



# S'OSTERIA 38

— ACQUAPENDENTE —

Via Cesare Battisti, 61  
01021 Acquapendente (VT)  
tel. +39 342 5236544 - [www.sosteria38.it](http://www.sosteria38.it)



## ANTIPASTI

---

<b>Battuta di Manzo Mariotti e capperi</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Fagiolo Secondo C.C.OR.A.V. all'uccelletto</b> (All. 9)	<b>€ 8,00</b>
<b>Farro Villa S.Ermanno in crema di zucchine Fattorie Solidali e mortadella Agriturismo Il Casaletto</b> (All. 1,9)	<b>€ 10,00</b>
<b>Selezione Affettati Stefanoni F.lli</b> Prosciutto, Lombetto, salame a punta di coltello, salame cotto, susianella	<b>€ 12,00</b>
<b>Selezione Formaggi Caseificio Tenuta Radichino F.lli Pira</b> Don Carmelo latte di pecora, Toma Reale latte di pecora, Granducato di Castro Nero latte di pecora, Poggio Conte latte di capra (All. 7)	<b>€ 13,00</b>
<b>Sottoli Sémina Fattorie Solidali</b> Carciofini, melanzane, pomodori verdi, zucchine secondo disponibilità (All. 1, 6, 8, 11, 12)	<b>€ 9,00</b>
<b>Tortino di Patate I.G.P. Alto Viterbese Ambra C.C.OR.A.V. , ricotta con crema di Grana Padano e Zafferano Rapaccini</b> (All. 3,7)	<b>€ 10,00</b>
<b>Degustazione Parmigiano Reggiano D.O.P. Malandrone 1477 Stagionatura 36-48-60-96 mesi in abbinamento servito a parte con nostre proposte</b>	<b>€ 18,00</b>

## PRIMI PIATTI

---

<b>Fusilloni Fanelli con Cavolo Nero Fattorie Solidali, Pecorino Granducato Il Radichino e Nocchie Luca di Piero</b> (All. 1,7,8)	<b>€ 13,00</b>
<b>Gnocchi di Patate I.G.P. Alto Viterbese Ambra C.C.OR.A.V., al ragù con finocchietto selvatico</b> (All. 1,3, 9)	<b>€ 13,00</b>
<b>Pici all'Aglio Rosso di Proceno C.C.OR.A.V.</b> (All. 1)	<b>€ 13,00</b>

<b>Paccheri Fanelli con persico del Lago di Bolsena Lago Vivo e pomodori confit Fattorie Solidali</b> (All. 1, 7)	<b>€ 15,00</b>
<b>Spaghettoni Fanelli con fiori di zucca Fattorie Solidali, Alici di Menaica e mozzarella di Bufala Caseificio Luisa</b> (All. 1,7)	<b>€ 13,00</b>
<b>Crema di lattuga, zucchine Fattorie Solidali e Patate I.G.P. Alto Viterbese Ambra C.C.OR.A.V</b> (All. 1)	<b>€ 13,00</b>

## SECONDI PIATTI

---

<b>Braciola e Pancetta di Cinta Senese Valle Perlata</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Controfiletto Maremmano Mariotti</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Giubba e Calzoni, agnello Tenuta Radichino F.lli Pira, carciofi Fattorie Solidali</b> (All. 9)	<b>€ 18,00</b>
<b>Lattarini del Lago di Bolsena con vinaigrette di fragole Fattorie Solidali</b>	<b>€ 15,00</b>
<b>Pollo Pulicaro al tegame con Birra Artigianale White Turan con verdure di stagione Fattorie Solidali</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Polpette di Bovino Maremmano Mariotti con la sua riduzione</b>	<b>€ 18,00</b>

## CONTORNI

---

<b>Insalata Fattorie Solidali</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Patate I.G.P. Alto Viterbese Ambra C.C.OR.A.V. al forno con Fiore di Finocchio Selvatico</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Verdure di stagione Fattorie Solidali</b>	<b>€ 6,00</b>

Pane nostra produzione

Lievito madre 36ore, Farina Petra Unica Molino Quaglia e Farina Verna 5037 Villa S.Ermanno



**In Cucina:** Lorena Crescimbeni

## PIZZE

---

<b>4 Latti 4 Caseifici</b>	<b>€ 13,00</b>
Mozzarella di Bufala Caseificio Luisa, stracchinato di Latte Vaccino Piccola Formaggeria Artigiana, spalmabile di Capra Caseificio Sensi, erborichino Latte di Pecora Tenuta il Radichino F.lli Pira (All. 1, 7)	
<b>Fiori di zucca</b>	<b>€ 10,00</b>
Fiori di zucca Fattorie Solidali, Alici di Menaica (All. 1, 4)	
<b>Diavola</b>	<b>€ 10,00</b>
Pomodoro Azienda Agricola Valentini, fior di latte Piccola Formaggeria Artigiana, Salame Piccante Stefanoni F.lli (All. 1, 7)	
<b>Lago di Bolsena</b>	<b>€ 12,00</b>
Coregone affumicato Lago Vivo, datterini Fattorie Solidali, crema di Patate I.G.P. Alto Viterbese Ambra C.C.OR.A.V., finocchietto selvatico (All. 1, 4, 7)	
<b>Margherita</b>	<b>€ 9,00</b>
Pomodoro Azienda Agricola Valentini, fior di latte Piccola Formaggeria Artigiana, basilico Fattorie Solidali (All. 1, 7)	
<b>Margherita con Bufala</b>	<b>€ 10,00</b>
Pomodoro Azienda Agricola Valentini, mozzarella di Bufala Luisa, basilico Fattorie Solidali (All. 1, 7)	
<b>Napoli</b>	<b>€ 10,00</b>
Pomodoro Azienda Agricola Valentini, fior di latte Piccola Formaggeria Artigiana, Alici di Menaica (All. 1, 4, 7)	
<b>Tartufi della Tuscia</b>	<b>€ 13,00</b>
Tartufo Cose di Macchia Tartufi della Tuscia, stracchino Piccola Formaggeria Artigiana (All. 1, 7)	
<b>Orto</b>	<b>€ 10,00</b>
Fior di latte Piccola Formaggeria Artigiana, verdure di stagione Fattorie Solidali (All. 1, 7)	
<b>Wurstel</b>	<b>€ 10,00</b>
Wurstel Stefanoni F.lli, chips patate I.G.P. Alto Viterbese Ambra C.C.OR.A.V., fior di latte Piccola Formaggeria Artigiana (All. 1)	

