

S P R I N G 2 0 2 3

F O O D | D R I N K



LF= LACTOSE FREE | GF= GLUTEN FREE | SERVIZIO €2

S F I Z I

TUTTI GLI ANTIPASTI
SONO REALIZZATI A MANO
E CON PRODOTTI A KM0.
QUALE GOLOSITÀ VI
ATTIRA DI PIÙ?

SELEZIONE

DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TUSCIA
E PICCOLE GOLOSITÀ (PER DUE)

€20

TACOS

CON MAIALE SFILACCIATO, CIPOLLA
CARAMELLATA E PASSION FRUIT

(LF, GF) €10

TUORLO D'UOVO FRITTO

PATATE SCHIACCIATE, ASPARAGI SCOTTATI
E SCAGLIE DI TARTUFO NERO

(LF) €12

PIZZETTE FRITTE

AL POMODORO,
PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO
E STRACCIATELLA

€10

EMPANADAS

DI RAGÙ DI CINGHIALE
E SALSA AGRODOLCE

(LF) €10

INVOLTINI DI FETA

IN CROSTA DI PASTA FILLO
E SALSA GUACAMOLE

€10

TARTARE MINCHIA

FILETTO DI MANZO CRUDO
BATTUTO AL COLTELLO
CON PISTACCHIO,
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA
E GOCCE DI SUCCO D'ARANCIA
(GF/LF) €15

TARTARE CIMINA

FILETTO DI MANZO CRUDO
BATTUTO AL COLTELLO
CON MAIONESE ALLE NOCCIOLE,
ERBE AROMATICHE
E TARALLI SBRICIOLATI
(LF) €15

TARTARE CEVICHE

FILETTO DI MANZO CRUDO E MARINATO
BATTUTO AL COLTELLO,
AVOCADO, CIPOLLA ROSSA, ZENZERO,
LIME E PEPERONCINO
(GF/LF) €15

CARPACCIO

FILETTO DI MANZO CRUDO, TAGLIATO
SOTTILE CON SCAGLIE DI MANDORLE,
POMODORINI CONFIT,
CAPPERI E OLIVE
(GF/LF) €15

BAMBINI

PASTA

CORTA CON POMODORO O IN BIANCO

€ 6

TORTELLINI

CON POMODORO O IN BIANCO

€ 8

SUPLÌ

CON RAGÙ E MOZZARELLA

(N. 2) € 5

FETTINA PANATA

+ CHIPS DI PATATE

+ SALSE (a parte)

€ 15

BABY BURGER

PANINO HOMEMADE,

BURGER DI CARNE 180 gr

+ CHIPS DI PATATE

+ SALSE (a parte)

€ 14

PASTA

E' FATTA IN CASA
COME VUOLE LA
TRADIZIONE.
DOSI BILANCIATE
AD OCCHIO,
OTTIMA MATERIA
PRIMA E TANTA
PASSIONE.

PAPPARDELLE

AL RAGÙ DI CINGHIALE
(LF) €16

CHITARRINA

ALLA CARBONARA CON ASPARAGI
SELVATICI E GUANCIALE
€17

LOMBRICHELLO

CON RAGÙ DI AGNELLO AGLI AGRUMI
E GRANELLA DI ARACHIDI
(LF) €17

RAVIOLI

RIPIENI DI MELANZANE E RICOTTA,
CON SUGO DI POMODORINI
€16

MALTAGLIATI

CON CINGHIALE BATTUTO AL COLTELLO
AROMATIZZATO ALLA PAPRIKA
€16

GNOCCHETTI

CON SALSICCIA, ZUCCHINE ROMANESCHE E
PINOLI TOSTATI
(LF) €17

*E' possibile sostituire la pasta fatta in casa
con pasta glutee free.*

CARNE

LA CARNE VIENE DALLA
NOSTRA AZIENDA AGRICOLA
E DAI PASCOLI LOCALI.
GLI ANIMALI SI NUTRONO
SOLO DI ERBA MEDICA
E CEREALI COLTIVATI
IN AZIENDA.

TUTTA LA CARNE È COTTA
ALLA BRACE E VIENE SERVITA
SULLA GHISA,
ACCOMPAGNATA DA PANE
BRUSCATO.

