

# Antipasti

*Tagliere di salumi e formaggi della Tuscia*  
*Consigliato per due persone*  
€ 16

*Crostini al paté di fegato fatto in casa*  
€ 9

*Scamorza affumicata e scaglie di Tartufo*  
€ 10

*Prosciutto montagnolo di Viterbo*  
*e fior di latte nepesino*  
€ 8

*Bruschette con lardo agli aromi*  
€ 8

*Polpette di melanzane fritte*  
*su zuppeta di pomodoro*  
€ 9

**Per eventuali allergie e intolleranze consultare il cameriere in sala**



# Primi Piatti

*Fettuccine al ragù bianco di Cinghiale*

€ 12

*Pici all' Amatriciana*

€ 10

*Maltagliati alla nocciola  
con ragù bianco di Faraona*

€ 12

*Ravioli ripieni di patate e rosmarino  
al ragù di agnello*

€ 12

*Fettuccine al ragù di Chianina*

€ 10

*Gnocchi al pesto di basilico e  
nocciole di Caprarola*

€ 10

**Per eventuali allergie e intolleranze consultare il cameriere in sala**



# Secondi Piatti

*Maialino al forno al profumo  
di finocchio selvatico*

€ 15

*Spezzatino in bianco di Cinghiale*

€ 16

*Rotolo di coniglio in porchetta*

€ 16

*Agnello a bujone*

€ 16

*Coscia di faraona ripiena di patate  
ed erbe aromatiche*

€ 16

*Tagliata di manzo ai funghi Porcini*

€ 18

*Tagliata di manzo rucola pomodorini e  
scaglie di grana*

€ 16

*Tagliata di manzo lardo e rosmarino*

€ 16



# Contorni

*Cicoria saltata in padella*

€ 5

*Patate al forno*

€ 5

*Patate al forno ripassate con  
funghi porcini*

€ 5

*Insalata mista*

€ 5

# Dolci

*Dolci del giorno*

€ 5

*Coperto, servizio e pane € 2*

**Per eventuali allergie e intolleranze consultare il cameriere in sala**