

Ristorante

Da Oliviera



## **Gli antipasti**

<i>Antipasto della casa</i>	10.00€
<i>Prosciutto e bruschetta</i>	7.00€
<i>Bresaola rucola e grana</i>	10.00€
<i>Bruschetta al salmi</i>	4.00€
<i>Bruschetta al guanciale</i>	3.00€
<i>Bruschetta al pomodoro</i>	3.00€
<i>Prosciutto e mozzarella</i>	7.00€
<i>Tagliere di formaggi locali (non sempre disponibile)</i>	12.00€

## **I primi piatti**

<i>Lombrichelli alla amatriciana</i>	7.00€
<i>Lombrichelli cacio e pepe</i>	8.00€
<i>Gnocchi al ragù</i>	7.00€
<i>Gnocchi radicchio e panna</i>	8.00€
<i>Fettuccine al ragù</i>	7.00€
<i>Fettuccine all'Oliviera</i>	8.00€

## **Le nostre zuppe**

<i>Zuppa di fagioli con finocchietto selvatico</i>	8.00€
<i>Acquacotta viterbese</i>	8.00€
<i>Pasta e ceci</i>	8.00€

## **I secondi piatti**

<i>Coniglio leprino viterbese alla cacciatore</i>	13.00€
<i>Coda alla vaccinara</i>	13.00€
<i>Trippa alla romana</i>	12.00€
<i>Parmigiana di melanzane</i>	10.00€
<i>Vitello tonnato</i>	13.00€
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i>	17.00€
<i>Baccalà alla viterbese (non sempre disponibile)</i>	15.00€
<i>Bocconcini di maiale in agrodolce</i>	13.00€
<i>Scamorza</i>	10.00€

## ***La carne alla brace***

<i>Bistecca di scottona</i>	<i>3.50€ all'etto</i>
<i>Filetto di manzo</i>	<i>16.00€</i>
<i>Lombata di vitella</i>	<i>13.00€</i>
<i>Tagliata di manzo rucola grana aceto</i>	<i>15.00€</i>
<i>Tagliata di manzo con rosmarino</i>	<i>13.00€</i>
<i>Tagliata di manzo al guanciale</i>	<i>13.00€</i>
<i>Fegatelli di maiale</i>	<i>10.00€</i>
<i>Costarelle di maiale</i>	<i>10.00€</i>
<i>Salsiccie di maiale</i>	<i>9.00€</i>
<i>Abbacchio</i>	<i>15.00€</i>
<i>Misto brace</i>	<i>15.00€</i>

## ***Contorni***

<i>Patate al finocchietto</i>	<i>4.50€</i>
<i>Ceci e radicchio</i>	<i>4.50€</i>
<i>Peperoni in padella</i>	<i>4.50€</i>
<i>Fagioli all'olio</i>	<i>4.00€</i>
<i>Insalata verde</i>	<i>4.00€</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>4.00€</i>
<i>Cicoria ripassata</i>	<i>(Surgelati) 4.50€</i>
<i>Cicoria all'agro</i>	<i>(Surgelati) 4.50€</i>

## ***Dolci***

<i>Zuppa inglese</i>	<i>4.00€</i>
<i>Panna cotta</i>	<i>4.00€</i>
<i>Cheesecake</i>	<i>4.00€</i>
<i>Tiramisù</i>	<i>4.00€</i>
<i>Crema caramel</i>	<i>4.00€</i>
<i>Tozzetti</i>	<i>4.00€</i>
<i>Ciambellone</i>	<i>4.00€</i>
<i>Tartufo bianco o nero</i>	<i>4.50€</i>
<i>Gran cocco</i>	<i>4.50€</i>
<i>Gran limone</i>	<i>4.50€</i>

## ***Bevande***

<i>Acqua di nepi</i>	<i>1.50€</i>
<i>Coca cola 1 Lt</i>	<i>4.00€</i>
<i>Coca cola-Fanta-Spite 33cl</i>	<i>2.00€</i>
<i>Birra alla spina 20cl</i>	<i>2.50€</i>
<i>Vino della casa bianco o rosso 0.5 lt</i>	<i>4.00€</i>
<i>Vino frizzante bianco alla spina 0.5 lt</i>	<i>6.00€</i>
<i>Liquori</i>	<i>S.Q.</i>
<i>Caffè</i>	<i>1.00€</i>
<i>Servizio</i>	<i>10%</i>

