

L'Osteria della Trippa

Menú À la Carte *

**Minimo 2 piatti a commensale*

**Minimum 2 dishes per person*

ANTIPASTI

Starter

Mozzarella in carrozza (1,3,5,7)
Fried Mozzarella sandwich (2 pieces)

€12

Pallotta Cacio e Ova (1,3,5,7)
Vegetarian Bread Balls (3 pieces)

€14

Insalata di Fagioli misti Viterbesi e Misticanza
Mixed beans with cooked vegetables

€13

Trippa Fritta (1,5)
Fried Tripe ... Like chips

€12

Frittata Romana di Patate
Roman- Style Potato Tart Eggs Free– simply potatoes and tomatoes sauce, with a touch of salt and pepper.

€11

PANE Bread (1)

Cestino del Pane –“Al Forno di Trastevere” (1)
Bread Basket

€3

Pane & Olio Evo Regionale (1)
Bread With a Selection of Extra Virgin Olive Oils from the Lazio Region

€6

PRIMI

Pastificio Lagano, Guanciale Coccia Sesto, Pecorino Romano Fulvi.

Pasta

Carbonara (1,3,7)
Pasta, Eggs, Pecorino Cheese, Pork Cheek

€16

Amatriciana (1,7)
Pasta, Tomatoes, Pecorino Cheese, Pork Cheek

€16

Tonnarello Artigianale alla Cacio e Pepe (1,3,7)
Artisan Tonnarello Pasta with Pecorino cheese and Black Pepper

€18

Rigatoni con la Pajata *(1,7,9)(Secondo reperibilità di mercato)
Pasta with Tomatoes and offal of milk-fed calves
(In accordance with market availability)

€18

•Le paste al pomodoro o olio evo o burro e parmigiano hanno il costo €16

•Pasta with tomatoes or extra vergine olive oil or butter with parmesan costs €16

*Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004".

I SECONDI

Main Courses

Coratella* di Stagione

Stew of Lamb liver, heart and lung with seasonal vegetables

€18

Trippa alla Romana (7,9)

Tradional Roman-style Tripe

€19

Lesso alla Picchiapó (9)

Slow-cooked beef, gently simmered in tomato and chili essence

€22

CONTORNI

Side dishes

Cicoria ripassata aglio e peperoncino

Sautéed chicory

€8

Patate della Tuscia al Finocchietto Selvatico

Tuscia Potatoes with Wild Fennel

€8

DEGUSTAZIONE NO TRIPPA PER GATTI

Tasting Ours Specialty The Tripe

Crocchetta di Trippa*, Crema calda di Pecorino e Limone (1,3,5,7,9)

Crispy Trippa Croquette, warm pecorino cream and lemon

Uova a Trippa (3,7)

Omelette strips in tomato sauce with pecorino.

Primo del Giorno (1 mi,3,7,9)

Pasta of the Day with Tripe

Trippa con Fagioli, Guanciale, Chili e Pecorino (7,9)

Tripe with Beans, Pork, Chili and Pecorino cheese

La degustazione è solo per Cena minimo 1 persona

Costo €37 escluso pane, bevande e servizio

Tasting menu just for dinner also for 1 person – €37 Drinks, bread and service not included

SOLO LA SERA DA LUNEDÌ A GIOVEDÌ

ONLY FOR DINNER FROM MONDAY TO THURSDAY

MENÙ DEGUSTAZIONE
MENÙ TASTING

TARGATO VITERBO

Tra ricette antiche e rivisitazioni: la mia versione della Tuscia.
Between ancient recipes and modern reinterpretations: my take on Tuscia.

Pizzacce (1,3,7)

Crespella rustica di uova, acqua e farina, generosamente spalmata con crema calda di pecorino e pepe, accompagnata da una composta di pere al vino rosso.

Rustic crepe made with eggs, water and flour with a generous spread of warm pecorino cheese cream and black pepper, paired with a red wine pear compote.

Coratella* con Pomodorini Confit

Cuore e anima della tradizione, la coratella di agnello accompagnata da dolci pomodorini confit che esaltano ogni boccone.

The heart and soul of tradition: lamb offals paired with sweet confit cherry tomatoes that enhances every bite.

Acqua Cotta 2.0 (3,9)

Zuppa rustica di cicoria, patate e uova, reinterpretata in chiave contemporanea mantenendo intatti i sapori autentici.
Rustic chicory, potatoes and egg soup, reinterpreted with a modern twist while preserving its authentic flavors.

Trippa alla Viterbese con Cannella e Parmigiano Reggiano (7,9)

Trippa tenera cucinata con pomodoro, un tocco di cannella e Parmigiano Reggiano, un connubio di sapori che racconta Viterbo.

Tender tripe cooked with tomato, a hint of cinnamon, and Parmigiano Reggiano an evocative blend of Viterbo flavors.

Dolce Stagionale (1,3,5,7,8)

Il dolce della stagione, preparato con ingredienti della Tuscia, per chiudere il pasto con dolcezza.

A Seasonal dessert from Tuscia to end on a sweet note.

€50 p.p. bevande escluse / Drinks excluded

Abbinamento vini – 2 calici €20 p.p. / Wine pairing – 2 glasses €20 p.p.

La degustazione è disponibile solo per la cena del giovedì e si intende per tutto il tavolo.

The tasting is available only for Thursday dinner and is meant for the entire table.

