

Ristorante

Da Oliviera



Gli antipasti

Antipasto della casa	11.00€
Prosciutto e bruschetta	9.00€
Bresaola rucola e grana	13.00€
Bruschetta al salmi	5.00€
Bruschetta al guanciale	5.00€
Prosciutto e mozzarella	10.00€
Tagliere di formaggi locali (non sempre disponibile)	14.00€

I primi piatti

Lombrichelli alla amatriciana	10.00€
Lombrichelli cacio e pepe	10.00€
Gnocchi al ragù	10.00€
Gnocchi radicchio e panna	10.00€
Fettuccine al ragù	10.00€
Fettuccine all'Oliviera	10.00€

Le nostre zuppe

Zuppa di fagioli con finocchietto selvatico	10.00€
Acquacotta viterbese	10.00€

I secondi piatti

Coniglio leprino viterbese alla cacciatora	13.00€
Coda alla vaccinara	14.00€
Trippa alla romana	12.00€
Parmigiana di melanzane	11.00€
Vitello tonnato	13.00€
Filetto di manzo al pepe verde	21.00€
Baccalà alla viterbese (non sempre disponibile)	15.00€
Bocconcini di maiale in agrodolce	13.00€
Scamorza	10.00€

La carne alla brace

Bistecca di scottona	4.00€ all'etto
Filetto di manzo	8.00€ all'etto
Lombata di vitella	14.00€
Tagliata di manzo rucola grana aceto	18.00€
Tagliata di manzo con rosmarino	17.00€
Tagliata di manzo al guanciaie	17.00€
Abbacchio	15.00€
Salsicce di maiale	10.00€

Contorni

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

Dolci

Zuppa inglese	5.00€
Panna cotta	4.00€
Cheesecake	4.00€
Tiramisù	4.00€
Crema caramel	4.00€
Tozzetti	4.00€
Ciambellone	4.00€
Tartufo bianco o nero	4.50€
Gran cocco	6.00€
Gran limone	5.00€

Bevande

Acqua di nepi	2.00€
Coca cola 1 Lt	4.00€
Coca cola-Fanta-Spite 33cl	2.00€
Birra alla spina 20cl	2.50€
Vino della casa bianco o rosso 0.5 lt	6.00€
Vino frizzante bianco alla spina 0.5 lt	8.00€
Liquori	S.Q.
Caffè	1.00€
Servizio	10%

Ristorante 
Da Oliviera

Carta dei Vini

Le Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene DDCG Millesimato Extra Dry 100% glera - Follador - Veneto	€ 18,00
Metodo Martinotti "Blanchus" 100% grechetto - Terre de la Custodia - Umbria	€ 15,00
Franciacorta Brut DDCG 100% chardonnay - San Cristoforo - Lombardia	€ 30,00
Metodo Classico delle Langhe "Sansannée" 60% chardonnay, 40% pinot nero - Marcalberto - Piemonte	€ 28,00

Il Nostro Territorio

I Bianchi

Chardonnay Lazio IGT	€ 14,00
100% chardonnay - Podere Grecchi - Vitorchiano	
Procanico Lazio IGT "Lazulum"	€ 17,00
procanico, grechetto e malvasia - Papalino - Castiglione in Teverina	
EST! EST!! EST!!! di Montefiascone DOC "Poggio dei Gelsi"	€ 15,00
40% roscetto, 30% malvasia, 40% trebbiano - Falesco - Montefiascone	
Grechetto Lazio IGT "Ametis"	€ 17,00
100% grechetto - Papalino - Castiglione in Teverina	

I Rossi

Syrah IGT "Tellus"	€ 17,00
100% syrah - Falesco - Montefiascone	
Rosso Lazio IGT "Solidago"	€ 17,00
sangiovese, montepulciano e violone - Papalino - Castiglione in Teverina	
Rosso Lazio IGT "Senauro"	€ 23,00
merlot e sangiovese - Papalino - Castiglione in Teverina	

I Vini Bianchi d'Italia

Pinot Grigio DOC 100% pinot grigio - Dorigati - Trentino Alto Adige	€ 18,00
Gewurztraminer A.A. DOC 100% gewurztraminer - Kossler - Trentino Alto Adige	€ 20,00
Muller Thurgau A.A. DOC 100% muller thurgau - Kossler - Trentino Alto Adige	€ 18,00
Sauvignon A.A. DOC 100% sauvignon - Kossler - Trentino Alto Adige	€ 20,00
Kerner A.A. DOC 100% kerner - Meran - Trentino Alto Adige	€ 24,00
Ribolla Gialla Isonzo IGT 100% ribolla gialla - Vigna del Lauro - Friuli Venezia Giulia	€ 16,00
Verdicchio Castelli di Jesi DOC Bio "Casal di Serra" 100% verdicchio - Umani Ronchi - Marche	€ 16,00
Pecorino Superiore Doc "Le Stagioni del Vino" 100% pecorino - Spinelli - Abruzzo	€ 18,00
Grillo di Sicilia DOC 100% grillo - Judeka - Sicilia	€ 16,00
Frappato Terre Siciliane "Frabianco" 100% frappato, vinificato in bianco spontaneamente mosso - Judeka - Sicilia	€ 18,00

I Vini Rossi d'Italia

Nebbiolo Langhe DOC "Regret"	€ 18,00
100% nebbiolo - Monchiero Carbone - Piemonte	
Barolo DCG	€ 40,00
100% nebbiolo - Bovio - Piemonte	
Pinot Nero A.A. DOC	€ 22,00
100% pinot nero - Von Blumen - Trentino Alto Adige	
Ripasso della Valpolicella Superiore DOC "Campo Bastiglia"	€ 22,00
45% corvina, 15% rondinella, 40% corvinone - Cà Rugate - Veneto	
Amarone della Valpolicella DCG "Punta 470"	€ 45,00
45% corvina, 15% rondinella, 40% corvinone - Cà Rugate - Veneto	
Morellino di Scansano DCG "Capofalco"	€ 16,00
85% sangiovese, 15% cabernet sauvignon - Poggio Bestiale - Toscana	
Morellino di Scansano DCG	€ 17,00
100% sangiovese - Poggio Nibbiale - Toscana	
Chianti Classico DCG	€ 18,00
90% sangiovese, 5% colorino, 5% merlot - Tenuta di Lilliano - Toscana	
Bolgheri Rosso DOC "Pean"	€ 22,00
70% cabernet sauvignon, 30% cabernet franc - Batzella - Toscana	

I Vini Rossi d'Italia

Montefalco Rosso Riserva DOC "Rubium"	€ 19,00
<i>sangiovese, merlot e sagrantino - Terre de la Custodia - Umbria</i>	
Sagrantino di Montefalco DCG Bio	€ 25,00
<i>100% sagrantino - Moretti Omero - Umbria</i>	
Primitivo Appassito IGT "Imprint"	€ 15,00
<i>100% primitivo - A Mano - Puglia</i>	
Nero d'Avola DOC "Vittoria"	€ 17,00
<i>100% nero d'avola - Judeka - Sicilia</i>	
Cannonau di Sardegna DOC	€ 16,00
<i>100% cannonau - Audarya - Sardegna</i>	

I Vini da Dessert

Zibibbo di Sicilia IGT

100% moscato d' Alessandria - Martinez - Sicilia

€ 20,00

calice € 20,00

Moscato d' Asti D.O.C.G.

100% moscato a fermentazione naturale - Gianni Doglia - Piemonte

€ 35,00

Aleatico Frizzante

100% aleatico - Falesco - Lazio

€ 45,00