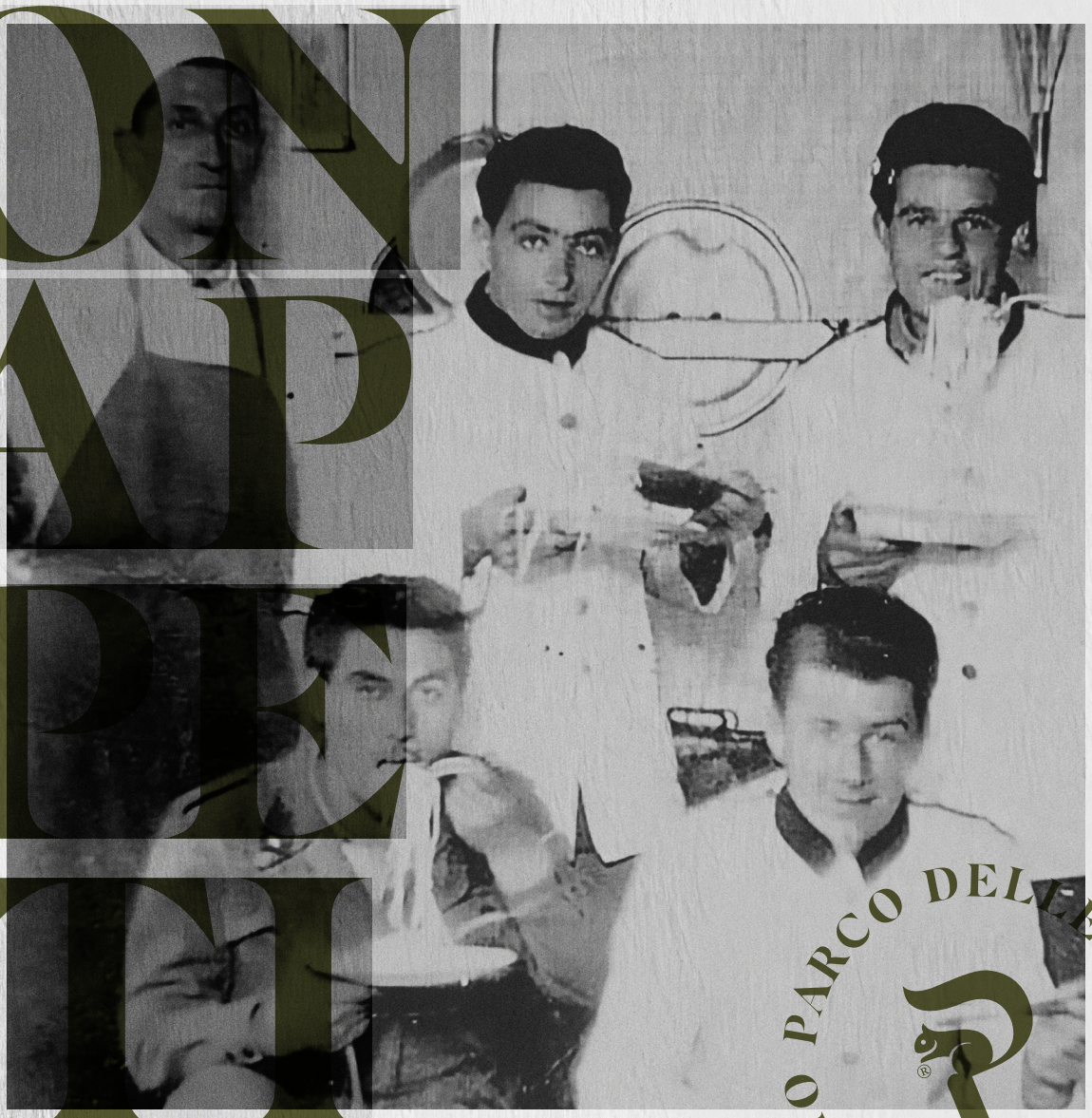
BUON APPETITO

Menù estate 2026



AGRITURISMO PARCO DELLE QUERCE

Cucina, memoria, territorio.



La nostra è una storia d'amore... verso le persone, il cibo e la vita.

Ci siamo conosciuti da ragazzi, una scintilla ci ha subito connessi l'uno verso l'altra. Nel 2008 abbiamo deciso di dare forma a un sogno condiviso: creare un luogo capace di raccontare, accogliere e restituire valore al nostro territorio, alla cucina delle radici e all'arte dell'ospitalità.

È così che nasce il nostro agriturismo: un luogo che abbraccia natura, tradizione e contemporaneità, proiettando l'esperienza rurale in una nuova dimensione, più attenta, autentica, viva. Un agriturismo 2.0, dove ogni dettaglio è scelto con cura e ogni gesto porta con sé un significato profondo.

Proveniamo entrambi da famiglie dedite al lavoro: da un lato commercianti, pastori e agricoltori, dall'altro cuochi arrivati alla terza generazione di attività. È da queste radici che nasce la nostra visione, fondata su un sapere tramandato e vissuto, fatto di stagioni, sapori veri e mani esperte.

Abbiamo fuso sapori e tradizioni, unendo la forza della terra alla creatività della cucina, per dar vita a un'esperienza che è insieme memoria e innovazione. Tutto ciò che facciamo nasce dal desiderio di donare emozioni, rievocando quel sottile equilibrio tra passato e presente che rende il nostro stile inconfondibile.

Ogni stagione proponiamo un menù a tema valorizzando la freschezza e la qualità delle eccellenze del territorio, sapientemente lavorate dalle aziende viterbesi. La nostra cucina si ispira alla gastronomia circolare. Teniamo conto della provenienza degli ingredienti, di come viene coltivato il cibo e di come arriva ai nostri piatti, basandosi sui principi dell'agricoltura sostenibile, nel rispetto dell'ambiente e della natura.

Siamo custodi di un sapere antico, quello dell'essere italiani, e lo proteggiamo ogni giorno con orgoglio, passione e rispetto.

Vi auguriamo di sentirvi a Casa...
benvenuti nella Tuscia e nella nostra storia.

Cristiano & Simona

1200 locali consigliati da Slow Food
osterie d'Italia 2026

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

TUSCIA VITERBESE

PARCO DELLE QUERCE AGRITURISMO

Benvenuti!