DESSERT

Homemade Dessert

Il nostro Tiramisù cremoso al bicchiere (1,3,7)

Our creamy Tiramisù in the glass

€8

Torta del giorno(1,3,6,7,8,11)

Tarte of the day

€8

Biscotteria secca Laziale e Vino dolce

Forno Nisati Giardini – Bassano Romano VT (1,3,5,8)

Dry Biscuits from Lazio with Sweet Wine

€12

Zuppa Inglese (1,3,7)

Our Zuppa Inglese- Italian Trifle

€7

Pere e cannella cotte nel Cesanese

Pears and Cinnamon Poached in Cesanese Wine

€8

Selezione di Formaggi Laziali

Azienda Sergio Pitzalis Bracciano RM – Azienda Loris Benacquista – Fr

Formaggi presidio Slow Food

Con Composta di Frutta fatta da noi

Selection of Local Cheeses with Homemade Jam

€17

CAFFETTERIA

Coffee & Co

Illy Caffè Espresso

Caffè Corretto

Fortified Coffee

€3

Caffelatte, Cappuccino, Tea

€4

Iced Coffee

€5

BEVANDE

Drink – NO TAP WATER

Acqua microfiltrata

Microfiltered Sparkling / Still Water 1 lt

€2

Soft drink

Gassosa Neri, Chinotto Neri, CocaCola cl33

Tè Freddo Limone o Pesca

Cold Iced Tea Lemon or Peach

Succo di Albicocca o Pesca

Apricot or Peach fruit juice

€4

BIRRA

Beer

Birra Analcolica- Alcool Free 33ml. €5

BIRRA ARTIGIANALE HILLTOP BREWERY

Artisan Beer

TOP JUICE HAZY SESSION IPA 4,8% 33 cl

MORNING MILD DARK MILD 3,7% 33cl

HOP PLATEAU DH PALE ALE 5,2% 33 cl

HOP VALLEY SESSION IPA 4,6% 33 cl

GLUCKSPILS KELLERPILS 5,0% 33 cl

MICROIPA IPA 3,0% 0,33 cl

€7

VINO A CALICE

Glass Wine

Vini al Calice Rossi/Bianchi/Rosé/Bollicine prezzo da €8 a €13 esposti sulla lavagna o chiedi allo staff

Wine by the Glass Red/White/Rosè and Sparkling is between €8 and €13

look at the blackboard inside or ask the staff

COCKTAILS

Americano, Negroni, Spritz, Gin & Tonic, Fernandito, Mi-To, Negroni Sbagliato

€11

ANALCOLICO ARANCIO, BIANCO o ROSSO

Sanbittèr Alcool Free- Orange, White or Red

€8

Servizio

Sit-down fee

€2/ pax

WF

FASTWEB 5615B

RHRFEAP9ZA

AMARI, GRAPPE E GIN ARTIGIANALI

Artisan Digestive, Grapes and Gin

€6

Formidabile, Bombastus Venenum Nera, Bombastus Primum balsamico Verde, Bombastus Centaurus Speziato Orange, Criside, Amarartis, , Amaro Gran Sasso, Gran Sasso Forte, Genziana, Genziana L'Amara, Ratafia, Liquirizia , Genepi, Rabarbaro, Fernet, Fernet Menta, Sambuca, Limoncello, Amaro Neri, Ambrosia, Fico d'India, Cannella Pistacchio, Amaretto di Saronno, Amaro castagna Viterbese, Crema di Nocciola della Tuscia, Cantina Sant'Andrea Grappa di Moscato bianca e Grappa di Moscato Barrique Sogno, Amari Paesani Grappa Bianca e Barrique,, D.S. bio bianca Lecina –GIN Er Gin Distillerie Capitoline, Braininfusion Prubugin

MOSCATI,PASSITI, MUFFATI E VERMUTH

€10

Cantina Sant'Andrea Moscato di Terracina

Cantina Sant'Andrea Passito di Moscato di Terracina

Distillerie Capitoline Vermut, Lenci Vernouth bianco, Mr. Liquor Vermuth Fresco Rosé, Vermut Oppium e Vermut Rosato Riflessi

Cantina Sant'Andrea, Muffo Bio Mottura

DISTILLATI – SPIRITS

€14

Bourbon Jim Bean Single Malt Scotch Whisky Glen Grant age 5 years, Schotch Whisky Johnnie Walker age 12 years, Schotch

Whisky single Malt Talisker age 10 years

Scotch Whisky single malt Talisker Skye,Islay Single Malt Scotch Whisky Laphroaig , Bushmilles Irish Wiskey , Rum Venezuela Santa Teresa, Rum Venezuela Santa Teresa Riseva Ron Anejo, Rum Santiago de Cuba Matusalem Gran Reserva age 15 years, Armagnac Ducastring,

Le mezze porzioni verranno conteggiate come intere
Half portions will be charged as whole portions

Se si soffre di intolleranze o allergie chiedere al personale e consultare le tabelle allegate nei menu. I prodotti segnati con* sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati a temperatura negativa di -18° come da nostro manuale HACCP. Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo disponibilità del mercato.

If you suffer from INTOLERANCES OR ALLERGIES ask for information to the dining room staff and consult the tables attached to the menus The products marked with * are subjected to rapid blast chilling and stored at a negative temperature of -18 ° as per our HACCP manual.

Some raw materials can be frozen or frozen at origin according to market availability.

Servizio torta dall'esterno con tracciabilità per persona
€2

Service charge from outside desserts for person €2

Diritto di tappo per bottiglie dall'esterno
per persona € 5

Corkage fee for outside bottles per person €5

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereali - Cereal
2. Crostacei - Shellfish
3. Uova -Egg
4. Pesce - Fish
5. Arachidi - Peanuts
6. Soia - Soya
7. Latte -Milk
8. Frutta a guscio – Nuts
9. Sedano- Celery
10. Senape- Mustard
11. Semi di sesamo- Sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti -Sulphur dioxide
13. Lupini-Lupins
14. Molluschi-Molluscs

