



TAGLIERI

Il top della Tuscia 19

Selezione di Salumi, Formaggi e bruschette F.lli Pira Tenuta il Radichino

Tajere di Bacco 14

Selezione di Salumi Az. Coccia Sesto di Viterbo formaggi e bruschette

Our "Selezione" are a mix of cold cuts, cheeses and bruschetta, all local but from different companies

Panzanella di Mare 14

"La nostra panzanella prende spunto da quella tradizionale Toscana ma con un pizzico di mare, aggiungendo calamari, gamberi, polpo e cozze" 🐙

"Our panzanella is inspired by the traditional Tuscan one but with a scent of the sea, adding squid, shrimp, Octopus and mussels"

CRUDI



Tartare di manzo, uovo e tartufo 14

Beef tartare with egg and truffle

Salmone con insalatina di valeriana e dadolata di pesche noci 15 🐟

Salmon with lamb's lettuce salad and diced nectarines



FOCACCE FATTE IN CASA

Focaccia, stracciatella, rucola ,nduja e tartufo 16

Focaccia, stracciatella, rocket, nduja and truffle

Focaccia al nero con stracciatella crudo di gamberi rosa dell'Argentario e granella di pistacchio 16

Black focaccia with raw Argentario pink shrimp stracciatella and chopped pistac

I CUCINATI



Polpette di manzo al pomodoro con cipolla croccante e basilico 12 🐟

Braised beef meatballs with tomato

Polpette di mare con maionese alla bottarga e cipolla in agrodolce 13 🐟

Sea meatballs with bottarga mayonnaise and sweet and sour onion

La Melanzana Estiva 12 🐟

Melanzana cbt, crema di basilico e pomodoro e cannolo ripieno di mousse di ricotta

Eggplant with basil and tomato cream and cannoli filled with ricotta mousse

Crostone Sautè 14 🐟

"Sautè di cozze vongole e pomodorini su crostone dorato"

Golden toasted bread with sautéed clams, mussels, and cherry tomatoes

SEI UN APPASSIONATO DI TARTUFO?



Cerca nel menu il simbolo del tartufo... sono i piatti che noi consigliamo con l'aggiunta di questo fantastico tubero...

Provali con solo 5 euro in più!

ARE YOU A TRUFFLE LOVER?

Look for the truffle symbol on the menu... these are the dishes we recommend enhanced with this amazing delicacy...

Try them with only €5 extra!

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHE, ALCUNI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances, please ask about our food and our drink. We are prepared to advise you in the best way.

COPERTO 2.00€

PRIMI PIATTI



I CARNIVORI

Carbonara 13



Non t'ama chi amor ti dice, ma t'ama chi ti prepara la carbonara e tace

Pasta with bacon, Roman parmesan cheese and eggs

Non il solito "Tagliolino" 16



Tagliolino con Ragù d'Anatrapreparatevi a fare la scarpetta!

Tagliolino with Duck Ragout.



I VEGGIE

Cacio e Pepe 12



Ogni volta che me portano 'n piatto de Cacio e Pepe, me chiedo se davvero se ponno amà solo l'esseri umani

Pasta with roman cheese and pepper

Tortelloni ripieni di stracciatella di Bufala con pomodorini e basilico 17



Tortelloni stuffed with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, and basil.



DAL MARE

Tonnarello VaZaPà 19



Chiamato simpaticamente così tra noi fin da quando abbiamo aperto, come diminutivo di vongole, zucchine e pecorino. Questo piatto è uno dei nostri grandi must

Pasta with Clams Zucchini Pecorino

Na scojata 23

Questo tagliolino allo Scoglio è considerato per i deboli di stomaco un piatto unico ma per i buon gustai un primo stellare, gamberoni, scampi, Batti batti, cozze e vongole legati da una bisque e un po di pomodoretto fresco

Pronti per il bavagliolo?

This Seafood Pasta is considered a one-dish meal for the weak ones, but for gourmets, it's a stellar first course: prawns, scampi, lobster, mussels, and clams bound together with a bisque and a little fresh tomato...

Risotto di Bacco ai Frutti di mare 18



Risotto con cozze, vongole, mazzancolle, totano e moscardini
Risotto with mussels, clams, prawns, squid, and baby octopuses

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances, please ask about our food and our drink. We are prepared to advise you in the best way.

COPERTO 2.00 €

SEI UN APPASSIONATO DI TARTUFO?

Cerca nel menu il simbolo del tartufo...
sono i piatti che noi consigliamo con l'aggiunta
di questo fantastico tubero...

Provali con solo 5 euro in più!

ARE YOU A TRUFFLE LOVER?

Look for the truffle symbol on the menu...
these are the dishes we recommend enhanced
with this amazing delicacy...

Try them with only €5 extra!



