



MENÙ

---



 **LIUTPRANDO**  
RISTORANTE · PIZZERIA · BRASSERIE

Re dei Longobardi e Re d'Italia dal 712 al 744

“Fu un uomo di molta saggezza accorto nel consiglio , di grande pietà e amante della pace. Fortissimo in guerra, clemente verso i colpevoli, casto e virtuoso”

Nel 728, nel quadro della sua campagna espansionista ai danni dei domini bizantini, occupò le fortificazioni di Sutri, nella parte settentrionale del ducato romano.

Dopo cinque mesi, e in seguito alle pressanti insistenze del Papa Gregorio II, donò il borgo e alcuni castelli “agli apostoli Pietro e Paolo”. Si trattava del primo nucleo del potere territoriale della Chiesa cattolica, passato alla storia come Donazione di Sutri.

SEGUICI SUI SOCIAL:



---

# I NOSTRI MENÙ

Il modo migliore per vivere la nostra cucina, dall'antipasto al dolce.

Un percorso ricco e appagante pensato per farti assaporare il meglio della nostra proposta.

Un'esperienza completa, più conveniente e generosa, ideale per chi vuole concedersi il piacere della carne senza rinunciare a nulla.

## **MENÙ DEGUSTAZIONE 40€**

**ANTIPASTI LIUTPRANDO**

**1 PRIMO PIATTO UGUALE PER TUTTI**

**BISTECCA CON CONTORNO**

**DOLCE E CAFFÈ**

**ACQUA E 1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 2 PERSONE**

## **MENÙ DEGUSTAZIONE 50€**

**ANTIPASTI LIUTPRANDO**

**1KG DI BISTECCA CON CONTORNO**

**DOLCE E CAFFÈ**

**ACQUA E 1 BOTTIGLIA DI VINO OGNI 2 PERSONE**

I Menù Degustazione sono minimo per 2 persone, e per tavoli superiori devono essere presi da tutto il tavolo (ogni aggiunta verrà conteggiata nel conto finale)

---

---

---

# PER INIZIARE

---

## ANTIPASTI

---

### TAGLIERE DEL RE 20

Selezione di salumi e formaggi tipici della Tuscia:

*Scapicollata nepesina, salame susianella, lombosella viterbese e prosciutto dei monti cimini, caciotta al tartufo, caciotta di mucca, cacio del re 100% pecora con stagionatura in grotta per 6 mesi, ricotta di pecora, accompagnati da miele, composte locali e cocotte di fagioli tipico di Sutri (1,7,8)*

### TORTINO DI CICORIA 10

Tortino di cicoria di campo con crema di cacio e pepe e guanciaie croccante (3,7)

### POLPETTE DI MELANZANE 10

Polpette di melanzane con provola e salsa di pomodoro (1,3,7)

### POLPETTE DI BOLLITO 12

Polpette di bollito con salsa barbeque fatta in casa e cicoria croccante (1,3,7)

### FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 8

Fagioli all'ucelletto serviti con bruschetta all'olio extravergine di oliva (1)

### PROSCIUTTO DI PARMA 15

Prosciutto di Parma 24 mesi accompagnato da mozzarella di bufala campana DOP 125G (7)

### PALETA IBERICA 20

Paleta di Jamon Serrano accompagnata da bruschette al pomodoro fresco (1)

### CARPACCIO DI PICANHA 15

Carpaccio di picanha con crostone con pachino alla mediterranea e stracciatella di bufala (1,7)

### MAKI 15

Roll di battuta di manzo con fonduta di parmigiano e tartufo (7)

### BATTUTA DI MANZO 14

Battuta di manzo con stracciatella di bufala e cipolle caramellate (7)

---

# PROPOSTE DELLO CHEF

---

## PRIMI PIATTI

---

*Tutte le nostre paste sono preparate in casa, seguendo antiche ricette tradizionali*

### **PAPPARDELLE AL CINGHIALE 15**

Pappardelle al ragù bianco di cinghiale della Tuscia (1,3,9)