TAGLI NOBILI

FIorentina

CON SALE MALDON
E OLIO EVO
€5/ETTO
(min. 8 etti)

CoStata

CON SALE MALDON
E OLIO EVO
€4,5/ETTO
(min. 5 etti)

FILETTO RUB

CON MISCELA
DI SPEZIE
(300 gr)
€26

FILETTO AFFUMICATO

IN CAMPANA DI VETRO
CON ERBE AROMATICHE
(300 gr)
€26

FILETTO ALLA BISMARCK

UOVO IN CAMICIA
E SCAGLIE DI TARTUFO
(300 gr)
€28

TAGLIATE

CLASSICA

SALE MALDON E OLIO EVO
(250 GR)
€17

CIPOLLA ROSSA

CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE,
POMODORINI CONFIT E OLIO AL
ROSMARINO
(250 GR)
€19

TATAKY

PORRO FRITTO, SESAMO E SALSA TERIYAKI
(250 GR)
€19

LARDO

LARDO DI COLONNATA E SCAGLIE
DI TARTUFO
(250 GR)
€20

VALERIANA

VALERIANA, STRACCIATELLA E CRUMBLE
ALLE ERBE AROMATICHE
(250 GR)
€19

ALTRE SPECIALITA'

PETTO D'ANATRA

GLASSATO CON SALSA DI SOIA,
ZENZERO E ANANAS

€ 27

AGNELLO

ALLO SCOTTADITO

€ 20

SPARE RIBS

DI MAIALE CON SALSA BBQ

€ 18

STINCO

DI MAIALE E CHUTNEY DI ALBICOCCHE

€ 23

PAN'UNTO

CON COSTARELLA, SALSICCIA E BRACIOLA
DI MAIALE

€ 19

COSCETTI DI POLLO

MARINATI AL LIME E ROSMARINO

€ 18

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE

€ 6

INSALATA

€ 4,5

CHIPS DI PATATE

€ 5

PATATE ARROSTO

€ 5

PATATE IN PASTELLA

E BBQ

€ 5,5

PANNOCCHIA ALLA BRACE
CON BURRO E SALE

€ 4,5

H A M B U R G E R

UN MORBIDO PANINO
BY BRACIAMI
CON UN GUSTOSO RIPIENO,
ACCOMPAGNATO DA
CROCCANTI CHIPS DI
PATATE.

CLASSIC

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR,
CHEDDAR, POMODORO, LATTUGA, CRISPY BACON,
KETCHUP E MAIONESE

€16

SIR. BLUEBERRY

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR,
VALERIANA, ANELLI DI CIPOLLA FRITTI, CRISPY BACON,
BRIE E MARMELLATA DI MIRTILLI

€16

MR BACON EGG

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR, UOVO AL
TEGAMINO, POMODORO, CRISPY BACON, CHEDDAR,
LATTUGA, KETCHUP E MAIONESE

€16

WILD BOAR

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CINGHIALE 180GR, MELE
CARAMellate, CRISPY BACON, CIPOLLA MARINATA,
VALERIANA, GORGONZOLA E SENAPE

€16

PULLED PORK

PANINO HOMEMADE, MAIALE SFILACCIATO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA BBQ AL MIELE E CHEDDAR

€16

PAUL

PANINO HOMEMADE, BURGER DI POLLO CON PANATURA CROCCANTE AROMATICA, PROSCIUTTO COTTO, CHEDDAR, POMODORO, LATTUGA E MAIONESE

€16

ZUCK

PANINO HOMEMADE, BURGER DI CARNE 180GR, ZUCCHINE GRIGLIATE, POMODORINI CONFIT, STRACCIATELLA, CRISPY BACON E MAIONESE

€16

VEGETARIANO

PANINO HOMEMADE, MELANZANE FRITTE, POMODORO, OLIVE, CIPOLLA ROSSA, FETA, BASILICO E MAIONESE

€16

E'possibile sostituire il panino fatto in casa con un panino gluten free e il cheddar con una sottiletta senza lattosio.

D O L C I

UNA COCCOLA PER GLI
OCCHI E PER IL PALATO.
NON RINUNCIARE
ALL'ULTIMO VIZIO!

SEMIFREDDO

AL PISTACCHIO CON CIOCCOLATO BIANCO
E PISTACCHI CARAMELLATI
(GF) €7

TIRAMISUPER

CON CREMA DI MASCARPONE, SAVOIARDI,
CAFFÈ, AMARETTI, SCAGLIE DI
CIOCCOLATO E NOCCIOLE
€7

CRUMBLE

CON SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE,
FRAGOLE E GLASSA DI BALSAMICO
€7

MOUSSE

DI RICOTTA CON CARAMELLO SALATO,
LAMPONI E LINGUA DI GATTO
€7

FIAMMIFERO

DI PASTA FROLLA E SESAMO CON FIAMMA
DI CIOCCOLATO E NUTELLA,
ACCOMPAGNATO DA UN BICCHIERINO DI
PANNA MONTATA

€ 7

CARPACCIO D'ANANAS

CON PALLINA DI SEMIFREDDO ALLA
VANIGLIA

€ 5,5

FORMAGGI LOCALI,

FRUTTA DI STAGIONE E FRUTTA SECCA
(GF) € 9

BEVANDE

ACQUA 75CL €2

COCA COLA 1 LT €3,5

LATTINA 33CL €2

CAFFÈ €1

CAFFÈ CORRETTO €1,5

DECAFFEINATO, ORZO €1,5

VINO AL CALICE BIANCO/ROSSO €5
(SELEZIONE DEL GIORNO)