SECONDI PIATTI

“LA MAREMMA”



LA NOSTRA TERRA

Maialino golosone 16

Filetto di maiale con pancetta arrotolata e tartufo

Pork fillet rolled bacon and truffle

Cordon Bleu Romano 18 🍄

Cordon bleu di agnello ripieno di pecorino romano con insalatina mista

Cordon bleu of lamb stuffed with Roman Pecorino cheese and mix salad

Quel porco del Coniglio! 17 🍄

Coniglio in Salmi con olive, pomodorini confit e crostini

Rabbit in Salmi with olives, confit cherry tomatoes and croutons

Picanha allo Spiedo/Skewered Picanha

Taglio nobile del controfiletto, affettato sottile, arricciato a mano e cotto lentamente allo spiedo sulla griglia

Noble cut of sirloin, thinly sliced, hand-curved, and slowly cooked on the spit over the grill

Condimento/Seasoning:

Sale e olio “La Classica”/Salt and oil 15

Tartufo “La Lussuriosa”/Truffle 20

Rucola, pachino e grana “La Dietetica”/Arugula, cherry tomatoes and grana 16



IL NOSTRO MARE

Tonno scottato con Avocado Grigliato 18 🍄

Grilled tuna and Avocado

Il Pesce Arrabbiato 17

Coda di rospo lardellata su salsa all'arrabbiata, melanzane alla scapece e menta fresca

Larded monkfish on spicy tomato sauce, fried and marinated eggplant and fresh mint

Gamberoni estivi Fumè 19 🍄

Gamberoni alla griglia su crema di zucchine aromatizzate al timo, fiocchi di burrata affumicata e crumble di taralli all'olio EVO

Grilled prawns on a zucchini cream flavored with thyme, topped with smoked burrata flakes and EVO oil taralli crumble

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have food allergies and/or intolerances, please ask about our food and our drink. We are prepared to advise you in the best way.

COPERTO 2.00€

SEI UN APPASSIONATO DI TARTUFO?

Cerca nel menu il simbolo del tartufo...
sono i piatti che noi consigliamo con l'aggiunta
di questo fantastico tubero...

Provali con solo 5 euro in più!



ARE YOU A TRUFFLE LOVER?

Look for the truffle symbol on the menu...
these are the dishes we recommend enhanced
with this amazing delicacy...

Try them with only €5 extra!

CONTORNI



Le Patate:

Patate al forno 5 

Baked potatoes

Patate grigliate con finocchietto selvatico 6 

Grilled potatoes with fennel

Patate Baccanti con fonduta e cipolla croccante 7 

Potatoes with melted cheese and cruchy onion



Le Verdure Ripassate:

Scarola alla napoletana 7

- scarola ripassata con acciughe, capperi, olive e mandorle tostate

Escarole sautéed anchovies, capers, olives and toasted almonds

Cicoria ripassata 6

Sautéed chicory



Le verdure Light:

Insalata mista 5

Mix salade

Avocado Grigliato 7

Grilled Avocado

IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNI
POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze
alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo
e sulle nostre bevande.

Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei
modi.

*Dear guest, if you have food allergies and/or
intolerances, please ask about our food and our
drink. We are prepared to advise you in the best
way. COPERTO 2.00*

SEI UN APPASSIONATO DI TARTUFO?

Cerca nel menu il simbolo del tartufo...
sono i piatti che noi consigliamo con l'aggiunta
di questo fantastico tubero...

Provali con solo 5 euro in più!



ARE YOU A TRUFFLE LOVER?

Look for the truffle symbol on the menu...
these are the dishes we recommend enhanced
with this amazing delicacy...

Try them with only €5 extra!

DESSERT



Tortino Ricotta e Pere 8

Pasta frolla alle Nocciole, crema di ricotta e pere Williams

Shortcrust pastry with hazelnuts, ricotta cream and Williams pears



Mia Tuscia 8

Fondo di crumble al cacao e bisquet alla nocciola con ganache montana e pralinato di nocciole della Tuscia

Cocoa crumble and hazelnut biscuit base with mountain ganache and Tuscia hazelnut praline



Lingotto Cioccolato e caramello 8

Cake al cioccolato fondente, crema diplomatica al caramello e crumble allo speculoos (Biscotti speziati)



Dark chocolate cake, caramel diplomat cream, and speculoos crumble(spiced cookies)



Lingotto Frolla Crema e Fragola 8

Biscotto alla frolla con burro delattosato, crema pasticcera alla vaniglia Bourbon e fragole pochée



Shortcrust biscuit with lactose-free butter, Bourbon vanilla custard, and poached strawberries

Tiramisu classico 8

FRUTTA

Pesche al Primitivo dolce Malicchia Ma Picchia 7

Ananas 5

Tentazione Finale

IL DESSERT DA BERE

Moscato Mongioia fresco al calice 5

Dolce, aromatico e leggero.

Il sorso perfetto per chiudere la cena anche senza ordinare un dolce.

PASSITI

Montefalco Sagrantino Passito 8

Recioto della Valpolicella L'Eremita 7

Muffato della Sala Antinori 9

Passito di Pantelleria Abraxas 8



Il più scelto a fine pasto