### **FETTUCCHINE AL CONIGLIO 15**

Fettuccine al coniglio leprino della Tuscia, variazione di datterino giallo e olive taggiasche (1,3,9)

### **TORTORELLO CACIO PEPE E PISTACCHIO 15** 🌿

Tortorelli (tipica pasta acqua e farina) con pecorino, pepe e pistacchio (1,7,8)

---

*Primi della Tradizione Romana*

**CARBONARA 12** (1,7)

**AMATRICIANA 12** (1,7)

**GRICIA 12** (1,7)

*Per i più piccoli*

**PASTA AL POMODORO 5** 🌿

**PASTA IN BIANCO 5** 🌿



---

---

# LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI

## LA FROLLATURA

La frollatura è un procedimento tecnico con cui la carne viene fatta maturare all'interno di ambienti con temperatura, umidità, ph ed altri parametri strettamente controllati, per ammorbidirne le fibre e renderle quindi più tenere. Lo scopo è quello di conferire alla carne maggiore morbidezza, intensificandone il gusto e donandogli anche una maggiore digeribilità. Quanto più lungo è il periodo di frollatura, quanto più la carne sarà morbida e saporita!

## LA MAREZZATURA

Con il termine marezzatura si vuole indicare la distribuzione del grasso nella massa muscolare dell'animale o meglio la percentuale di tessuto adiposo in essa contenuta. Inoltre proprio quest'ultimo funge da indicatore del livello di salute e dello stato nutrizionale dell'animale. È chiaro quindi che a una più intensa marezzatura - ossia a maggiori infiltrazioni di grasso nella massa muscolare - corrisponderà una carne di elevatissima qualità. La ragione di questo standard di valutazione è dovuta al fatto che il grasso gioca un ruolo fondamentale durante la fase della cottura: con la diffusione del calore, infatti, le marezzature tendono a sciogliersi producendo un processo di combustione indispensabile per ottenere una carne saporita.

## SCEGLI CON I TUOI OCCHI

Avvicinatevi al banco: il profumo, il taglio, la marezzatura... ogni dettaglio racconta una storia. Il nostro Grigliere saprà guidarvi nella scelta perfetta, fatta su misura per voi.



---

---

## NAZIONALE

*frollatura dry aged 30+ giorni €7,00 all'ht*

Bistecca di manzo selezionata con cura tra i migliori tagli disponibili.

Scelta in base a qualità, marezzatura e perfetto equilibrio della carne.

Cotta alla griglia per esaltarne gusto, succosità e aromi naturali.

Un grande classico che cambia con la selezione, ma mantiene sempre l'eccellenza.

---

## DANESE

*frollatura dry aged 30+ giorni €8,00 all'ht*

La carne danese è rinomata per la sua qualità superiore e la raffinata marezzatura che dona alla carne una straordinaria morbidezza. Selezionata con cura e cotta alla griglia per esaltarne al massimo i profumi e la naturale succulenza, offre un gusto pieno, intenso ed elegante.

---

## FINLANDIA SASHI

*frollatura dry aged 30+ giorni €9,00 all'ht*

La carne Sashi finlandese proviene da bovini di razza Sashi, una varietà pregiata allevata in Finlandia. Questa carne è rinomata per la sua tenerezza, sapore delicato e la marezzatura perfetta che la rende particolarmente succulenta. Allevata in ambienti naturali e con alimentazione di alta qualità, la carne Sashi è apprezzata per il suo gusto ricco e autentico, ideale per i palati più esigenti.

---

## SPAGNA GALIZIANA

*frollatura dry aged 30+ giorni €10,00 all'ht*

La carne galiziana è tra le più pregiate al mondo, rinomata per il suo sapore intenso e la straordinaria tenerezza. Proveniente dalla regione della Galizia, in Spagna, deriva principalmente da bovini di razza Rubia Gallega, allevati in modo tradizionale e lasciati pascolare liberamente per anni.

---

Lasciati guidare dall'esperienza.