## *Vini Bianchi Lazio*

<i>Poggio dei Gelsi – Falesco</i>	<i>12.00€</i>
<i>Vitiano Vermentino – Falesco</i>	<i>12.00€</i>
<i>Best Brut Vino Spumante – Falesco</i>	<i>14.00€</i>
<i>Passerina IGT – Casale della Ioria</i>	<i>12.00€</i>
<i>Malvasia – Azienda Agricola del Sole</i>	<i>14.00€</i>
<i>Frascati Bio Superiore Riserva – Primo</i>	<i>20.00€</i>
<i>Cacchione – Bacco</i>	<i>12.00€</i>
<i>Grechetto – Podere Grecchi</i>	<i>14.00€</i>
<i>Chardonnay – Podere Grecchi</i>	<i>14.00€</i>
<i>Il Fedele – Podere Grecchi</i>	<i>12.00€</i>

## **Vini Rossi Lazio**

<i>Ciliegiolo – Azienda Agricola del Sole</i>	<i>11.00€</i>
<i>Aleso – Azienda Agricola del Sole</i>	<i>12.00€</i>
<i>Grotto Baiocco – Azienda Agricola del Sole</i>	<i>20.00€</i>
<i>Cesanese del Piglio DOCG – Casale della Ioria</i>	<i>17.00€</i>
<i>Tres Rosso del Frusinate IGT– Casale della Ioria</i>	<i>15.00€</i>
<i>Ferrato – Ferriera</i>	<i>15.00€</i>
<i>Vitiano – Falesco</i>	<i>12.00€</i>
<i>Tellus Syrah – Falesco</i>	<i>16.00€</i>
<i>Montiano – Falesco</i>	<i>45.00€</i>
<i>Paterno – Trappolini</i>	<i>22.00€</i>
<i>Saino – Cordeschi</i>	<i>14.00€</i>
<i>Poggio Ferrone – Podere Grecchi</i>	<i>14.00€</i>
<i>Santirossi– Podere Grecchi</i>	<i>14.00€</i>

## *Vini bianchi altre regioni*

<i>Sauvignon – Eisaktaler</i>	<i>18.00€</i>
<i>Kerner – Eisaktaler</i>	<i>19.00€</i>
<i>Aime' Pecorino Doc Bio – La Cascina del Colle</i>	<i>18.00€</i>
<i>Friulano – Livon</i>	<i>18.00€</i>
<i>Prosecco Spago – Borgo Molino</i>	<i>15.00€</i>
<i>Ribolla Gialla – Borgo Molino</i>	<i>15.00€</i>
<i>Sauvignon Blanc – Borgo Molino</i>	<i>15.00€</i>
<i>Brut 61 – Franciacorta</i>	<i>30.00€</i>
<i>Saten 61 Berlucchi – Franciacorta</i>	<i>32.00€</i>
<i>Lenz – Ritterhof</i>	<i>19.00€</i>
<i>Gewürztraminer – Ritterhof</i>	<i>18.00€</i>
<i>Müller Thurgau – Livon</i>	<i>17.00€</i>

## *Vini rossi altre regioni*

<i>Primitivo Otre – Teanum</i>	<i>15.00€</i>
<i>Nero d'avola – Fazio</i>	<i>13.00€</i>
<i>Mammut Montepulciano Doc – La Cascina del Colle</i>	<i>22.00€</i>
<i>Morellino di Scansano Docg– Poggio Nibbiale</i>	<i>17.00€</i>
<i>Cecapecore – Favaroni</i>	<i>14.00€</i>
<i>Rosso di Montefalco – Favaroni</i>	<i>16.00€</i>
<i>Sagrantino di Montefalco – Antignano</i>	<i>25.00€</i>
<i>Amarone Docg – Tommasi</i>	<i>60.00€</i>
<i>Dolcetto d'Alba – Prunotto Mosesco</i>	<i>20.00€</i>
<i>Ripasso Doc – Tommasi</i>	<i>22.00€</i>
<i>Rosso di Montalcino Casisano – Tommasi</i>	<i>20.00€</i>
<i>Cabernet Sauvignon – Borgo Molino</i>	<i>15.00€</i>
<i>Cabernet Franc – Borgo Molino</i>	<i>15.00€</i>