Di seguito alcuni consigli per una piacevole esperienza:

Per accompagnarvi nella scelta, troverete alcuni simboli-guida:

Consigliato dallo Chef		I piatti che rappresentano al meglio la nostra cucina.
Tradizione storica	TUSCIA VITERBESE	Ricette tipiche del territorio e della Tuscia.
Gusto Slow		Pietanze preparate con prodotti riconosciuti e tutelati da Slow Food.
Lisca Blu		Proposte a base di pesce del Lago di Bolsena

La nostra filosofia

Siamo attenti a ogni esigenza: il nostro locale è sensibile a necessità culinarie di natura etica, religiosa o salutare e propone piatti pensati per rispondere a queste attenzioni. Nel menu troverete anche proposte vegetariane, vegane e senza glutine.

Un nostro operatore sarà lieto di offrirvi chiarimenti o suggerimenti personalizzati. Qualora non fosse disponibile il prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato un alimento surgelato o congelato, sempre nel rispetto della qualità.

Per garantire la miglior esperienza e rispetto delle ricette, non serviamo mezze porzioni, piatti divisi o a doppio gusto.

Pane artigianale di nostra produzione con farine di grani del Viterbese, semi di stagione e servizio al tavolo € 2.00

Guida agli Allergeni

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011, informiamo che nei nostri piatti possono essere presenti ingredienti contenenti allergeni, quali:

Glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a Guscio, Sedano, Senape, Semi di Sesamo, Anidride Solforosa e Solfiti, Lupini.

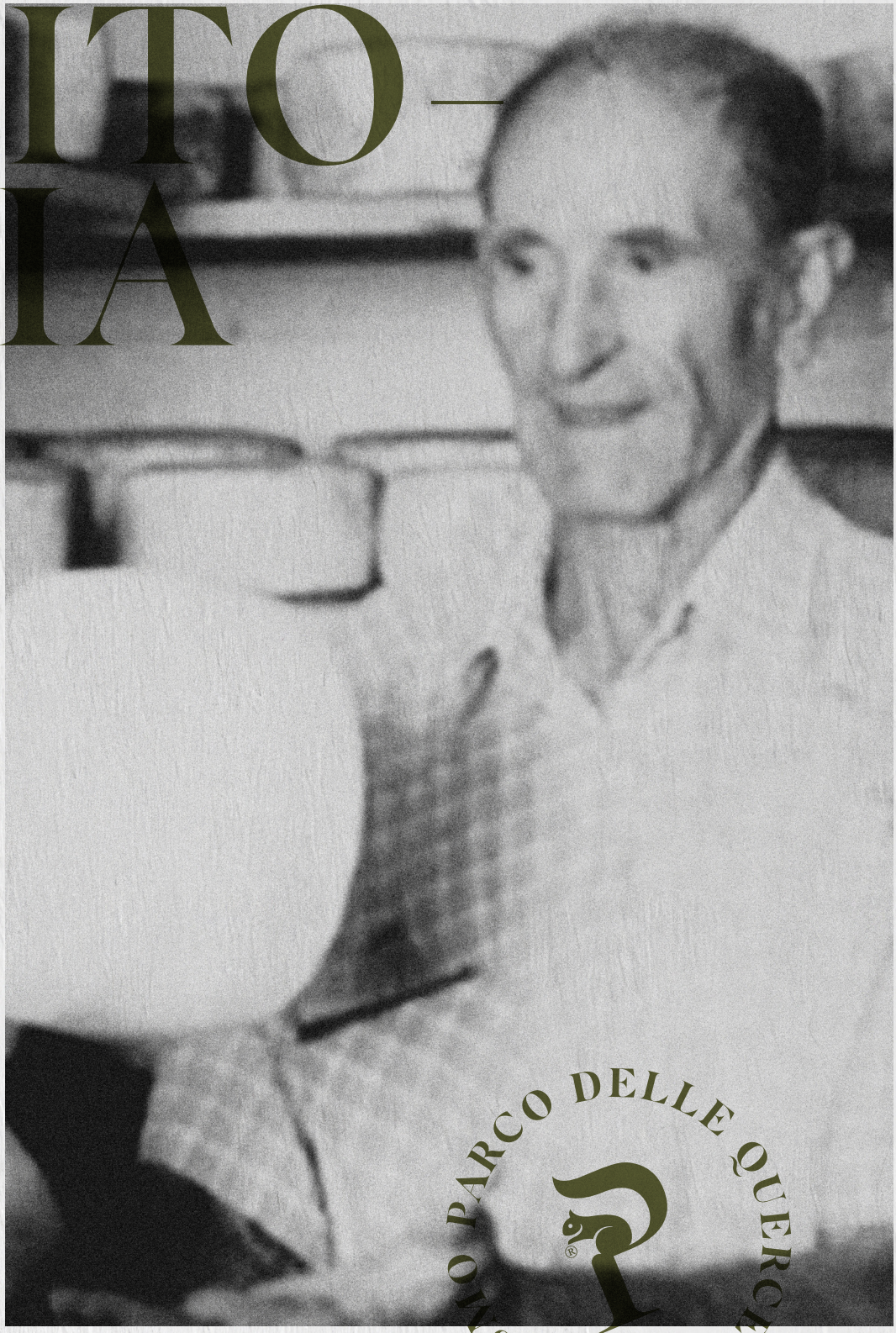
Un nostro responsabile è sempre a disposizione per fornire ogni chiarimento o supporto aggiuntivo, anche mediante l'esibizione di documentazione dedicata (istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime).

Vi invitiamo a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari prima dell'ordinazione.

FRIGGITORIA

MENÙ
estate 2026

nonno/anzio



AGRITURISMO PARCO DELLE QUERCE

FRIGGITORIA

Nel Rispetto dell'Ambiente utilizziamo solo i migliori olii di semi ad alta resa oleica, evitando qualsiasi derivato di palma o affini. Un accurato monitoraggio e un cambio frequente dell'olio ci permette di propore fritti sani, asciutti e croccanti.