Ti invitiamo a scoprire la nostra selezione direttamente al banco della griglia, dove potrai vedere da vicino i tagli disponibili e ricevere il miglior consiglio su misura per te.

La nostra selezione è in continua evoluzione: selezioniamo con cura carni di diverse provenienze e qualità, anche fuori menù.

Chiedi al nostro staff di sala per conoscere i tagli del giorno e le proposte speciali. Un'esperienza autentica, pensata per chi ama la carne davvero.

---

---

# DALLA GRIGLIA

## LA PICANHA DEL RE 24

Picanha prussiana servita su spada, accompagnata da una bruschetta al lardo di patanegra (1)

## FILETTO DI MANZO 26

## MIX ALLA BRACE 25

Salsiccia di prosciutto viterbese, braciola di maialino, controfiletto di manzo e pollo nostrano e bruschetta all'olio (1)

## LARDOSETA (300G) 26

Cuberoll con frollatura almeno 30 giorni al lardo di patanegra

## GALLETTO NOSTRANO 18

## SALSICCE DI PROSCIUTTO 12

Salsicce di prosciutto viterbese con bruschettine all'olio (1)

## TAGLIATA DI MANZO 23

Con olio extra vergine d'oliva DOP

## TAGLIATA DI MANZO 23

Con rosmarino e olio extra vergine d'oliva DOP

## TAGLIATA DI MANZO 24

Con rucola e grana (7)

## TAGLIATA DI MANZO 24

Con pere e aceto balsamico

## TAGLIATA DI MANZO 26

Con formaggio erborinato della tuscia maremmana e fichi (7)

## TAGLIATA DI MANZO 26

Con fonduta di castelmagno e nocciole tostate (7,8)

## TAGLIATA DI MANZO 25

Con lardo, miele e noci (8)

Tutti i piatti sono accompagnati da un contorno tra patate del re o fritte, le insalate e le verdure di stagione tradizionali



# HAMBURGER

*I nostri hamburger, sono cotti in griglia, racchiusi in un morbido panino all'uovo fatto in casa, accompagnati da un contorno tradizionale*

## **CLASSIC 200G 15**

Hamburger di scottona nazionale con pomodoro e insalata

## **DOUBLE 400G 20**

Hamburger doppio di scottona nazionale con pomodoro e insalata

## **COTOLETTA AL PANINO 15**

Panino con cotoletta di pollo, pomodoro e insalata

## **BEYOND MEAT 18**

Hamburger vegano accompagnato da pomodori e insalata

## **AGGIUNGI GLI INGREDIENTI**

SECONDA COTOLETTA +4

FORMAGGIO +1

BACON +1

UOVO +1

CIPOLLA IN AGRODOLCE +1

## **MENÙ BAMBINI**



PIZZA BABY, SUPPLÌ E THE PESCA/LIMONE 12 (SOLO A CENA)

COTOLETTA E PATATINE FRITTE E THE PESCA/LIMONE 12

MINI HAMBURGER CON PATATINE FRITTE E THE PESCA/LIMONE 12

## **CONTORNI**

### **RADICCHIO 5**

Insalata di radicchio, arancia e noci

### **VERDURE DI STAGIONE 5**

Ripassate o all'agro

### **PATATE DEL RE 5**

Patate cotte al forno con sale, aglio, olio, pepe e rosmarino

### **PATATINE FRITTE 5**

### **VERDURE GRIGLIATE 5**

### **CONTORNO FUORI MENÙ 6+**



---

# PIZZERIA

---

## SOLO A CENA

*Dal forno a legna, pizze romane croccanti e leggere, preparate con ingredienti selezionati di alta qualità. Il sapore autentico del territorio, la passione dei nostri pizzaioli e la cura per la tradizione rendono ogni morso un'esperienza unica.*

## STUZZICANDO L'APPETITO

---

### BRUSCHETTE MIX 8

(Prosciutto crudo, lardo di patanegra, pomodoro, patè di olive) (1)

