PIZZE ROSSE

BUFELLA €13.00
(pomodoro, bufala e speck)

CAPRESELLA €11.00
(pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodoro a fette e basilico)

CAPRICCIOSA €10.50
(pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, champignon, prosciuto crudo e salsiccia)

DIAVOLA €9.50
(pomodoro, mozzarella e salame piccante)

FOCACCELLA €13.50
(pomodoro, salsa rosa, code di gambero, insalata e pomodori pachino)

GORGONZELLA €12.00
(pomodoro,mozzarella,gorgonzola,cippolla rossa e salame piccante)

MARGHERITA €7.00
(pomodoro e mozzarella)

MARINARA €6.00
(pomodoro, sale, pepe, capperi, origano e aglio)

NAPOLETANA €8.50
(pomodoro, mozzarella e alici)

PARMIGIANA €10.50
(pomodoro,mozzarella,melanzane e grana)

RUSTICHELLA €10.50
(pomodoro,mozzarella,rucola e prosciutto crudo)

4STAGIONI €10.00
(pomodoro,mozzarella, olive, carciofi, champignon e prosciutto crudo)

TONNARELLA €10.50
(pomodoro,mozzarella, cipolla e tonno)

VEGANESE €9.50
(pomodoro e mix di verdure)

CALZONE €13.50
(Ingredienti a scelta)

Giropizza

€13.00
a persona

€12 A PERSONA E MANGI TUTTA LA PIZZA CHE VUOI...

"SE AVANZI LA PIZZA PAGHI 10 € IN PIÙ"

La nostra pizza è sottile,croccante e ad alta digeribilità

PIZZE BIANCHE

ACCIUGHELLA €9.50
(mozzarella, alici e zucchine)

BIANCANEVE €8.50
(mozzarella,fontina e prosciutto crudo)

BICOLORE €9.50
(mozzarella, carciofi e prosciutto crudo)

BOSCAIOLA €9.50
(mozzarella, funghi champignon e salsiccia)

CARCIOFELLA €13.50
(mozzarella,carciofi,pecorino,guanciale,miele,limone e pepe nero)

ETRUSCHELLA €10.00
(mozzarella, funghi porcini e pomodori pachino)

FIORELLA €12.50
(mozzarella , fiori di zucca e alici)

FOCACCIA €5.50

FORMAGGIELLA €10.50
(mozzarella e mix di formaggi)

GRICIARELLA €9.50
(mozzarella, guanciale e pecorino)

ORTOLANA €10.00
(mozzarella e mix di verdure)

PARACULA €10.00
(mozzarella, patate e salsicce)

PATANELLA €10.00
(mozzarella, patate e pancetta)

PISTACCHIONA €12.50
(mozzarella, pistachio, provola e speck)

PIZZICHELLA €10.00
(mozzarella, salame piccante e cipolla rossa)

SCAMORZELLA €10.50
(mozzarella, melanzane, scamorza e pancetta)

TRICOLORE €10.00
(mozzarella, rucola, grana e pomodoro pachino)

TARTUFELLA €13.50
(mozzarella, salsa al tartufo, provola di bufala locale affumicata e pancetta)

VENTRESCHELLA €9.50
(mozzarella e pancetta)

VOGLIOSA €10.50
(mozzarella, zucchine, provola, patate e pancetta)

CALZONE €13.50
(Ingredienti a scelta)

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO 26 NERO

ALTA FERMENTAZIONE, NON PASTORIZZATE
E RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA,
SENZA L'USO DI ADDITIVI O CONSERVANTI.

GUADAGNATA 33cl
Amber Ale
Una birra ottenuta da una particolare miscela di malti selezionati, dal colore mogano brillante, con schiuma consistente color crema. Presenza di aromi pieni come caramello. In bocca sensazioni di morbidezza e pienezza. L'amaro non è invadente. A tavola abbinata con piatti leggermente complessi, formaggi stagionati e brasati di carne. Piacevole anche fuori dai pasti per compagnia.

Tipologia: ale
Colore: mogano con riflessi rosso rubino
Schiuma: cremosa
Gradazione: 6,5% vol

IPNOTICA 33cl
India Pale Ale (IPA)
Birra estremamente profumata, si avvertono sentori di frutti esotici come mango e frutto della passione grazie all'aggiunta a freddo di fiori di luppolo.Grazie alla sapiente luppolatura, in bocca, emerge un piacevole amaro dal carattere deciso, ma mai invasivo. Sul finale emergono sentori di agrumi e spezie. Ottima con formaggi stagionati e salumi, ma non dispiace anche con piatti più saporiti come carni in umido.

