

OTTOBRE IN OSTERIA

PER INIZIARE

• BRISÈ CON VERZA VIOLA, PATATE E FONDUTA DI CACIOTTINA LATTERIA SPIZZICHINI € 13

Shortcrust pastry with purple cabbage, potatoes and melted local cheese

• TARTARE DI MANZETTA MAREMMANA CON BATTUTO DI CAPPERI, ALICI E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA € 16

Maremma beef Tartare with capers, anchovies and red onion caramelized

• PIZZA FRITTA VITERBESE CON IL LOMBETTO DEI PAPI NORCINERIA ALA € 14

Fried pizza with Loin of the Popes

• CROSTINO CON CIAUSCOLO NORCINERIA ALA AL TARTUFO DELLA TUSCIA € 12

Toasted bread with soft salami flavored with Tuscia truffle

• IL TAGLIERE CON SALUMI E FORMAGGI DELLA TUSCIA VITERBESE € 26 (PER 2 PERSONE)



TRADITIONAL COLD CUTS AND ARTISAN CHEESE

(Salumi con il Presidio Slow Food Susianella e Formaggi sono tutti del territorio e prodotti da artigiani viterbesi che lavorano carni e latte provenienti da bestiame nato, allevato e macellato a Viterbo. Norcineria Ala, Piccola Formaggeria Artigiana, Latteria Spizzichini e Montejugo i nostri fornitori di fiducia)

LE PASTE

• PAPPARDELLE AL RAGÙ DI FARAONA AZ. AGR. FRANCIGENA € 15

Pappardella with white fowl ragù

• RAVIOLI CACIO, PEPE E GUANCIALE ALA € 15

Cheese and peppers ravioli with bacon

• LOMBRICHELLI ALL'AMATRICIANA € 14

Handmade noodles, with tomato sauce, bacon and pecorino cheese

• LOMBRICHELLI ALLA VITERBESE € 14



Pomodoro, aglio rosso di Proceno (Presidio Slow Food), finocchietto selvatico e pecorino romano

• LA ZUPPA DI CECI E CASTAGNE € 13

Chickpea and chestnut traditional soup



LE CARNI

• COSCIOTTO DI POLLO RIPIENO ALLA VITERBESE € 16

Viterbese-style chicken thigh with sausage, olives and potatoes inside

• L'ANTICA PIGNATTACCIA VITERBESE € 18

Traditional Viterbo meat and vegetable stew

• LA PORCHETTINA VITERBESE CON IL FINOCCHIETTO E LE PATATE DI GROTTI DI CASTRO ALLA PARACULA € 16

Traditional Viterbese-style porchetta with roasted potatoes

• LA TRIPPA ALLA ROMANA € 14

Roman-style tripe with tomato sauce and pecorino cheese

• IL PEPOSO DI MANZETTA MAREMMANA ALL'ALEATICO PACCHIAROTTI € 18

Maremma beef bites braised in Aleatico red wine

I CONTORNI

• PATATE ALLA PARACULA € 5

BAKED POTATOES WITH OLIVE OIL, SALT AND HERBS

• CICORIELLA FRITTA € 7

FRIED WILD CHICORY

• CIPOLLE GRATINATE € 6

OVEN-BAKED ONIONS AU GRATIN

• BROCCOLI STRASCINATI IN PADELLA € 6

PAN-FRIED BROCCOLI WITH GARLIC AND CHILI

• VERZA VIOLA IN AGRODOLCE € 7

SWEET AND SOUR PURPLE CAGE

I DOLCI

• SEMIFREDDO AL TOZZETTO CON CARAMELLO SALATO € 7

TOZZETTO SEMIFREDDO WITH SALTED CARAMEL

• TIRAMISÙ PAN DI STELLE € 7

TIRAMISU WITH PAN DI STELLE BISCUITS

• HAPPY CAKE AL CIOCCOLATO FONDENTE € 7

HAPPY DARK CHOCOLATE CAKE

• TARTUFO ALLE NOCCIOLE DEI CIMINI € 7

ARTISANAL HAZELNUT TRUFFLE ICE CREAM

PANE DI NOSTRA PRODUZIONE € 2,50
PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

BEVANDE | BEVERAGES

Acqua demineralizzata Gajarda € 2,00

Acqua Calizzano Naturale o Frizzante € 3,50

Molecola e Molecola zero 33 cl € 3,50

Birra artigianale dell'Osteria Red Ipa 75 cl € 16,00

Birra artigianale dell'Osteria Red Ipat 33 cl € 6,00

Amaro del Tempo realizzato con
Numa Distilleria € 5

Grappe — € 6,00 - € 12,00

Distillati — € 6,00 - € 15,00

Caffè Pefè Bio
85% Arabica 15% Robusta € 2,00

Caffè d'orzo € 2,00

Ginseng € 2,00