

Antipasti



Il Tagliere del Bistrot

Selezione di salumi e formaggi della Tuscia, miele, bruschette di pane casereccio e torta rustica (ideale per due persone)

Bistrot Platter

Selection of cured meats and cheeses from the Tuscia region, honey, homemade bread bruschetta, and savory pie (ideal for two people)

€ 25



Mangalica di Villa Caviciana

Servito con pane casareccio bruscato e olio extra vergine di oliva di Piani della Marina

Villa Caviciana Mangalica

Served with toasted homemade bread and Piani della Marina extra virgin olive oil

€ 20



Vitello tonnato della casa

House-style vitello tonnato

€ 15



Tartare di manzo con uovo morbido e tartufo estivo

Beef tartare with soft-cooked egg and summer truffle

€ 19



Parmigiana di melanzane della tradizione

Traditional Eggplant Parmigiana

€ 14

Primi



Paccheri al ragù bianco, rosmarino e pecorino della Tuscia

Paccheri with white ragù, rosemary, and Pecorino from Tuscia

€ 16



Pappardelle al ragù di cinghiale

Pappardelle with wild boar ragù

€ 16



Ravioli ripieni di burrata, pomodori gialli, rossi e pesto di basilico

Burrata-filled ravioli, yellow and red tomatoes, and basil pesto

€ 16



Gnocchi di patate all'amatriciana con guanciale croccante e Pecorino Romano

Potato gnocchi all'Amatriciana with crispy bacon and Pecorino Romano

€ 15



Gnocchi di patate cacio e pepe al Tartufo

Potato Gnocchi with Cacio e Pepe and Truffle

€ 17

Secondi

Rollè di coniglio porchettato, cuore di patate e lardo, bacon croccante e misticanza

Porchetta-style rabbit roulade, potato and lardo heart, crispy bacon, and mixed greens

€ 19

Maialino arrosto con patate al forno

Roast suckling pig with baked potatoes

€ 19

Grigliata del Bistrot

Salsiccia della Toscana, petto di pollo marinato alle erbe aromatiche, costina di maiale glassate, tagliata di manzo

Bistrot Mixed Grill

Toscana sausage, herb-marinated chicken breast, glazed pork spare ribs, sliced beef steak.

€ 25

Tagliata di manzo al rosmarino

Sliced beef with rosemary

€ 24

Filetto con scaglie di Tartufo estivo

Fillet with summer truffle shavings

€ 30

Contorni

Patate arrosto alle erbe aromatiche

Herb-roasted potatoes

€ 7

Caponata di verdure

Vegetable caponata

€ 7

Valeriana sale e olio

Valerian oil and salt

€ 6

I Dessert



Torta soffice al cioccolato e mandorle di Piani degli Alpaca con crema al limone

Piani degli Alpaca's fluffy chocolate and almond cake with lemon cream

€ 8



Tiramisù della casa al pistacchio

House-made pistachio tiramisu

€ 8



Tiramisù della casa al caffè

House-made coffee tiramisu

€ 8



Gelato al tartufo artigianale con cuore di cioccolato fondente ricoperto di nocciola

Artisan truffle ice cream with a dark chocolate heart covered with hezelnut

€ 8

Anguria fresca

Fresh watermelon

€ 6

Tagliata di frutta fresca di stagione

Sliced fresh seasonal fruit

€ 7



Coppa di gelato artigianale

Ice cream sundae

€ 7

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

€ 5

Menù Bambini



Pasta al pomodoro o in bianco

Pasta with tomato sauce



Cotoletta alla milanese con patatine fritte

Milanese cutlet with fresh fries



Panna cotta con nutella

Panna cotta with nutella

€ 25 p.p

Allergeni/Allergen



Uovo



Soya



Solfiti



Sesamo



Senape



Sedano



Pesce



Molluschi



Lupini



Latte



Glutine



Crostacei



Arachidi



Frutta a guscio