Tipologia: double ipa
Colore: ambrato
Schiuma: compatta e persistente
Gradazione: 6,8% vol

ZIZAGNA 33cl
American Pale Ale
Zizagna, la birra che proclama con forza il suo piacevole equilibrio tra l'amaro dei luppoli e il dolce del malto. Leggera, fruttata, elegante e equilibrata. Questa è l'interpretazione del Birrificio 26 Nero dell' American Pale Ale. Al naso si presenta con sentori agrumati e fruttati. Al gusto schietto del malto si contrappone l'amaro tipico degli oli essenziali dei luppoli americani e neozelandesi. La bassa gradazione dona una facile bevuta. Da abbinare con carni grigliate.

Tipologia: american pale ale
Colore: giallo ambrato
Schiuma: compatta e persistente
Gradazione: 4,5% vol

LISTRA 33cl
Blanche
La Listra è una birra particolare e vivace, dall'anima selvaggia Fresca dissetante, beverina. Alla vista si presenta opalescente per l'utilizzo di frumento e farro. Schiuma abbondante e compatta. Nel profilo aromatico prevalgono note agrumate. In bocca un corpo complesso con sentori agrumati e speziati dovuti dall'uso in cottura scorsa di arancio, coriandolo e pepe rosa. Il finale appena citrico. La Listra è in grado di accompagnare bene formaggi freschi e carni bianche.

Tipologia: blanche
Colore: giallo opalescente
Schiuma: bianca, compatta e persistente
Gradazione: 4,7%

6,50 € A BOTTIGLIA

Agriturismo Bisenzio
gastronomia
e ospitalità
in terra etrusca

MENÙ

ANTIPASTI

GRAN ANTIPASTO BISENZIO €22.50
(selezioni di salumi i formaggi della Tuscia e le varietà dello Chef)

ANTIPASTO BISENZIO €16.50
(selezioni di salumi i formaggi della Tuscia e le varietà dello Chef)

CARPACCIO DI MANZETTA AGLI AROMI DEL BISENZIO E CHICCHE DORATE DI PECORINO FALISCO €18.50
(Carpaccio con: aglio, alloro, cannella, caffè tostato, sale, zucchero, chiodi di garofano, bacche di ginepro, pepe nero, rosmarino, salvia ed erba cipollina)

MELANZANE ALLA PARMIGIANA € 14.50

FRITTI

FRITTELLE DELLA SIRA (4PZ) €5.50
(pastella con zucchine alla julienne, parmigiano, pecorino e pepe nero)

FIORI DI ZUCCA, MOZZARELLA E ALICI (1PZ) €2.00
(mozzarella ,fiori di zucca e alici)

SUPPLÌ (1PZ) €2.00
(riso, ragù casarecciò, mozzarella e grana)

MOZZARELLA IN CARROZZA (1PZ) €1.50
(fior di latte della Tuscia, pane casareccio e uova)

FRITTO MISTO €11.50
(2 mozzarelle in carrozza,2 supplì,2 frittelle della Sira, 1 fiore di zucca)

PRIMI

PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE € 14.00

LOMBRICHELLI ALLA AMATRICIANA €12.50

LASAGNA FIORI DI ZUCCA , ZUCCHINE E PROSCIUTTO CRUDO LOCALE €13.00

GNOCCHI DI PATATE , CREMA DI PEPERONI DELL'ORTO E GUANCIALE CROCCANTE €12.50

GNOCCHI DI PATATE CON TARTUFO NERO €14.50

Allergeni

Hai allergie o intolleranze? Chiedi al nostro personale e consulta il registro degli allergeni disponibile in sala.

