



*menù*

*La Capanna del Buttero*

Ristorante

Tarquinia, via della Tuscia  
3475458184

aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, chiuso domenica a cena



*La Capanna del Buttero*

### *Gli Antipasti*

€

Tagliere della Capanna del Buttero (ideale per 2-3 persone) selezione di affettati nazionali, formaggi, fritti misti e bruschette 4, 7, 13	26
Tagliere di Selvaggina selezione di cinghiale, cervo ed anatra 2	15
Tartare di Chianina con tartufo nero, maionese alle nocciole dei Cimini e pasta brick 2, 4, 13	15
Spalla di Cinta Senese con pane fatto in casa 100gr a porzione 2	14
Cosce d'Anatra confit con glassa di arancia e indivia grigliata 12	16
Insalata di indivia con formaggio erborinato, mela rossa e noci caramellate 4, 7, 9, 12, 13	12

## *I Primi Piatti*

€

Fettuccine al Cinghiale (tagliato a coltello, in bianco) Fettuccine fatte in casa, trafilate al bronzo, con farina Senatore Cappelli prodotta dall'Azienda Agricola Biologica La Turchina 2, 4	12
Ravioli di patate con salsiccia fresca e finocchietto selvatico 2, 4, 7, 11	14
Risotto Carnaroli Maremma con asparagi selvatici e formaggio di Capra di Monte Jugo 1, 7	14
Spaghettoni artigianali acqua e farina alla carbonara al tartuto nero 2, 4, 7	15

## Dalla Brace

€

Controfiletto di Manzo (ca 300gr)	16\25
Entrecote di Manzo (ca 300gr)	16\25
Costolette di Agnello	15
Spiedone della Capanna del Buttero	22

## I Nostri Tagli

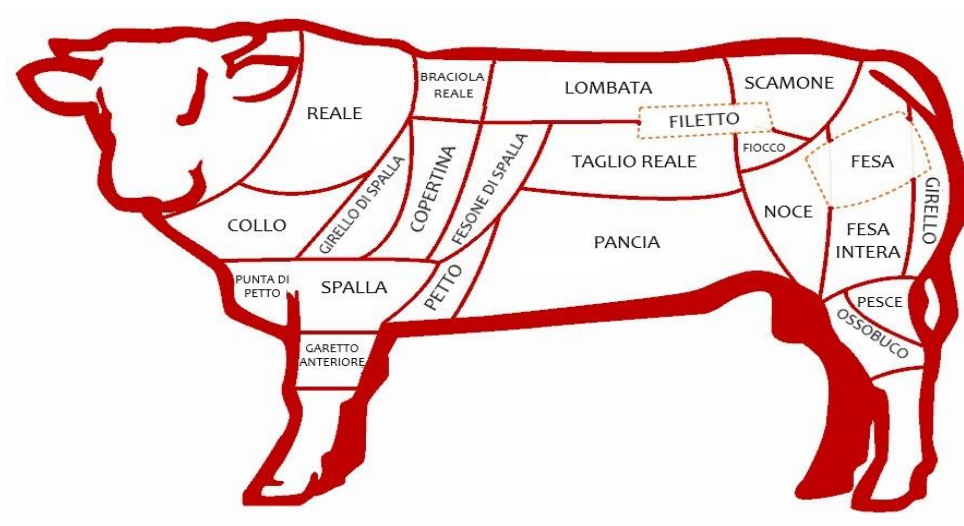
4-12€/hg

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  
13, 12

- al tartufo nero 18

*I Contorni*

€

Insalata mista con aceto balsamico bianco 4

Patate mantecate all'olio evo Cerrosughero 4

Patate saltate o al forno 5

*Fine pasto*

€

Crema catalana 5  
4, 7

Tiramisù 5  
2, 4, 7

Cremoso al cioccolato bianco con gelee alla mandragola e crumble  
alle mandorle 5  
7

Selezione di formaggi 10|20  
7

## *Le Bevande*

€

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

## 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