



Tarquinia, via della Tuscia  
3475458184

chiuso domenica a cena, lunedì a pranzo e a cena





### *Gli Antipasti*

€

Tagliere della Capanna del Buttero (ideale per 2-3 persone) selezione di affettati nazionali, formaggi e bruschette 1, 3, 7, 13	26
Tagliere di Cinghiale selezione di affettati di cinghiale 1	15
Tartare di Chianina con tartufo nero, maionese alle nocciole dei Cimini e tagliatella croccante 1,3,8	16
Prosciutto di Mangalitza con pane tostato 1	19
Uovo croccante con crema di fagioli del purgatorio, spinacino e parmigiano 36 mesi 1, 3, 7	13
Insalata di indivia con formaggio erborinato, mela rossa e noci caramellate 3, 7, 8, 10	12
Salmì con pane tostato 1, 4, 12	7
Selezione di formaggi 1,7,8	15

## *I Primi Piatti*

€

Fettuccine al Cinghiale (tagliato a coltello, in bianco) Fettuccine fatte in casa, trafilete al bronzo, con farina Senatore Cappelli prodotta dall'Azienda Agricola Biologica La Turchina 1, 3, 9	13
Fettuccine con ragù di Scottona Fettuccine fatte in casa, trafilete al bronzo, con farina Senatore Cappelli prodotta dall'Azienda Agricola Biologica La Turchina 1, 3, 9	13
Risotto Carnaroli Maremma con zucca Mantovana, formaggio di Capra di Monte Jugo e spinaci baby saltati 7, 9	15
Spaghetti artigianali acqua e farina alla carbonara al tartufo nero 1, 3, 7	16
Ravioli di patate con salsiccia fresca e finocchietto selvatico 1, 3, 6, 7, 9	15

## Dalla Brace

€

Controfiletto di Manzo (ca 300gr)	16\25
Entrecote di Manzo (ca 300gr)	16\25
Costolette di Agnello	16
Spiedone della Capanna del Buttero	13

## I Nostri Tagli

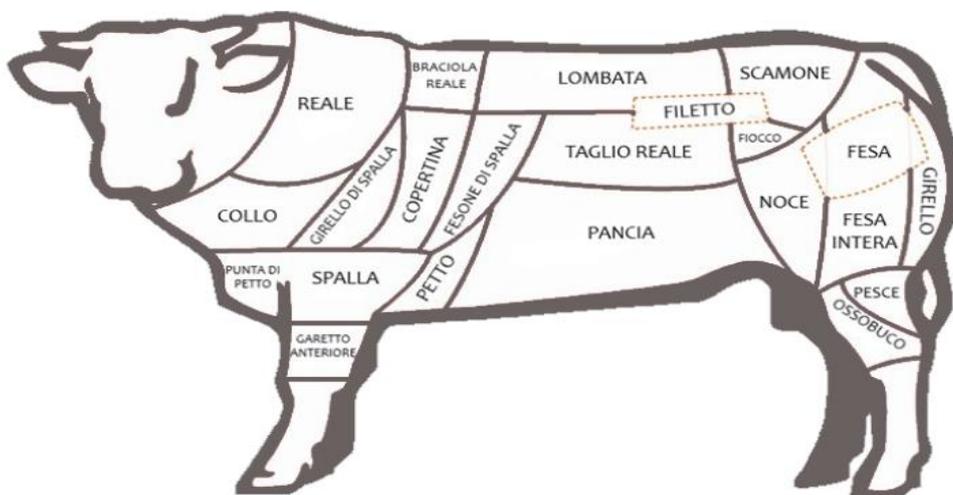
4-12€/hg

Costata di Manzo  
parte anteriore del lombo

Buttera di Manzo  
parte anteriore del lombo, differente dalla costata in quanto viene tagliata da costola a costola, di norma supera i 7-800 grammi.

Fiorentina di Manzo  
parte posteriore del lombo, si compone dei due tagli nobili, quali filetto e controfiletto, di norma supera i 7-800 grammi

Tomahawk di Manzo



*Le Tagliate di Manzo (ca 300gr)  
di controfiletto di Manzo Nazionale*

€

- con rucola, pachino e grana 16  
7
- con radicchio, mandorle e aceto balsamico 16  
8, 12
- al tartufo nero 20

*I Contorni*

€

- Insalata mista con aceto balsamico bianco 5  
12
- Patate mantecate all'olio evo Cerrosughero 5
- Verdura di giornata 5

*Le Bevande*

€

- Acqua minerale 1 Lt 3
- Bibite in lattina 33cl 3
- Bibite in bottiglia 1 Lt 5
- Caffè 1.5
- Digestivo della casa 3
- Servizio 2



## elenco degli allergeni

- 1 sedano
- 2 cereali contenenti glutine (come orzo e avena)
- 3 crostacei (come gamberi, granchi e aragoste)
- 4 uova
- 5 pesce
- 6 lupini
- 7 latte
- 8 molluschi (come cozze e ostriche)
- 9 senape
- 10 sesamo
- 11 soia
- 12 anidride solforosa e solfiti (se sono in concentrazione superiore a dieci parti per milione)
- 13 noci (come mandorle, nocciole, noci, noci del Brasile, anacardi, noci pecan, pistacchi e noci di Macadamia)
- 14 arachidi