

Eli Quinn 
RESTAURANT & GRILL

ANTIPASTI

Tagliere Eliquin (consigliato per 1 persona) ...	8
<i>Selezione di Salumi e Formaggi della Tuscia Viterbese</i>	
Suppli "Fattincasa"	8
<i>Un Tris dei nostri Suppli* fatti in casa: al Basilico, L'Amatriciano e il Cacio&Pepe</i>	
Patatine Classiche	4
<i>Patatine fritte* servite con Ketchup e Maionese</i>	
Patatine Cacio&Pepe	6
<i>Patatine fritte* servite con crema Cacio&Pepe fatta in casa</i>	
Bruschette di Pinsa	8
<i>Assortite di stagione</i>	
Frittura di Moscardini*	10

PRIMI PIATTI

Gnocchi di Nonna	12
<i>Gnocchi artigianali saltati con sugo di Spuntature e Salsicce di Nonna Marisa</i>	
Tonnarello Cacio&Pepe al Tartufo	13
<i>Tonnarelli freschi con Cacio e Pepe arricchiti con lamelle di Tartufo Nero</i>	
Spaghettoni alla 'Matriciana	12
<i>Spaghettoni di grano duro trafileti al bronzo con sugo alla 'Matriciana</i>	
Gnocchi Seppie e Pecorino	13
<i>Gnocchi artigianali saltati con sugo di Seppie, Mentuccia e Pecorino</i>	
Carbonara	12
<i>Spaghettoni di grano duro trafileti al bronzo conditi alla Carbonara</i>	

I prodotti contrassegnati dal simbolo * sono stati abbattuti o congelati per la sicurezza del consumatore.

I COCCETTI

Tegamini caldi con le ricette tradizionali della nostra famiglia

Trippa alla Romana	8
Fagioli all'uccelletto e Provola Affumicata	6
Zuppa di Patate e Tartufo	6
Trippa di Mare	8
<i>Calamari o Seppie cotti in sugo di S. Marzano, menta e Pecorino</i>	

SECONDI PIATTI

Tagliata Classica o al Rosmarino	18
Tagliata Rucola, Grana e Pomodorini	20
Tagliata al Tartufo Nero o ai Porcini	22
Galletto & BBQ	16
<i>Galletto grigliato servito con Patatine Fritte e salsa BBQ</i>	
Polpo Rosticiato	18
<i>Polpo arrostito servito su mousse di ceci e rosmarino</i>	
Bistecca	20
Costata 500g	24
Costolette di Agnello alla scottadito	18
Broccoletti e Salsicce della Tuscia Viterbese	15
<i>Salsicce grigliate servite con Broccoletti ripassati</i>	
Polpette di Baccalà	15
<i>Polpette di Baccalà e Patate in guazzetto di pomodoro dolce</i>	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

BURGERS

Angus Burger	13
<i>Buns al sesamo* che racchiude un Burger di Angus marinato alla Guinness da 150g marinato alla Guinness, Pomodoro, Formaggio Cheddar, Insalata, Pancetta croccante e salsa BBQ</i>	
Salmon Burger	13
<i>Buns al sesamo* che racchiude un Burger di Salmone artigianale* da 150g, Rucola, Pomodori secchi, Salsa Tzatziki</i>	
Truffle Burger	17
<i>Buns al sesamo* che racchiude un Burger di Angus da 150g marinato alla Guinness, Pomodoro, Burrata al Tartufo, Pancetta croccante e salsa BBQ</i>	

I NOSTRI BURGER SONO ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE* E SALSE

PINSE

Margherita di Eliquin	10
<i>Pomodoro S. Marzano DOP, Burrata di Andria IGP e Basilico fresco</i>	
Re di Bosco	13
<i>Mozzarella, Funghi Porcini, lamelle di Tartufo fresco e Prezzemolo</i>	
'Matriciana	10
<i>Pomodoro S. Marzano DOP, Guanciale di Amatrice e Pecorino Romano DOP</i>	
Alla 'Nduja	10
<i>Pomodoro S. Marzano DOP, 'Nduja, Provola e Rucola</i>	
Salsiccia e Broccoletti	10
<i>Salsiccia della Tuscia Viterbese, Broccoletti e Mozzarella</i>	
Napoli di Eliquin	10
<i>Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella, Alici, Capperi e Origano</i>	
Mortadella e Pistacchi	10
<i>Ricotta, Mozzarella Fior di latte, Pistacchi</i>	

DESSERTS

Crema Catalana	5
Tortina al Cioccolato	5
Tiramisù	5
Cheesecake	5

BEVANDE

Acqua 75ml	2
Coca Cola 33ml	2
Birra Chiara 33ml	4
Birra Rossa Artigianale 33ml	5
Caffè	1