IL FUPPLÌ — 3.00
Rivisitazione del più classico dei fritti del centro Italia, il supplì al telefono. Preparato con farro del Pungolo e ragù di Cinta Senese Valleperlata di Montefiascone con cuore filante di fiordilatte Latteria Santa Rosa di Viterbo

IL NOSTRANO — 10.00
Tutte le Nostre produzioni in un goloso assaggio di ognuna.
Un mix di deliziosi sfizi, tutti prodotti in casa

LE GROTTANE — 8.00
Frittelle di patate dell'Alto Viterbese al pepe nero e rosmarino con maionese artigianale (al limone fermentato Flis Carlo Nesler di Canino)

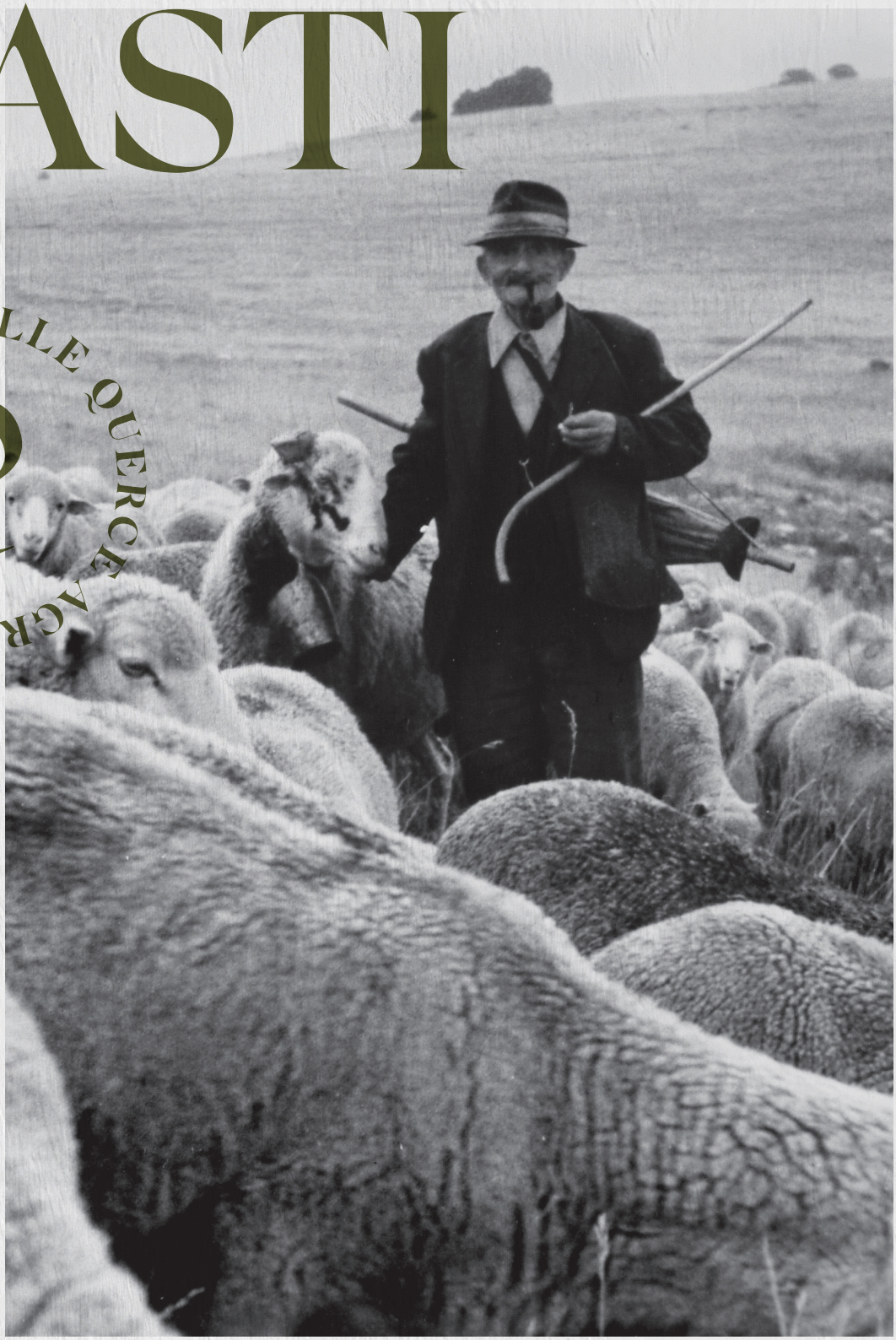
IL RAGGIO DI SOLE — 3.00
Fiori di zucca del nostro orto, in pastella di grani antichi della Tuscia, con fiordilatte artigianale Latteria Santa Rosa di Viterbo e alici del Mar Mediterraneo

L' ORTOLANO — 8.00
Verdurine dell'orto in pastella di farina di grani antichi Fornovecchino di Montefiascone e birra artigianale Blonde Ale Birrificio Freelions di Tuscania

IL CASERECCIO — 10.00
Pizzette e Frittelline in abbinamento ai salami della Tuscia e crema di bufala Caseificio Luisa di Montefiascone

ANTI PASTI

MENÙ
estate 2026



AGRITURISMO PARCO DELLE QUERCE

pastore

ANTIPASTI

Un morso dopo l'altro, la Tuscia si rivela: sapori storici rivivono in chiave iconica grazie alla creatività dello Chef

LA PRIMAVERA 7.00
Bruschette di pane casereccio con salse, creme e primizie di stagione del nostro orto ed eccellenze del territorio etrusco

IL PARCO DELLE QUERCE 24.00
Carrellata di antipasti di terra composta da salumi locali, norcineria di cacciagione formaggi dei migliori caseifici, bruschette con salse di stagione, frittelle di verdure

IL CACIO ETRUSCO 18,00
Formaggi dell'Alta Tuscia nelle varie stagionature e particolarità di produzione. Pecorini, caprini e vaccini d'eccellenza, accompagnati da frutta fresca e secca, confettura extra di frutta, gelatine fatte in casa e miele millefiori nostrano

IL VILLANO 12.00
Rivisitazione contemporanea della ricetta storica laziale della panzanella. Semifreddo di pomodoro datterino all'olio di basilico e pane casereccio all'aceto Chiarini Wolf di Vetralla

IL BUTTERO 14.00
Girello di Manzetta Maremmana Mariotti di Montalto di Castro con salsa allo yogurt di capra Monte Jugo di Viterbo, verdure in agrodolce e mostarda di aglio nero il Vulcino di Canino

IL TAGLIERE DEL NORCINO 14.00
Selezione dei migliori salumi artigianali del territorio, prodotti e stagionati secondo la tradizione sui Colli Viterbesi

IL PESCATORE 14.00
Filetto di coregone del lago di Bolsena con cipolla caramellata all'Aleatico di Gradoli, pepe rosa e menta piperita

MENÙ
estate 2026

PRI-MI PIAT-TI

Maria Pia



AGRITURISMO PARCO DELLE QUERCE

PRIMI PIATTI

Come tradizione tramanda, le paste proposte sono fatte in casa con l'utilizzo di soli ingredienti di prima qualità provenienti dal territorio viterbese