SECONDI

FAGIOLI E COTICHE €11.50
(Cotenna di suino locale, pomodoro e borlotti del Bisenzio)

Le Cotture a Bassa Temperatura

MAXI STINCO DI MAIALE NOSTRANO, COTTO A BASSA TEMPERATURA €15.00

La cottura a Forno a Legna

MAIALINO DELLE TUSCIA, COTTO A FUOCO LENTO NEL FORNO A LEGNA €13.50

Le Cotture alla Griglia

OLTRE ALLA NOSTRA TAGLIATA DAI UN'OCCHIATA AL FANTASTICO MENÙ "LA BRACERIA DEL BISENZIO", OTTIMA CARNE DI PRIMISSIMA SCELTA, FATTI SUGGERIRE DAI NOSTRI ESPERTI!!

TAGLIATA CON:

ROSMARINO E SALE GROSSO €17.00

LARDO DEL BISENZIO €18.50

CIPOLLA CARAMELLATA €18.00

RUCOLA, GRANA E PACHINO €19.00

Hamburger

BISENZIO- BURGER : MANZETTA VITERBESE DI PRIMA CATEGORIA, PROVOLA DI BUFALA LOCALE AFFUMICATA , CIPOLLE DI TROPEA CARAMELLATE, MAIONESE ALL'OLIO EVO DEL BISENZIO E PATATE FRITTE €15.50

IL CLASSICO: MANZETTA VITERBESE DI PRIMA CATEGORIA, LATTUGA, POMODORO E PATATE FRITTE €13.50

CONTORNI

PATATE ARROSTO €5.00
VERDURE RIPASSATE IN PADELLA €5.50
PATATE FRITTE €4.50
INSALA MISTA €4.50

DOLCI

TIRAMISÙ €5.50

PANNA COTTA €5.00
(cioccolato, caramello, frutti di bosco, crema di nocciole, lamponi)

SORBETTO AL LIMONE €4.00

TARTUFO €5.50

MILLEFOGLIE €6.50

I NOSTRI PARTNER:

MOLINO PROFILI GIUSEPPE
Il Molino Profili utilizza da sempre i grani migliori nel rispetto della tradizione, per ottenere farine della massima qualità.

AZIENDA AGRICOLA GENTILNOCCHIA
L'obiettivo dell'azienda è quello di fornire dei prodotti dolciari innovativi di qualità, salutari, senza lattosio e senza glutine a KM0 attraverso la filiera corta che è volta a creare valore sul territorio.

SALUMIFICIO COCCIA SESTO
Carne Italiana certificata e sapienti metodi di lavorazione per donarvi un gusto unico.

AZIENDA AGRICOLA PERLE DELLA TUSCIA
Massima espressione del territorio da cui provengono, i nostri prodotti sono raccolti, selezionati e preparati con cura nel pieno rispetto delle tradizioni e dei metodi di raccolta artigianali.

LE CHICCHE DELLA TUSCIA:

LAMPONI MONTI CIMINI
Chi la prova per li prima volta ci chiede se siano lamponi freschi appena lavorati, per noi è un grande complimento, tutto il gusto dei lamponi con poco zucchero, da provare sia con il dolce che sul salato.

CANNAIOLA DI MARTA
La cannaiola, il vino di Marta, un antico borgo di pescatori sul lago di Bolsena.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.

Per qualsiasi informazione su sostenze e allergeni è possibile consultare la documentazione che vi verrà fornita , su richiesta, dal personale in servizio.

BIBITE

ACQUA NATURALE	€2.00
ACQUA LEGGERMENTE FRIZZANTE	€2.00
BIRRA BOTTIGLIA 66 cl	€4.00
BIRRA ALLA SPINA 20 cl	€3.50
BIRRA ALLA SPINA 40 cl	€4.50
BIRRA ALLA SPINA 1 l	€11,50
COCA COLA, FANTA, SPRITE LATTINA	€2,00
COCA COLA IN BOTTIGLIA DI VETRO 1 l	€4,50
VINO BIANCO DELLA CASA FERMO 0,5 l	€5.50
VINO BIANCO DELLA CASA FERMO 1 l	€9.00
VINO BIANCO DELLA CASA FRIZZANTINO 0,5 l	€6.50
VINO BIANCO DELLA CASA FRIZZANTINO 1 l	€9.50
VINO ROSSO DELLA CASA 0,5 l	€7.50
VINO ROSSO DELLA CASA 1 l	€10.50

CAFFÈ	€1.00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€1.50
CAFFÈ CORRETTO/MACCHIATO	€1.50
LIQUORI	€2.50
GRAPPA	€3.50
RUM	€6.50
WHISKY	€4.50