



Come da note a fine menu: Allergeni, segnalati in lettere. Abbattimento termico, segnalato in asterisco.
As per note at the end of the menu: Allergens indicated in letters. Thermal abatement indicated in an asterisk.



GLI ANTIPASTI

STARTERS

TARTARE DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE" € 16,00

CON SALSA VERDE E CIALDA DI PARMIGIANO E NOCCIOLE

CHIANINA BEEF TARTARE WITH GREEN SAUCE, PARMESAN AND HAZELNUTS WAFER
A,C,G, #

MILLEFOGLIE DI MELANZANA

CON MOZZARELLA DI BUFALA E COULIS DI POMODORO € 14,00

EGGPLANT MILLEFOGLIE WITH BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATO COULIS
A,E,G

SALMONE MARINATO CON MISTICANZA D'INSALATA € 15,00

E PEPE ROSA

MARINATED SALMON WITH SALAD AND PINK PEPPER
#

BRUSCHETTE MISTE € 12,00

MIXED "BRUSCHETTA"

A,G,#

SELEZIONE DI FORMAGGI € 16,00

CON MIELE E CONFETTURA DI PERE ALLO ZAFFERANO

CHEESES SELECTION WITH HONEY AND JAM OF PEARS AND SAFFRON
G,H

TAGLIERE DI SALUMI DI CINTA SENESE, € 20,00

CROSTINI CON PATÈ DI FEGATINI E

CROSTINI AL LARDO CON MARMELLATA DI CIPOLLA ROSSA

"CINTA SENESE" PORK COLD CUTS WITH TUSCAN CROUTONS WITH LIVERS PATÈ AND LARD CROUTONS WITH RED ONION JAM
A, #

I PRIMI

FIRST COURSES

PAPPA AL POMODORO € 12,00

CON STRACCIATELLA DI BURRATA E CHIPS DI PANE

TRADITIONAL BREAD AND TOMATO SOUP WITH "BURRATA" AND BREAD CHIPS

A,G,#

GNOCCHI CON FILETTO DI PERSICO REALE E PESTO € 18,00

AL BASILICO

"GNOCCHI" WITH PERCH FILLET AND BASIL PESTO

A,C,H,#

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON CREMA DI ZUCCHINE, € 14,00

FIORI DI ZUCCA E SCAGLIE DI PECORINO DI FOSSA

"TAGLIOLINI" PASTA MADE WITH EGGS WITH ZUCCHINI SAUCE,

ITS FLOWERS AND FLAKES OF PECORINO DI FOSSA

A,C,G,#

RAVIOLI DI MAIALINO DI CINTA SENESE € 18,00

CON COULIS DI POMODORO E MELANZANE

CINTA SENESE PIGLET "RAVIOLI" WITH TOMATO COULIS AND EGGPLANT

A,C,G,H,I*

FUSILLONI "PASTA PANARESE" € 16,00

CIPOLLA ROSSA, GUANCIALE DI CINTA SENESE E PECORINO DI PIENZA

FUSILLONI "PANARESE", RED ONION, CINTA SENESE PORK CHEEK

AND PIENZA PECORINO CHEESE

A,G

PICI FATTI A MANO - HOMEMADE PICI PASTA

CACIO E PEPE A,C,G,*# *PECORINO CHEESE AND PEPPER* € 14,00

ALL'AGLIONE A,C,# *TOMATO AND "AGLIONE" GARLIC* € 14,00

AL RAGÙ DI CHIANINA IGP A,C,I,# *CHIANINA BEEF RAGOUT* € 16,00

AL RAGÙ BIANCO A,C,G,I,# *CHIANINA BEEF* € 16,00

DI CHIANINA IGP *WHITE RAGOUT*

I SECONDI

MAIN COURSES

PECORINO ALLA GRIGLIA CON TARTUFO

GRILLED PECORINO CHEESE WITH TRUFFLE

A,G

€ 16,00

POLIPETTI IN UMIDO CON PISELLINI

STEWED OCTOPUS WITH PEAS

D,#

€ 20,00

GALLETTO ALLA GRIGLIA CON PEPERONATA

GRILLED COCKEREL WITH STEWED PEPPERS

#

€ 20,00

DALLA GRIGLIA

BBQ SPECIALS

PANINO AL SESAMO CON BURGER DI CHIANINA IGP € 18,00

“AZ. AGR. SAN GIOBBE”, PECORINO, POMODORO E PATATE

CHIANINA IGP BEEF-BURGER “AZ. AGR. SAN GIOBBE” WITH SESAME BREAD, PECORINO CHEESE, TOMATO AND POTATOES
A,C,E,G,#

TAGLIATA DI CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE” € 22,00

CON RUCOLA, PARMIGIANO E POMODORINI

SLICED BEEF WITH ROCKET SALAD, PARMESAN CHEESE AND CHERRY TOMATOES

TAGLIATA DI CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE” € 22,00

AL LARDO E ROSMARINO

SLICED BEEF WITH LARD AND ROSEMARY

FILETTO DI CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE” € 30,00

SU CREMA DI CIPOLLA ROSSA E TARTUFO

CHIANINA BEEF FILLET “AZ. AGR. SAN GIOBBE” ON RED ONION SAUCE AND TRUFFLE
#

AGNELLO ALLA BRACE

GRILLED LAMB € 22,00
#

GRIGLIATA MISTA: € 22,00

MAIALE (SALSICCE, COSTOLE), TAGLIATA DI VITELLO, GALLETTO

GRILLED MEAT: PORK (SAUSAGES, PORK RIBS), SLICED BEEF, COCKEREL
#

COSTATA CON OSSO “BEEF-STEAK”

SCOTTONA € 5,50 ALL' HG (€ 55,00 AL KG)

CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE” € 7,50 ALL' HG (€ 75,00 AL KG)

BISTECCA ALLA “FIORENTINA” *“FIORENTINA” T-BONE BEEF-STEAK*

SCOTTONA € 6,50 ALL' HG (€ 65,00 AL KG)

CHIANINA IGP “AZ. AGR. SAN GIOBBE” € 8,50 ALL' HG (€ 85,00 AL KG)

I CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

€ 6,00

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES

€ 8,00

VERDURE DI STAGIONE

SAUTEED VEGETABLES

€ 7,00

PATATE ARROSTO

ROASTED POTATOES

€ 6,00

FAGIOLI ALL'OLIO DI ROSMARINO

BEANS WITH ROSEMARY OIL

€ 7,00

I DOLCI

DESSERTS

SORBETTI ARTIGIANALI

ARTESANAL SORBETS

#

€ 8,00

CARPACCIO DI ANANAS CON SORBETTO AL COCCO

PINEAPPLE CARPACCIO WITH COCONUT SORBET

#

€ 8,00

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON SALSA AL LAMPONE

VANILLA PANNA COTTA WITH RASPBERRY SAUCE

G, #

€ 8,00

TORTA DI CHIANCIANO

TRADITIONAL PIE FILLED WITH SPONGE CAKE SOAKED

IN "AMARETTO" LIQUEUR AND CUSTARD

A,C,G

€ 8,00

TIRAMISÙ

A,C,G

€ 8,00

CANTUCCI E VINSANTO

ALMOND DRY BISCUITS SERVED WITH "VINSANTO" (SWEET WINE)

A,C,G,H

€ 8,00

TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA

CHOCOLATE LAVA CAKE WITH VANILLA ICE-CREAM

A,C,G,*

€ 8,00

LE BIBITE

DRINKS

ACQUA NATURALE – FRIZZANTE 0,75 CL € 3,00

WATER STILL – SPARKLING 0,75 CL

ACQUA NEPI (EFFERVESCENTE NATURALE) 0,75 CL € 3,50

WATER NEPI (NATURAL SLIGHTLY SPARKLING) 0,75 CL

BIBITE: COCA COLA (CLASSICA, ZERO), ARANCIATA € 4,00

SOFT DRINKS: COKE (REGULAR, ZERO), FANTA

CAFFÈ € 2,00

"ESPRESSO" COFFEE

CAPPUCCINO, TÈ (TEA) € 3,00

BIRRE

BEER

MORETTI 0,33 CL / 0,66 CL € 3,50 / € 6,00

BEER MORETTI 0,33 CL OR 0,66 CL

OLMAIA LA5 (BIRRA DI MONTEPULCIANO) 0,33 CL € 7,00

OLMAIA LA5 (MONTEPULCIANO BEER) 0,33 CL

OLMAIA LA9 (BIRRA DI MONTEPULCIANO) 0,33 CL € 7,00

OLMAIA LA9 (MONTEPULCIANO BEER) 0,33 CL

BIRRE DEL TRASIMENO 0,33 CL: € 7,00

TRASIMENO BEER 0,33 CL:

- ~ **DANNATA**
- ~ **PORSENNA**
- ~ **ANNIBALE**

COPERTO A PERSONA € 2,50

COVER CHARGE PER PERSON

Elenco degli ingredienti e alimenti allergenici presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie"

- A. Cereali contenenti glutine e derivati^{*1}
- B. Crostacei e prodotti base crostacei
- C. Uova e prodotti base uovo
- D. Pesce e prodotti base pesce
- E. Arachidi e prod. base arachidi
- F. Soia e prodotti base soia
- G. Latte e prodotti base latte
- H. Frutta a guscio e derivati^{*2}
- I. Sedano e derivati
- J. Senape e derivati
- K. Semi di sesamo e derivati
- L. Anidride solforosa e solfiti^{*3}
- M. Lupino e derivati
- N. Molluschi e derivati

^{*1} grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

^{*2} mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia

^{*3} in concentrazioni maggiori di 10 mg/kg

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

- A. Cereals containing gluten, their derivative strains and by-products^{*1}
- B. Crustaceans and products based on shellfish
- C. Eggs and by-products
- D. Fish and products based on fish
- E. Peanuts and peanut-based products
- F. Soy and soy-based products
- G. Milk and dairy products (lactose included)
- H. Fruits in shell and their by-products^{*2}
- I. Celery and products based on celery
- J. Mustard and mustard-based products
- K. Sesame seeds and sesame seeds-based products
- L. Sulphur dioxide and sulphites^{*3}
- M. Lupine and lupine-based products
- N. Molluscs and products based on molluscs

^{*1} i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut

^{*2} in concentrations above 10 mg/kg

^{*3} i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts

***PRODOTTI SURGELATI:** I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE

***FROZEN PRODUCTS:** DISHES MARKED WITH (*) ARE PREPARED WITH RAW MATERIALS FROZEN OR FROZEN AT ORIGIN

MATERIE PRIME/PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO: ALCUNI PRODOTTI FRESCHI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA DEGLI STESSI

THERMAL ABATEMENT: IN COMPLIANCE WITH THE CURRENT NATIONAL FOOD SAFETY REGULATIONS, WE INFORM YOU THAT ALL THE FRESH PRODUCTS ON THE MENU MAY HAVE BEEN SUBJECTED TO A PROCESS OF THERMAL ABATEMENT, EVEN NEGATIVE.





di VENETO IMMOBILIARE SRL

Via Colombara 113, 30176 – Venezia

Codice fiscale: 03276470279 Partita iva: 04681350270

Tel. + 39 0578 274594

info@ilpatriarca.it - www.ilpatriarca.it