AMARO

E GRAPPA GENERICI €4 - €4,5

BIRRE

MENABREA €3,5

Bionda 33cl

SAN BIAGIO - GAUDENS €5

Bionda artigianale 33cl

SAN BIAGIO - MONASTA €5

Doppio malto artigianale 33cl

GLORIOUS - GREEN'S €6

Pilsner gluten free 33cl

IPA - TURAN €6

India Pale Ale 33cl

TRIPEL - TURAN €6

Triplo malto artigianale 33cl

APA - TURAN €6

Ambrata artigianale 33cl

GOLDEN - TURAN €6

Bionda artigianale 33cl

WEISS KAPUZINER €7

Birra di frumento 50cl

SINERGIA 21 - TRE FONTANE €7

Scura trappista artigianale 33cl

VINI BIANCHI

COLLE DE POGGERI - STEFANONI €15
Moscato giallo

LE FORRE - AZ. AGRICOLA DEL SOLE €16
Malvasia

ZUI - FEDERICI €16
Passerina

TELLUS - FALESCO €16
Chardonnay

LUCE DI LAGO - LEONARDI €17
Roschetto

TREBBIANO GIALLO - BRUGNOLI €17
Trebbiano Giallo

POGGIO NIBBIO - PODERE GRECCHI €17
Sauvignon

SEMIA - LE LASE €17
Pinot bianco, Pinot grigio

ORO DI NÉ - TENUTA RONCI €17
Chardonnay

CRÒGNELO - AZ. AGRICOLA LOTTI €18
Vermentino

STERPENGO - AZ. AGRICOLA LOTTI €22
Viognier, Chardonnay

ZEFIRO - LE LASE €22
Incrocio Manzoni

SESTO 21 - FRASCATI SUP. RISERVA DOCG - €22
CASATA MERGÈ
Malvasia puntinata, Trebbiano, Bombino

