



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

ZUPPETTA DI PESCE E FRUTTI DI MARE € 15,00

CON CROSTINI DORATI

FISH AND SEAFOOD (MUSSELS) SOUP WITH CRISPY CROUTONS

A,B,D,I,#

POLENTA CROCCANTE € 14,00

CON CERTOSINO AL TARTUFO E MORTADELLA

CRUNCHY POLENTA WITH TRUFFLED CERTOSINO CHEESE AND MORTADELLA

G

UOVO AL TEGAMINO CON SCAMORZA E BIETOLINE € 12,00

FRIED EGG WITH SCAMORZA CHEESE AND SWISS CHARD

C,G

CROSTONE DI TRIPPA CON PECORINO DI FOSSA € 14,00

TRIPLE CROUTON WITH PECORINO DI FOSSA CHEESE

A,G,I,#

SELEZIONE DI FORMAGGI

CON MIELE E CONFETTURA DI PERE ALLO ZAFFERANO € 16,00

CHEESE 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

RIBOLLITA € 14,00

TUSCAN "RIBOLLITA" (VEGETABLE SOUP WITH BREAD)

A,I,#

ZUPPA ALLA BOSCAIOLA € 14,00

"WOODMAN" SOUP WITH MUSHROOMS, CHESTNUTS, SPELT AND LENTILS

A,H,I,#

TAGLIOLINI CON FUNGHI PORCINI E GAMBERI € 18,00

"TAGLIOLINI" PASTA MADE WITH PORCINI MUSHROOMS AND SHRIMPS

A,B,C,*,#

RAVIOLI DI CHIANINA € 18,00

CON FONDUTA DI PECORINO E PANCETTA CROCCANTE

CHIANINA RAVIOLI WITH PECORINO CHEESE FONDUE AND CRISPY BACON

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,I,# *CHIANINA BEEF* € 16,00

DI CHIANINA IGP *WHITE RAGOUT*

DALLA GRIGLIA

BBQ SPECIALS

TAGLIATA DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE" € 22,00
CON LARDO E ROSMARINO

SLICED BEEF WITH LARD AND ROSEMARY

TAGLIATA DI CHIANINA IGP "AZ. AGR. SAN GIOBBE" € 23,00
CON TOMINO FUSO E FUNGHI PORCINI

*SLICED BEEF WITH MELTED TOMINO CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS
G,**

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 SECONDI MAIN COURSES

PECORINO ALLA GRIGLIA CON TARTUFO € 16,00

GRILLED PECORINO CHEESE WITH TRUFFLE

A,G

POLIPETTI IN UMIDO CON PISELLINI € 20,00

STEWED OCTOPUS WITH PEAS

D,#

GUANCIA DI VITELLO CON MORBIDO DI PATATE € 22,00

VEAL CHEEK WITH CREAMY POTATOES

G,I,#

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,#

I CONTORNI

SIDE DISHES

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

€ 6,00

FINOCCHI GRATINATI

GRATINATED FENNEL

A,G,H

€ 8,00

VERDURE DI STAGIONE

SAUTEED VEGETABLES

€ 7,00

PATATE ARROSTO

ROASTED POTATOES

€ 6,00

CECI ALL'OLIO

CHICKPEAS WITH OIL

€ 7,00

I DOLCI *DESSERTS*

SACCOTTINO DI MELE E GELATO ALLA VANIGLIA APPLE PIE WITH VANILLA ICE-CREAM A,C,G,#	€ 8,00
PERA COTTA NEL VIN BRULÈ CON GELATO ALLA CANNELLA PEAR COOKED IN VIN BRULÈ WITH CINNAMON ICE-CREAM C,G, #	€ 8,00
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON CARAMELLO SALATO E CRUMBLE DI MANDORLE <i>VANILLA PANNA COTTA WITH SALTED CARAMEL AND ALMONDS CRUMBLE</i> A,G,H #	€ 8,00
TIRAMISÙ A,C,G	€ 8,00
CANTUCCI E VINSANTO <i>ALMOND DRY BISCUITS SERVED WITH "VINSANTO" (SWEET WINE)</i> A,C,G,H	€ 8,00
TORTINO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA <i>CHOCOLATE LAVA CAKE WITH VANILLA ICE-CREAM</i> 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

LE BIRRE BEERS

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 (PILS - CHIARA) € 7,00

OLMAIA LA5 (MONTEPULCIANO BEER) 0,33 CL

OLMAIA LA9 (BIRRA DI MONTEPULCIANO) 0,33 CL (PALE ALE - AMBRATA) € 7,00

OLMAIA LA9 (MONTEPULCIANO BEER) 0,33 CL

BIRRE DEL TRASIMENO 0,33 CL: € 7,00

TRASIMENO BEER 0,33 CL:

- ~ **DANNATA (BIRRA DI FRUMENTO)**
- ~ **PORSENNA (BIRRA CHIARA)**
- ~ **ANNIBALE (GOLDON ALE)**

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"

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. 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

- 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} grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

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

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

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

^{*3} in concentrazioni maggiori di 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