Cavarosso Pacchiarotti con crostini di pane Maremmana Beef Bites with red wine served with crispy bread crostini				€ 18,00
Costolette d'agnello fritte dorate Deep-fried lamb chops				€ 18,00
Coniglio verde Leprino Viterbese ripieno con asparagi di Toscana e guanciaie della norcineria Ala Local rabbit meat stuffed with local asparagus and jowl bacon				€ 20,00
Filetto di maiale alle fragole e riduzione con aceto balsamico Pork fillet with strawberry sauce and reduction of balsamic vinegar				€ 18,00
Porchettina alla viterbese con patate alla paracula Local recipe of the italian spit roasted pork with potatoes				€ 16,00
Bocconcini di pollo BIO San Bartolomeo con patate fritte Organic San Bartolomeo chicken bites with french fries				€ 16,00
Manzetta maremmana in salsa tonnata con verza viola in agrodolce Maremma beef in tuna sauce with sweet and sour purple cace				€ 18,00

CONTORNI SIDE DISHES

Patate alla paracula

Baked potatoes dressed with salt,oil and rosemary



€ 5,00

Cicoriella frita

Fried wild chicory



€ 5,00

Fiori di zucca in pastella

Deep fried courgette flowers



€ 6,00

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



€ 6,00

DOLCI DESSERTS

Tiramisù Pan di Stelle

Tiramisu with Pan di Stelle biscuits



€ 6,00

Tartufo artigianale alle nocciole dei Cimini

Artisanal ice cream with local Cimini Mountains Hazelnuts



€ 6,00

Happy cake al cioccolato fondente e confettura di albicocche

Happy dark chocolate cake and apricot jam



€ 6,00

Ciambelline all'Aleatico Pacchiarotti Butunì

Aleatico flavoured ring-shaped biscuits



€ 10,00

Semifreddo Lamponi e Vaniglia

Tozzetto semifreddo with salted caramel



€ 7,00

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna cotta with fresh berries



€ 7,00

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

BEVANDE BEVERAGES

Acqua demineralizzata Purified water	€ 2,00
Acqua Calizzano Calizzano Water	€ 3,00
Bibite 33 cl Beverages 33 cl	€ 3,50
Birra Red IPA dell'osteria 75 cl Craft beer 33 cl	€ 15,00
Birra Red IPA dell'osteria 33 cl Craft beer 75 cl	€ 6,00
Amari Italian herbal liqueurs	€ 4,00
Grappe Italian pomace brandies	€ 4,00 - € 8,50
Distillati Other distilled liqueurs	€ 6,00 - € 12,00
Caffè (corretto + 0,50€) Espresso coffee	€ 1,50
Caffè d'orzo Barley coffee	€ 1,50
Ginseng Ginseng coffee	€ 2,00