CALANCHI DI VAIANO - PAOLO E NOEMIA D'AMICO
€24
Chardonnay

SOENTE - COTARELLA €24
Viognier

POGGIO DELLA COSTA - MOTTURA €24
Grechetto

AMETIS - AZ. AGR. PAPALINO €25
Grechetto

PIANORO BIANCO BIO - BRUGNOLI €29
Trebbiano, Grechetto

FALESIA - PAOLO E NOEMIA D'AMICO €30
Chardonnay

LE MEZZE BIANCHE

37,5 cl

TELLUS CHARDONNAY - FALESCO €10

Chardonnay

SATRICO - CASALE DEL GIGLIO €10

Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano

VINI ROSSI

GORGONIO BIO - CHIARINI €15
Merlot

MERLOT - CASALE DEL GIGLIO €16
Merlot

TELLUS SYRAH - FALESCO €17
Syrah

GRECHETTO ROSSO - BRUGNOLI €19
Grechetto Ross

DON CARLO - LEONARDI €22
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

ROSSO DI VIGNA DE' CANTI - SCAPIGLIATI €23
Barbera

CIVITELLA ROSSO - MOTTURA €23
Merlot, Montepulciano

CHAUTA - LE LASE €23
Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

VILLA TIRRENA - PAOLO E NOEMIA D'AMICO €24
Merlot, Syrah

ROSPIGLIOSO - FALESCO €24
Cesanese del Piglio DOCG

SOREMIDIO - TENUTA SANT'ISIDORO €25
Montepulciano

TRE S - TRE BOTTI €25

Sangiovese

PETIGNANETTO - SCAPIGLIATI €27

Cabernet Sauvignon

PATERNO - TRAPPOLINI €27

Sangiovese

THESAN - LE LASE €28

Canaiolo nero

GOCCE - TRE BOTTI €28

Violone

SCAPICOLLO - SCAPIGLIATI €30

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

SODALE - COTARELLA €30

Merlot

PIANORO ROSSO BIO - BRUGNOLI €32

Sangiovese, grechetto rosso

MAGONE - MOTTURA €45

Pinot nero

VIGNA DE' CANTI RISERVA - SCAPIGLIATI €55

Barbera

MONTIANO - COTARELLA €65

Merlot

HABEMUS ETICH. BIANCA - SAN GIOVENALE €69

Grenache Syrah, Carignano, Tempranillo

LE MEZZE ROSSE

37,5cl

TELLUS SYRAH - FALESCO €10

Syrah

SHIRAZ - CASALE DEL GIGLIO €12

Syrah

AL CALICE ROSSO

15cl

VIGNA DE' CANTI RISERVA - SCAPIGLIATI €12

Barbera

MONTIANO - COTARELLA €14

Merlot

HABEMUS ETICHETTA BIANCA - SAN GIOVENALE €15

Grenache, Syrah, Carignano, Tempranillo

R O S É

TELLUS ROSÉ - FALESCO €16

Syrah

PINTO - AZ. AGRICOLA LOTTI €18

Violone

ROSATO - BRUGNOLI €20

Grechetto rosso

B O L L I C I N E

BEST BRUT - FALESCO €17

Trebbiano, Roscetto, Malvasia

ANITA AMABILE - FALESCO €17

Aleatico

LUAU EXTRA DRY - LEONARDI €19

Riesling

VERS - BRUGNOLI €20

Sangiovese

METODO CLASSICO DOSAGE 0 - LEONARDI €25

Chardonnay, Riesling

VINI E PASSITI

COLLE DE' POGGERI - Stefanoni
Aleatico, Lazio
€4/bicchiere

PASSIRÒ - Falesco
Roschetto, Lazio
€5/bicchiere

DEA - Vini Vannelli
Moscato e Malvasia, Lazio IGP
€5/bicchiere

MUFFO - Mottura
Grechetto, Lazio
€7/bicchiere

COCKTAIL

TONY VODK

VODKA, TONICA ARTIGIANALE E SCIROPPO
D'ALLORO

€ 9

MARCELLUS

VODKA AROMATIZZATA ALLA SALVIA, TONICA
ARTIGIANALE, SCIROPPO DI ZUCCHERO

€ 9

MOSCOW MULE

VODKA, GINGER BEER ARTIGIANALE, LIME E MENTA
FRESCA

€ 9

TONY GIN

GIN E TONICA ARTIGIANALE

€ 9

NEGRONI ANTICA FORMULA

GIN, VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA,
CAMPARI

€ 9

AMERICANO ANTICA FORMULA

VERMOUTH CARPANO ANTICA FORMULA,
CAMPARI, SODA

€ 9

ENGLISH MAN

GIN, SCIROPPO AI LAMPONI, TONICA
ARTIGIANALE, LIME E SALVIA FRESCA

€ 9

LUIS GUZMAN

TEQUILA ALLA LAVANDA, MEZCAL, LIME,
SCIROPPO DI ZUCCHERO, GINGER BEER
ARTIGIANALE E ROSMARINO FRESCO

€ 9

CAIPIRINHA PASSION FRUIT

CACHACA, LIME, PASSION FRUIT

€ 9

STINGER

BRANDY FRANCESE E MENTA

€ 9

PISCO SOUR

PISCO, SCIROPPO DI ZUCCHERO, SUCCO DI
LIME FRESCO, ALBUME, ANGOSTURA

€ 9

RUM

SAINT AUBIN GOLD €4
Agricolo 40° - Mauritius

PUNTA CANA MUY VIEJO €5
Metodo solera 37,5° - Santo Domingo

CLAIRIN LE ROCHER €6
Agricolo 47.2° - Haiti

ABUELO 12 AÑOS €6
Metodo Solera - Panama

MERSER & CO. €7
Double Barrell - England

WORTHY PARK €7
Single State Reserve 45° - Jamaica

GRAPPE

TRE SOLI TRE €8
Barrique, Berta 43° - Nebbiolo

BRIC DEL GAIAN €8
Barrique, Berta 43° - Moscato

ROCCANIVO €8
Barrique, Berta 43° - Barbera

RONDENA €8
Barrique, Berta 43° - Amarone
(Corvina, Rondinella)

UNICA €4,5
Bianca, Berta 40°

VILLA PRATO €4,5
Bianca, Berta 40°

COGNAC & ARMAGNAC

FRANCOIS VOYER 2CL €5 | 4CL €10

COGNAC 40° - FRANCIA

SINGLE 2CL €4 | 4CL €8

BAS ARMAGNAC 40° - FRANCIA

WHISKY

MONKEY SHOULDER €4

Blended 40° - Scozia

GLEN SCOTIA 15 €8

Single malt 48° - Scozia

INCHMOAN 12 €8

Single malt 48° - Scozia

PORT ASKAIG 8 YEARS €8

Single malt 45° - Scozia

BULLEIT 10 YEARS €6

Bourbon 45° - Kentucky

SAMAROLI INVERGORDON 1987

Single malt 45° - Scozia 2 cl €15 | 4 cl €30

MEDITAZIONE

VIEUX CARRE €10

Assenzio 60°

FAVOLA MIA BERTA €4

Assenzio 42°