## PIZZA PADELLINO

---

**Gricia** € 12,00  
 Guanciale croccante Stefanoni F.Ili e Fondue Pecorino Romano D.O.P. Sini  
 (All. 1, 3,7)

## FOCACCE

---

**Al Testo** € 10,00  
 Salsiccia Stefanoni F.Ili, Cicoria ripassata Fattorie Solidali  
 (All. 1)

**Mortadella e Scamorza** € 12,00  
 Mortadella Agriturismo Il Casaletto, scamorza Piccola Formaggeria Artigiana  
 (All. 1, 7)

## CALZONI

---

**Mohamed** € 11,00  
 Mozzarella di Bufala Caseificio Luisa, Aglio Rosso di Proceno C.C.OR.A.V.,  
 E.V.O. Sémina Fattorie Solidali, peperoncino  
 (All. 1, 7)

**Prosciutto cotto e fior di latte** € 11,00  
 Fior di Latte Piccola Formaggeria Artigiana, prosciutto cotto Stefanoni F.Ili  
 (All. 1, 7)

Impasto indiretto (biga 48-72 ore di lievitazione): Farina Petra Unica Molino Quaglia macinata a pietra da grani italiani,  
 olio E.V.O., sale, idratazione 65%

Padellino: Impasto diretto (24-48 ore di lievitazione): Farina Petra 00 (80%) macinata a pietra da grani italiani, Farina di  
 Farro macinata a pietra Villa S. Ermanno (20%), lievito madre, olio E.V.O., sale, idratazione 70%

**In Pizzeria:** Taha Mohamed Msehli, Dario Cupelli

## DOLCI FATTI IN CASA

---

<b>Bavarese con frutta di stagione</b> (All. 3,4,7)	<b>€ 6,00</b>
<b>Crostate con Confettura Bio Sémina Fattorie Solidali</b> (All. 1,3,7)	<b>€ 6,00</b>
<b>La nostra Cheesecake</b> (All. 3,7)	<b>€ 6,00</b>
<b>Mousse di Ricotta Piccola Formaggeria Artigiana con Miele Monte Rufeno Apicoltura Nucci Corrado e Farro Soffiato Villa S. Ermanno</b> (All. 1, 7)	<b>€ 7,00</b>
<b>Panna Cotta con Crema di Nocciola Gentile Romana Luca di Piero</b> (All. 3, 7)	<b>€ 7,00</b>
<b>Panna Cotta con Crema di Pistacchio Luca di Piero</b> (All. 3, 7)	<b>€ 7,00</b>
<b>Tiramisù</b> (All. 1, 3, 7)	<b>€ 6,00</b>

### In cucina usiamo

E.V.O. Sémina Fattorie Solidali e Colli Etruschi La Toque  
Aceto Biologico I.G.T. Lazio Villa Chiarini Wulf

**Servizio € 2,00**

**In Sala:** Elisa Calanca, Benedetta Monni e Laura Vincenti

## BIRRE ARTIGIANALI TUSCIA

---

### *American Pale Ale*

**APA 5,0 %vol. Turan 33 cl** € 6,00

### *Belgian Rauch*

**Bambelg 6,0 %vol. Hilltop Brewery  
in collaborazione con Pork'n Roll 33 cl** € 6,00

### *English Bitter*

**Barry's Bitter 4,2 %vol. Hilltop Brewery 33 cl** € 6,00

### *Irish Stout*

**Wot Hop? con East Kent Goldings 5,0 %vol. Hilltop Brewery 33 cl** € 6,00

### *Pale Ale*

**Gallagher Stout 5,5 %vol. Hilltop Brewery 33 cl** € 6,00

### *Tripel*

**Tripel 8,0 %vol. Turan 33 cl** € 6,00

## BEVANDE

---

<b>Acqua in vetro 1 l</b>	<b>€ 2,00</b>
Verna Naturale, Nepi Effervescente Naturale, Nepi Gassata	
<b>Aranciata della Val d'Orcia Le spume del Papini 33 cl.</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Chinotto della Val d'Orcia Le spume del Papini 33 cl.</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Fanta, Coca Cola lattine 0,33 l</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Coca Cola 1,50 l</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>MoleCola 0,375 l</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>MoleCola Zero 0,375 l</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>MoleCola 0,75 l</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Birra alla spina Forst Kronen 0,20 l</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Birra alla spina Forst Kronen 0,40 l</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Birra alla spina Forst Kronen 1 l</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>Birra alla spina Weihestephan Weiss 0,20 l</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Birra alla spina Weihestephan Weiss 0,40 l</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Birra alla spina Weihestephan Weiss 1 l</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Birra in bottiglia ICHNUSA / MENABREA 0,66 l</b>	<b>€ 5,00</b>
<b>Iperespresso Illy</b>	<b>€ 2,00</b>
Caffè, Decaffeinato, Orzo e Ginseng (All. 6, 7, 8)	



## **Allergeni**

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

\* Alcuni prodotti possono essere surgelati