GITA IN BARCA — 14.00
Gnocchetti di patate dell'Alto Viterbese al ragù di pesce di lago di Bolsena secondo la disponibilità dei pescatori locali, con olio al peperoncino Il Vulcino di Canino

ALL'OMBRA DELLA QUERCIA — 15,00
Spaghettoni al farro Monchini di Bomarzo e farina di ghiande con tartufo nero scorzone, fiori di zucca e pancetta croccante di suino brado Mangalica Solobrado di Grotte di Castro, zafferano DoppiaG di Montefiascone

RICORDO DI NONNA FLORA — 14.00
Raviolo di sfoglia all'uovo da galline ruspanti Acrileo di Tuscania, all' Acquacotta (tipica Minestra locale a base di verdure) e salsiccia artigianale locale, con perle di Tuorlo e jus vegetale alla mentuccia

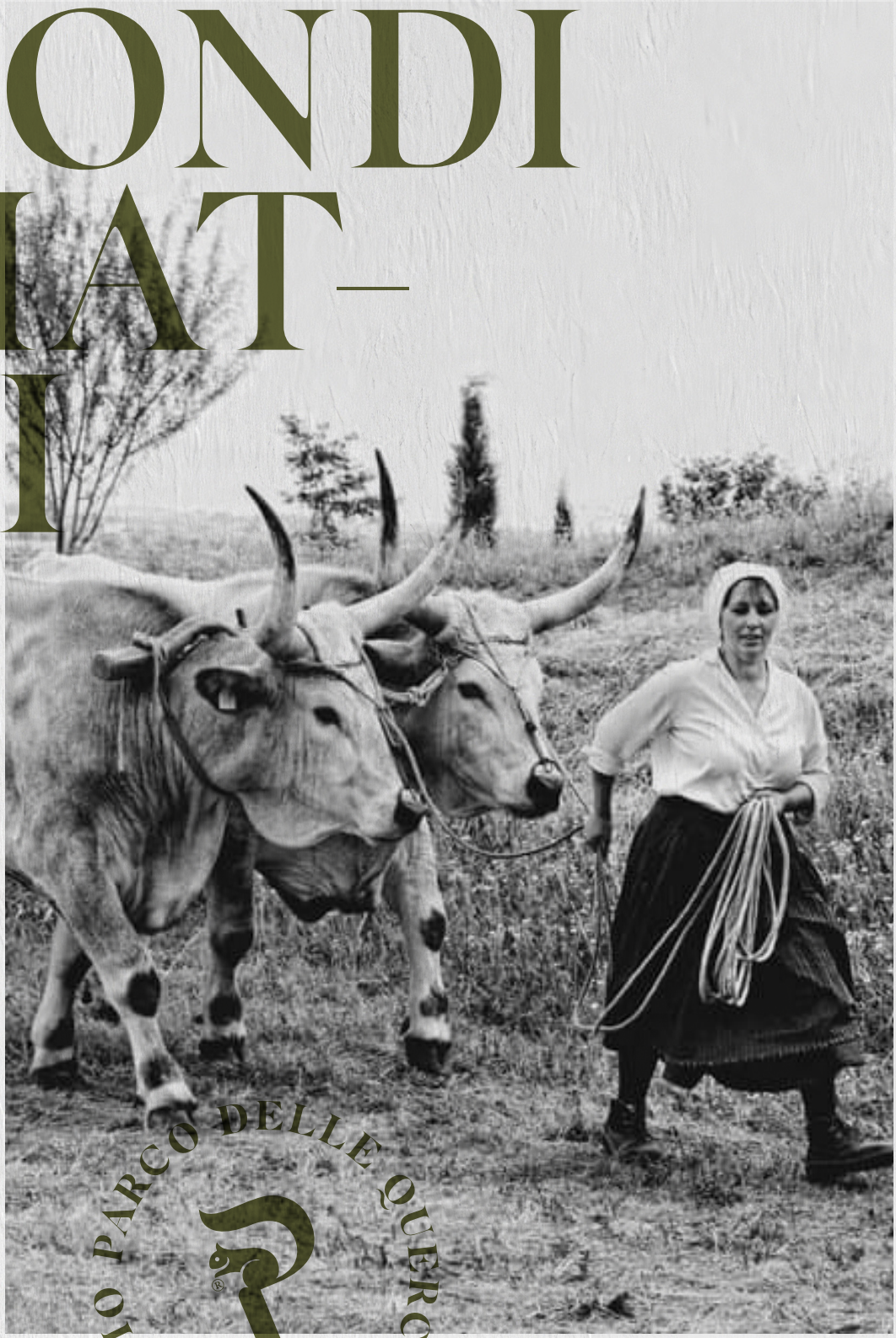
A SPASSO TRA I BORGHI — 14.00
Pizzicate di pasta lievita (antico piatto territoriale di recupero) alla farina di grani antichi del Viterbese con sugo al pomodoro datterino in aroma di finocchietto selvatico della Tuscia e aglio rosso di Proceno

TRAMONTO D'AGOSTO — 13.00
Zuppa fredda di peperoni dolci, cetrioli e pomodoro San Marzano con crostini di pane casereccio, erbe aromatiche estive ed olio Evo Aurum Podere Tiberi di Cellere

MENÙ
estate 2026

SE-
CONDI
PIAT-
TI

la tradizione



PARCO DELLE QUERCE AGRITURISMO

DALLA PADELLA ALLA BRACE

I secondi piatti rivisitati a modo nostro... tra cotture in umido o alla griglia, alla scoperta di tradizione e contemporaneità

IL BOCCALONE — 19.00
Filetto di Persico del Lago di Bolsena, fritto in panatura croccante con salsa verde alla Martana al prezzemolo e aglio rosso di Proceno

IL LEPRINO — 20.00
Spezzatino di coniglio verde leprino viterbese dell'omonimo consorzio a bujone, Stracotto al buio del tegame con pomodoro, olive secche e erbe mediterranee

LA SCAMORRITA — 18,00
Costine di suino brado Valleperlata di Montefiascone con rub di spezie piccanti, peperoncino di Cayenna Chiarini Wolf di Vetralla con salsa barbecue all'aglio nero il Vulcino di Canino

GLI ABBACCHI — 18.00
Arrosticini di pecora razza Lacaune Amaltea di Bagnoregio al sale marini e spezie estive con olio Evo di Marta della nostra azienda

IL GALLOZZO — 19.00
Tagliata di pollo ruspante razza Kabir allevato all'aperto San Bartolomeo di Viterbo, cotto in bassa temperatura con mosto cotto Defrutum della Cisterna del Marchionato di Vetralla, misticanza di campo e mandorle tostate della Maremma Laziale

BISTECCHE

Dalla rinomata macelleria Nardi di Pescia Romana selezioniamo pregiate fiorentine (500 gr circa) di Manzetta Maremmana in abbinamento a...

