

# IL PELLEGRINO



## ANTIPASTO



BOCCONCINI FRITTI DI BACCALÀ  
con salsa aioli

€ 14

PLATEAU ROYAL DI CRUDI  
4 gamberi rossi, 4 scampi, 2 ostriche fin de claire, 2 ostriche sandalia

€ 45

CAPESANTE  
con salsa di zucca, lardo, amaretti e caffè

€ 16

POLPETTE FRITTE DI CAPPONE  
con salsa verde e maionese fatta in casa

€ 12

PATÉ DEL PELLEGRINO  
paté di fegatini di pollo con verza e crostini di pane al vinsanto

€ 12

TARTARE DI MANZETTA  
con tartufo e uovo croccante di Parisi

€ 16

TORTINO DI PANE E CAVOLO NERO  
con purea di patate, guancialetto croccante e bufala

€ 13



## PRIMO



TAGLIATELLE CON CARCIOFI E SCAMPI

€ 16

RISOTTO ALLA RAPA ROSSA  
con scampi e gocce di avocado

€ 16

MEZZE MANICHE MANCINI  
con broccoletti, salsiccia, pecorino e briciole di pane

€ 13

TAGLIATELLE AL RAGÙ

€ 12

CANNELLONI RIPIENI  
al ragù di vitellone, gratinati al sugo di pomodoro e fiordilatte

€ 14

ZUPPA DI CECI E CASTAGNE  
servita in ciotola di pane

€ 14

## ➤ SECONDO ➤

BACCALÀ CROCCANTE con carciofi, agrumi e mozzarella di Bufala	€20
POLPO VERACE con sedano rapa, patate viola e miele	€ 19
UOVO MORBIDO con crema di cavolfiore nocciole guanciaie e crumble di pecorino	€ 14
CONIGLIO LEPRINO ALLA VITERBESE	€ 22
GUANCIA DI MANZO BRASATA con pera e sedano rapa	€ 22
ROAST BEEF ALL'INGLESE con purè di patate	€ 18
TAGLIATA SEMPLICE	€ 22
TAGLIATA ROSMARINO	€ 22
TAGLIATA CON RADICCHIO E BALSAMICO	€ 24
TAGLIATA CON LARDO DI CINTA	€ 24
➤ CONTORNO ➤	
PATATE ARROSTO O FRITTE	€ 6
CICORIA RIPASSATA O IN AGRO	€ 6

Coperto € 2

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE :CHIEDI AL PERSONALE

➤ **DESSERT** ➤

TIRAMISÙ CLASSICO con crumble al cacao	€7
TORTINO CALDO di mele coulis di frutti di bosco e crema al rum	€7
BROWNIE con salsa muu	€7
CREMOSO AL CIOCCOLATO	€7
CRÈME BRÛLÉE CIOCCOLATO E ZENZERO	€7
PASTICCERIA SECCA	€6

Coperto € 2

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE :CHIEDI AL PERSONALE

# IL PELLEGRINO



## STARTER



FRIED COD BITES  
with aioli sauce

€ 14

ROYAL PLATEAU

€ 45

4 gamberi rossi, 4 scampi, 2 ostriche fin de claire, 2 ostriche sandalia

SCALLOPS

€ 16

with pumpkin, lard , amaretti and coffe powder

FRIED CAPON MEATBALLS

€ 12

with homemade green sauce and mayonnaise

PATÉ DEL PELLEGRINO

€ 12

Liver paté served with bread crostone and cabbage

BEEF TARTARE

€ 16

with Fried egg yolk and truffle

BREAD AND BLACK CABBAGE PIE

€ 13

with potato puree, crispy bacon and buffalo mozzarella



## FIRST COURSE



TAGLIATELLE WITH ARTICHOKE AND SCAMPI

€ 16

RISOTTO WITH RED TURNIP

€ 16

shrimps and avocado

MEZZEMANICHE MANCINI

€ 13

with local broccoli, sausage breadcrumbs and pecorino

TAGLIATELLE WITH HOMEMADE RAGÙ

€ 12

CANNELLONI

€ 14

with veal, tomato and mozzarella

CHICKPEA AND CHESTNUT SOUP

€ 14

Served in bread bowl

All classic first courses (carbonara, amatriciana, etc.) are still available for €13.

## ➤ MAIN DISH ➤

CRUNCHY COD with artichokes, mozzarella and citrus fruit	€20
OCTOPUS with celeriac, purple potatoes and honey	€ 19
SOFT EGG with cauliflower sauce, crunchy guanciale, and pecorino crumble	€ 14
TYPICAL VITERBESE RABBIT	€ 22
BRAISED BEEF CHECK with pear and celeriac	€ 22
ROAST BEEF with smashed potatoes	€ 18
BEEF STEAK	€ 22
BEEF STEAK WITH ROSEMARY	€ 22
BEEF STEAK WITH RADISH AND BALSAMIC VINEGAR	€ 24
BEEF STEAK WITH LARD	€ 24

## ➤ SIDE DISH ➤

ROASTED OR FRIED POTATOES	€ 6
SAUTÉED OR SOUR CHICORY	€ 6

Cover charge € 2

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES: ASK THE STAFF

## ➤ DESSERT ➤

TIRAMISÙ CLASSICO with cocoa crumble	€7
HOT PIE of apple coulis of berries and rum cream	€7
TORTINO CALDO Apple warm cake with rum cream	€7
BROWNIE with muu sauce	€7
CHOCOLATE MOUSSE	€7
CHOCOLATE AND GINGER CRÈME BRÛLÉE	€7
DRY PASTRIES	€6

### Cover charge

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES: ASK THE STAFF