



Tarquinia, via della Tuscia  
3792485942

**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
	Tartare di Chianina con tartufo nero, maionese alle nocciole dei Cimini e tagliatella croccante 1,3,8	16
	Prosciutto Castagnolo Cà Dante 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)**

13

Fettuccine fatte in casa, trafilete al bronzo, con farina Senatore Cappelli prodotta dall'Azienda Agricola Biologica La Turchina

1, 3, 9



**Fettuccine con ragù di Scottona**

13

Fettuccine fatte in casa, trafilete al bronzo, con farina Senatore Cappelli prodotta dall'Azienda Agricola Biologica La Turchina

1, 3, 9

**Risotto Carnaroli Maremma con zucca Mantovana, formaggio di Capra di Monte Jugo e spinaci baby saltati**

15

7, 9

**Spaghetti artigianali acqua e farina alla carbonara al tartufo nero**

16

1, 3, 7

**Ravioli di patate con funghi porcini**

20

1, 3, 6, 7, 9

*Dalla Brace*

€

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

*I Nostri Tagli*

4-12€/hg

*qui troverai la descrizione dei tagli che ogni giorno noi della Capanna del Buttero selezioniamo per voi, dai un'occhiata al menù del giorno per vedere cosa abbiamo scelto oggi!*

**Costata di Manzo**

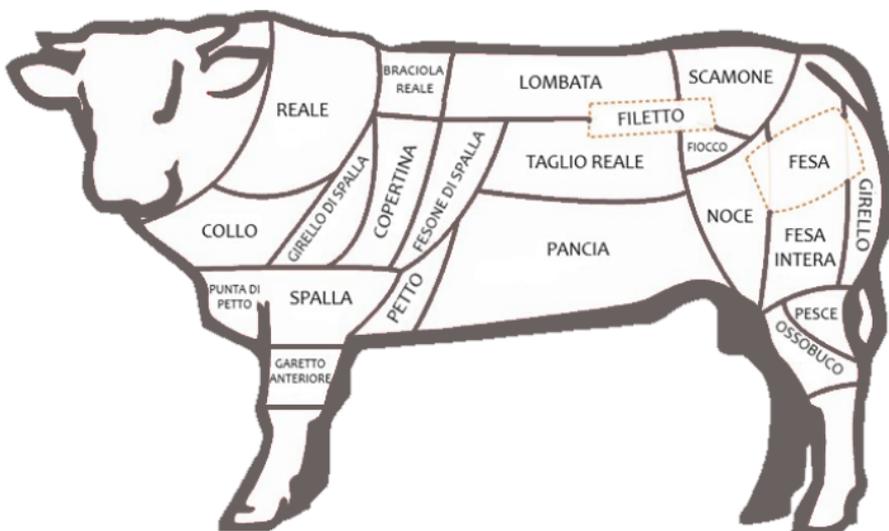
parte anteriore del lombo

**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



<i>Le Tagliate di Manzo (ca 300gr)</i>	€
<i>di controfiletto di Manzo Nazionale</i>	
- con rucola, pachino e grana	18
7	
- con radicchio, mandorle e aceto balsamico	18
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 cereali contenenti glutine (come orzo e avena)
- 2 crostacei (come gamberi, granchi e aragoste)
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia
- 7 latte
- 8 noci (come mandorle, nocciole, noci, noci del Brasile, anacardi,  
noci pecan, pistacchi e noci di Macadamia)
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 sesamo
- 12 anidride solforosa e solfiti (se sono in concentrazione superiore a  
dieci parti per milione)
- 13 lupini
- 14 molluschi (come cozze e ostriche)