Olio Evo I&P di Canino GranCru Musignano e rosmarino	25.00
Tartufo Nero Scorzone	25.00
Mostarda di aglio nero Il Vulcino	25.00
Gelatina di peperoni LaFrutta di Massimiliano Biaggioli di Viterbo	25.00
Cipolle Rosse Caramellate	25.00
Pomodorini Confit e basilico	25.00
Lardo di Magalitza Solobrado di Grotte di Castro e Lamponi	25.00

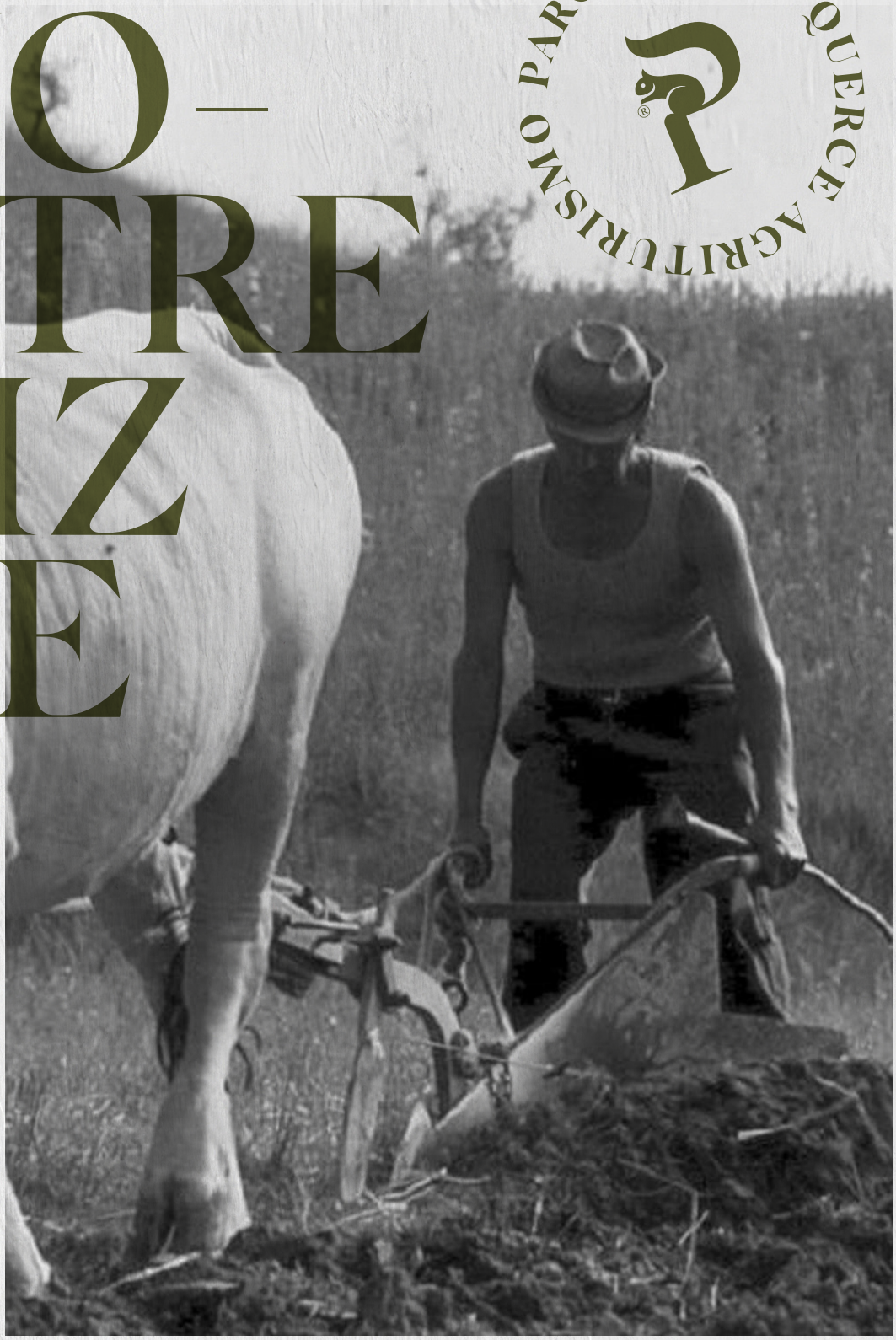
CONTORNI

Le Chips di patate dell'Alto Viterbese	5.00
Le Patate Arrosto di Grotte di Castro	5.00
L' Insalata estiva	5.00
I pomodori con la mentuccia	5.00
La Macedonia di Verdure	5.00

MENÙ
estate 2026

LE NOSTRE PIZZE

la terra



PARCO DELLE QUERCE AGRITURISMO

Scopri le nostre proposte
e gusta la Tuscia ad ogni morso!

Servita su taglieri in legno da 50 cm, è proposta secondo la ricetta romana a pasta bassa e croccante con lievitazione a freddo fino a 48 ore dopo autolisi o biga.

Nel nostro **impasto** vengono utilizzati semplicemente acqua, farina, lievito naturale e sale.

Le **farine** utilizzate sono composte da una mescola bilanciata con diversi gradi di macinazione 0 ed 1 da grano tenero italiano, cultivar antichi e farro, coltivati nella provincia viterbese da Monchini di Bomarzo e Fornovecchino di Montefiascone.

La **passata** è semplicemente composta da pomodori pelati, pepe, origano, sale ed olio evo di nostra produzione.

Il **fiordilatte** utilizzato proviene dall'arte casearia dell'azienda Latteria Santa Rosa di Viterbo che realizza la sua produzione a mano come una volta.

I condimenti costituiti prevalentemente con ingredienli locali stagionali e freschi per chi ama esplorare sapori e consistenze autentiche

PIZZE STAGIONALI

CAVAJANO 15.00
Fiordilatte, Fiori di Zucca, Alici del Mediterraneo, Tartufo Nero Scorzone Estivo, olio Evo monocultivar Canino I&P di Canino

KORNOSS 15.00
Pomodoro, girello di manzo locale in bassa cottura, mandorle della Costa dei Tirreni, mostarda di aglio nero Il Vulcino di Canino, erbe spontanee Tescari di Viterbo

SPERETA 15.00
Fiordilatte, cipolla caramellata, prezzemolo, aglio rosso di Proceno, filetti di coregone marinato del Lago di Bolsena

GRANCARRO 15.00
Fiordilatte, bottarga di coregone LagoVivo di Bolsena, zest di limone, pinoli

CALZONI

TRADIZIONALE 12.00
Fiordilatte, prosciutto cotto Valleperlata di Montefiascone

FANTASIOSO 14.00
Fior di latte, salsiccia artigianale MGE di Valentano, prosciutto cotto Valleperlata di Montefiascone, funghi porcini Cimina Funghi di Ronciglione

PAESANO 14.00
Fior di latte, verdure fresche di stagione ripassate, pecorino di Rocca caseificio Radicetti di Cellere, guanciale stagionato Salumificio Stefanoni di Montefiascone

INFUOCATO 14.00
Fior di latte, salame piccante Salumificio Gam di Montefiascone, Non è la Nduja Tenuta Il Radichino di Ischia di Castro, peperoncino di Cayenna Chiarini Wolf

PIZZE BIANCHE

BIANCANEVE 7.00
Fior di latte

CENERENTOLA 9.00
Fior di latte, prosciutto crudo Salumificio Gam di Montefiascone

FOCACCIA 5.00
Olio Evo della Tuscia, rosmarino

VERACE 14.00
Fiordilatte, Patate dell'Alto Viterbese al forno, finocchietto selvatico,
salsiccia artigianale Mge di Valentan

CACIARA 13.00
Fior di latte, crema artigianale di nostra produzione
con formaggi del viterbese

CONTADINA 14.00
Fiordilatte, zucchine romanesche a julienne, prosciutto cotto di pollo ruspante
San Bartolomeo di Viterbo

VEGETARIANA 11.00
Fior di latte, verdure fresche di stagione

RUSTICA 13.00
Fior di latte, chips di patate viola dell'Alto Viterbese, wurstel artigianale
Azienda agricola Nardi di Pescia Romana

CAMPESTRE 13.00
Fiordilatte, pomodori Ciliegino, rucola, grana locale Pgm72 Tenuta Il Radichino
di Ischia di Castro

N.B.
+ mozzarella di bufala Caseificio Luisa di Montefiascone 3.00

PIZZE BIANCHE

FRANCESCANA 13.00
Fior di latte, tonno sott'olio, cipolla, olive nere

MAREMMANA 15.00
Fior di latte, champignons, salsiccia artigianale GME di Valentano, prosciutto cotto Valleperlata di Montefiascone

MONTAGNOLA 14.00
Fior di latte, prosciutto crudo salumificio Gam di Montefiascone affumicato, erborinato Piradoro caseificio Radichino di Ischia di Castro

TRICOLORE 15.00
Fior di latte, carpaccio di Manzetta Maremmana Macelleria Nardi di Pescia Romana, rucola, grana locale Pgm72 Tenuta Il Radichino di Ischia di Castro

CARBONARA 13.00
Fior di latte, pancetta stagionata Salumificio Gam di Montefiascone, uovo da galline libere del viterbese, pecorino stagionato Rocca caseificio Radicetti di Cellere

BURINA 13.00
Fior di latte, pancetta stagionata Salumificio Gam di Montefiascone, scamorza affumicata caseificio Troscia di Grotte S.Stefano, patate dell'Alto Viterbese

ORTOLANA 14.00
Fiordilatte, Macedonia di verdure stagionali, salsiccia artigianale GME di Valentano

DELIZIOSA 14.00
Fior di latte, mortadella di cinghiale, salsa tartufata Demetra di Vitorchiano, grana Pgm72 Tenuta Il Radichino di Ischia di Castro

BIRICHINA 13.00
Fior di latte, zucchine, scamorza affumicata Latteria Santa Rosa di Viterbo, salsiccia artigianale GME di Valentano

N.B.
+ mozzarella di bufala Caseificio Luisa di Montefiascone 3.00

PIZZE ROSSE

IONICA 15.00
Fiordilatte, pomodoro, Non èla Nduja Tenuta il Radichino di Ischia di Castro, scamorza affumicata Latteria Santa Rosa di Viterbo, melanzane

CACCIATORA 15.00
Fior di latte, pomodoro, prosciutto di cinghiale macelleria Nardi di Pescia Romana, olive nere

VULCANICA 15.00
Fior di latte, pomodoro, salame piccante Salumificio Gam di Montefiascone, salsiccia artigianale GME di Valentano, uovo da galline libere di Viterbo, salsa tartufata Demetra di Vitorchiano

BISENTINA 14.00
Fior di latte, pomodoro, crema artigianale di nostra produzione con formaggi del viterbese , salsiccia artigianale GME di Valentano, salsa tartufata Demetra di Vitorchiano

ETRUSCA 14.00
Fior di latte, pomodoro, capocollo stagionato Salumificio Gam di Montefiascone,pecorino Rocca Caseificio Radicetti di Cellere

AMATRICIANA 13.00
Fior di latte, pomodoro, guanciale stagionato Salumificio Stefanoni di Montefiascone, pecorino Il Radichino Caseificio Radichino di Ischia di Castro, pepe nero

AUDACE 15.00
Fior di latte, pomodoro, salame piccante Salumificio Gam di Montefiascone, erborinato Piradoro caseificio Radichino di Ischia di Castro, cipolle

VITORCHIANESE 12.00
Fior di latte, pomodoro, peperoncino di Cayenna Chiarini Wolf di Vetralla, aglio Rosso di Proceno, finocchietto selvatico della Tuscia

N.B.
+ mozzarella di bufala Caseificio Luisa di Montefiascone 3.00

PIZZE ROSSE

MARGHERITA 9.00
Fior di latte, pomodoro

NAPOLETANA 12.00
Fior di latte, pomodoro, alici sott'olio del Tirreno

MARINARA 9.00
Pomodoro, origano, aglio rosso di Proceno

DIAVOLA 13.00
Fior di latte, pomodoro, salame piccante Salumificio Gam di Montefiascone, olive nere, peperoncino di Cayenna Chiarini Wolf di Vetralla

CAPRICCIOSA 14.00
Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto Valleperlata di Montefiascone, carciofi, champignon, olive nere

PEPERINA 13.00
Fiordilatte, pomodoro, peperoni, salsiccia artigianale MGE di Valentano

QUATTRO STAGIONI 14.00
Fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto Valleperlata di Montefiascone, carciofi, olive nere, champignon

MACCHIAROLA 14.00
Fiordilatte, pomodoro, funghi champignons, salsiccia artigianale MGE di Valentano

NORCINA 14.00
Fior di latte, pomodoro, salsiccia artigianale GME di Valentano, prosciutto cotto Valleperlata di Montefiascone, pancetta stagionata Salumificio Gam di Montefiascone

N.B.
+ mozzarella di bufala Caseificio Luisa di Montefiascone 3.00

Dalla nostra cucina alla Tua.

Produzioni artigianali del Parco delle Querce



la Peppa

Inquadra il Qrcode
100% Gusto Tuscia

Nascono qui, tra i nostri campi e la nostra cucina. Li realizziamo in piccole quantità, con gli stessi gesti e la stessa cura che mettiamo ogni giorno nei nostri piatti. Se vuoi, puoi portarli a casa con te.



GIRO IN TUSCIA

ANTIPASTO
con eccellenze della Tuscia

PIZZA CON INGREDIENTI DEL VITERBESE
A spicchi nei gusti e nelle quantità desiderate.
(Termina quella sul tagliere prima di ordinare la prossima)

DESSERT
Delizia stagionale con prodotti dell'Etruria

BEVANDE
- Acqua,
- Birra Artigianle della tuscia
- Vino biologico "B&R" Parco delle Querce
- Coca cola
- Caffè Torrefazione Fida di Marta
- Amaro alle Ghiande "Quercus"

"Proposta valida ESCLUSIVAMENTE se accettata da tutti i commensali presenti al tavolo"

€30p.p.

Speciale Menù Bambino

€18p.p.

APERITIVI

SPRITZ ETRUSCO 7.00
Spumante della Tuscia, liquore Black bitter Orange
distilleria Numa di Tarquinia, soda

GIMPONIC 7.00
Gin viterbese Silvetusta, succo di lamponi, tonica al basilico

QUERCIONI 7.00
Vermut Numa di Tarquinia, Amaro alle Ghiande Quercus,
gin viterbese PointFive

REGINA AMALUSANTA 7.00
Sambuca della Tuscia, blu Curacao, tonica classica,
limone, zucchero

BEVANDE

Acqua microfiltrata Naturale/Frizzante		2.00
Bibite Biologiche Galvanina		4.00
Kombucha della Tuscia by Salvo Cravero 500 ml		13.00
Vino Biologico Agriturismo Parco delle Querce	calice	3.50
	bottiglia	12.00
Cola Cola	bicchiere 0.3 lt	3.50
	bicchiere 0.5 lt	4.00
	caraffa 1 lt	6.00

To Beer or Not To Beer

BIRRE ARTIGIANALI IN TUSCIA

Turan Golden 5.50
Viterbo (Ale) 5.50%

Turan Triple 5.50
Viterbo (Triple) 8.00%

Freelions Zia Mimma 5.50
Tuscania (Bock) 6.50%

Freelions Hopus Day 5.50
Tuscania (Ipa) 7.00%

Itineris Cimina 5.50
Civita Castellana(Wais) 5.50%

Hilltop Gallagher 5.50
Bassano Romano (Stout) 5.50%



Birra Artigianale del Viterbese alle Ghiande "GeniAle" (Blonde Ale 5.00%)

boccale 0.3 lt	3.50
boccale 0.5 lt	5.50
caraffa 1.5 lt	16.00

MENÙ
estate 2026

I VINI DELLA TUSCIA

la vendemmia



PARCO DELLE QUERCE AGRITURISMO

Un viaggio tra storia, terroir e unicità

La nostra cantina propone una selezione esclusiva di etichette provenienti unicamente dalla Tuscia, terra antica e affascinante, dove la cultura del vino affonda le radici sin dagli etruschi.

Un territorio straordinario, plasmato da suoli vulcanici, fluviali e marini, capace di regalare ai vini una complessità e una riconoscibilità senza eguali. Qui si incontrano vitigni autoctoni rari e preziosi insieme ai grandi internazionali, interpretati con maestria dalle cantine locali per dar vita a prodotti di alta qualità.

La nostra proposta spazia dalle bollicine raffinate, ai bianchi freschi e minerali, fino ai rossi strutturati e intensi, espressione autentica di un territorio che merita di essere scoperto in tutta la sua pienezza.

Ogni bottiglia è un invito a viaggiare nella Tuscia: un mosaico di storia, natura e passione vitivinicola che racconta un unicum nel panorama enologico italiano.

BOLLICINE

		%	
ANITA *Aleatico Lazio IGP* *Bolsena* *Aleatico*	15.00	*10,50*	Farlesco
BEST BRUT *Est!Est!!Est!!! di Montefiascone DOP* *Spumante Brut* *Montefiascone* *Trebbiano, Malvasia, Roscetto*	15.00	*12,00*	Farlesco
ALAENNE *Lazio Metodo Classico Brut* *Ischia di Castro* *Pinot Nero*	45.00	*12,00*	Vigne del Patrimonio
LORENZO *Brut Lazio Igt* *Gradoli* *Sangiovese*	15.00	*12,00*	Villa Caviciana
LUAU *Extra Dry Lazio Igp* *Montefiascone* *Riesling Renano*	15.00	*12,50*	Antica Cantina Leonardi
VERS *Brut Rose' Lazio Igt* *Bomarzo* *Cesanese*	18.00	*12,50*	Brugnoli
REO *Extra Dry Lazio Igp* *Cellere* *Chardonnay, Procanico*	15.00	*12,50*	Azienda Agricola Bio Lotti
STEFANONI BRUT *LAZIO METODO CLASSICO BRUT* *Montefiascone* *Roscetto*	23.00	*12,00*	Cantina Stefanoni

BIANCHI

			%	
109 *Lazio Bianco IGP* *Castiglione in Teverina* *Grechetto G109*	22.00	5.00	*13,00*	Tenuta La Pazzaglia
POGGIO DEI GELSI *Est!Est!!Est!!! Montefiascone DOP* *Montefiascone* *Trebbiano, Malvasia, Roscetto*	15.00	5.00	*13,00*	Falesco
NETHUN *Lazio Bianco IGP* *Tarquinia* *Vermentino*	35.00		*13,00*	Muscari Tomajoli
FIXUS *Lazio Bianco IGP* *Castiglione in Teverina* *Viogner*	24.00		*13,50*	Doganieri Miyazaki
POGGIO TRIALE *Lazio Bianco IGP* *Castiglione in Teverina* *Grechetto G5*	35.00		*14,00*	Tenuta La Pazzaglia
CALANCHI *Bianco Lazio IGP* *Castiglione in Teverina* *Chardonnay*	22.00		*13,00*	Paolo e Noemia D'Amico
LATOUR A CIVITELLA *Grechetto di Civitella d'Agliano IGT* *Civitella d'Agliano* *Grechetto Poggio della Costa*	40.00		*14,00*	Sergio Mottura
MATEÈ *Bianco lazio IGT* *Grotte di Castro* *Aleatico*	22.00	5.00	*12,00*	Pacchiarotti

BIANCHI

			%	
SORA LUISA *Bianco Lazio IGP* *Tarquinia* *Pinot Bianco*	23.00		*12,50*	Tenuta Sant` Isidoro
FATÌ *Bianco Lazio Igt* *Procanico,* *Roscetto*	22.00		*14,00*	Grotte di Castro Pacchiarotti
LUCE DI LAGO *Bianco Lazio IGT* *Montefiascone* *Roscetto*	15.00		*12,50*	Antica Cantina Leonardi
MANTI *Bianco Lazio IGT* *Nepi* *Chardonnay*	23.00		*13,50*	Ronci di Nepi
FERENTANO *Bianco Lazio IGT* *Montefiascone* *Roscetto*	35.00	7.00	*13,00*	Cotarella
MALVASIA PUNTINATA *Bianco Lazio IGT* *Cellere* *Malvasia Puntinata*	14.00		*14,00*	Azienda Agricola Bio Lotti
ZEFIRO *Bianco Lazio IGT* *Incrocio Manzoni* *Orte*	22.00		*14,00*	Le Lase
VALORESIA *Bianco Lazio IGT* *Procanico* *Gradoli*	15.00	5.00	*13,00*	Villa Caviciana

ROSSI

			%	
THESAN *Rosso Lazio IGP* *Orte* *Canaiolo Nero*	25.00		*14,00*	Le Lase
DON CARLO *Rosso Lazio IGP* *Montefiascone* *Merlo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*	25.00		*13,00*	Antica Cantina Leonardi
PATERNO *Rosso Lazio IGP* *Castiglione in Teverina* *Sangiovese*	25.00		*13,50*	Trappolini
CAVAROSSO *Rosso Lazio IGT* *Gradoli* *Aleatico*	22.00	6.00	*13,00*	Pacchiarotti
MAESTÀ DELLE VIGNE *Rosso Lazio Igt* *Gradoli* *Grechetto Rosso*	20.00		*13,50*	La Carcaia
NERO DI LAVA *Rosso Lazio IGT* *Montefiascone* *Syrah*	18.00		*13,50*	Antica Cantina Leonardi
VEPRE *Rosso Lazio IGT* *Ischia di Castro* *Cabernet Franc*	32.00		*13,50*	Vigne del Patrimonio
PANTALEONE *Rosso Lazio IGT* *Tarquinia* *Petit Verdot*	35.00		*13,50*	Muscari Tomajoli

ROSSI

			%	
MONTIJONE *Rosso Lazio IGP* *Castiglione in Teverina* *Merlot*	30.00		*14,00*	Tenuta la Pazzaglia
BRUMA *Sangiovese Lazio IGP* *Tarquinia* *Sangiovese*	20.00	5.00	*13,50*	Cantine Primaluce
GOCCE *Violone Tuscia DOP* *Castiglione in Teverina* *Violone*	25.00	7.00	*14,50*	Trebotti
TUSCO *Tuscia Grechetto Rosso Dop* *Castiglione in Teverina* *Grechetto Rosso*	15.00	5.00	*13,50*	Trebotti
GAIA CECILIA *Tuscia Rosso Doc* *Orte* *Violone*	22.00		*14,50*	Le Lase
RONCI *Cabernet Sauvignon Lazio Igp* *Nepi* *Cabernet Sauvignon*	22.00		*13,50*	Ronci di Nepi
CELESTIO *Rosso Lazio Igp* *Gradoli* *Aleatico*	33.00		*14,00*	Terre di Aquesia
CONTALUNA *Ciliegiolo Lazio Igt* *Acquapendente* *Ciliegiolo*	35.00		*14,00*	Terre di Aquesia

MACERATI E ROSATI

		%	
RAMATICO *ROSATO LAZIO IGT* *Aleatico* *Gradoli*	25.00	*13.00*	Pacchiarotti
OLGHINA *ROSATO LAZIO IGT* *Violone 12%* *Tarquinia*	19.00	*12.00*	Etruscaia
GRADELÉ *ROSATO LAZIO IGT* *Aleatico* *Gradoli*	19.00	*12.00*	Villa Caviciana
ROSATO *ROSATO LAZIO IGT* *Grechetto Rosso* *Bomarzo*	15.00	*12.50*	Brugnoli
SATRES *BIANCO LAZIO IGP* *Pinot Grigio* *Orte*	20.00	*14.00*	Le Lase
GEMMA *ROSATO LAZIO IGP* *Cesanese* *Tarquinia*	22.00	*12.50*	Cantine Primaluce
RM *BIANCO LAZIO IGT* *Roscetto* *Montefiascone*	38.00	*14.00*	Poggio Bbaranello
AGYLLA *TUSCIA DOP* *Grechetto*	20.00	*14.00*	Paolo e Noemia D'Amico

PASSITI

		%	
PASSIRÒ *PASSITO BIANCO LAZIO IGP* *Roscetto* *Montefiascone*	30.00	*13.50*	Cotarella
MUFFO *GRECHETTO PASSITO LAZIO IGT* *Grechetto* *Civitella d' Agliano*	50.00	*13.50*	Sergio Mottura
TURAN *PASSITO LAZIO IGT* *Aleatico* *Gradoli*	40.00	*13.00*	Pacchiarotti
LE MUFFE *BIANCO LAZIO IGP* *Trebbiano, Chardonnay* *Montefiascone*	28.00	*14.50*	Antica Cantina Leonardi
RADICA *ROSSO PASSITO IGT* *Cannaiolo nero, Aleatico* *Capodimonte*	25.00	*13.50*	San Lazzaro
ORO DI VILLA PURI *LAZIO BIANCO IGT* *Moscatello* *Bolsena*	25.00	*14.50*	Villa Puri
IL MERLANO *ROSSO LAZIO IGT* *Canaiolo Nero* *Bolsena*	20.00	*12.50*	Villa Puri


AGRITURISMO PARCO DELLE QUERCE