### SUPPLI 2 (1,3,7)

### CROCCHETTA DI PATATE 2 🍟(1,3,7)

### PATATINE FRITTE 5 🍟

### FRITTO MISTO 10

(Suppli, crocchetta, olive ascolane e montanara fritta) (1,3,7)

### TRIS DI MONTANARE 12

Pomodoro grana e basilico, prosciutto crudo e bufala, mortadella stracciatella e pistacchio (1,7,8)



---

---

# IDEE DI PIZZA

---

## LE FOCACCE

---

### FOCACCIA 5

Con olio extravergine d'oliva DOP e rosmarino (1)

### FOCACCIA CON PROSCIUTTO 9

Con prosciutto crudo (1)

### FOCACCIA SPAGNOLA 22

Con Paleta di Jamon Serrano (1)

## LE SPECIALITÀ DI LIUTPRANDO

---

### ROMA 13

Mortadella, stracciatella di bufala, crema di pistacchi e pistacchio (1,7,8)

### CAPRESE 12

Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio EVO (1,7)

### PISTACCHIO 13

Mozzarella fior di latte, crema di pistacchio, salsiccia e grana (1,7,8)

### ESTIVA GOLOSA 13

Pomodoro, stracciatella di bufala, pomodori gialli e rossi, olive disidratate e basilico (1,7)

### FUMÉ 12

Mozzarella fior di latte, provola di bufala e speck (1,7)

### MARINARA 2.0 12

Pomodoro, alici, capperi, olive disidratate, aglio e origano (1,4,7)

### MONTANARA 16

Mozzarella fior di latte, funghi porcini, provola di bufala affumicata, prosciutto cotto arrosto e salsa tartufata (1,7)

### ANGUS 16

Mozzarella fior di latte, carpaccio di angus, rucola, grana e citronette alla senape di Digione (1,7,10)

---

---

# IDEE DI PIZZA

---

IMPASTO NAPOLETANO DISPONIBILE DAL VENERDI ALLA DOMENICA

## LE BUFALINE

*Con la vera mozzarella di bufala DOP (125G)*

### BUFALINA 12

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro e basilico (1,7)

### BUFALINA CON PROSCIUTTO 13

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, prosciutto crudo e basilico (1,7)

### BUFALINA CON PORCINI 14

Mozzarella di bufala DOP, pomodoro, porcini e basilico (1,7)

## PIZZE BIANCHE

### BOSCAIOLA 11

Mozzarella fior di latte, champignon e salsiccia (1,7)

### PATATE E SALSICCIA 11

Mozzarella fior di latte, patate al forno e salsiccia (1,7)

### ORTOLANA 11

Mozzarella fior di latte, zucchine, patate al forno e melanzane (1,7)

### TARTUFINA 13

Mozzarella fior di latte, champignon, salsiccia e salsa tartufata (1,7)

### 5 FORMAGGI 12

Mozzarella fior di latte, pecorino romano, grana e gorgonzola e provola di bufala affumicata (1,7)

### TREVISANA 11

Mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola dop e noci (1,7,8)

### CROSTINO 11

Mozzarella fior di latte e prosciutto cotto arrosto (1,7)

### PORCINI BIANCA 13

Mozzarella fior di latte e porcini (1,7)

## PIZZE ROSSE

### MARGHERITA 8

Mozzarella fior di latte, pomodoro e basilico (1,7)

### MARINARA 7

Pomodoro, aglio e origano (1)

### DIAVOLA 11

Mozzarella fior di latte, pomodoro e salame piccante (1,7)

### AMATRICIANA 11

Pomodoro, guanciale, pecorino romano e pepe nero (1,7)

### CAPRICCIOSA 12

Mozzarella fior di latte, pomodoro, champignon, uovo sodo, olive, carciofini e prosciutto crudo (1,3,7)

### PARMIGIANA 11

Mozzarella fior di latte, pomodoro, melanzane, basilico e scaglie di grana (1,7)

### TONNO E CIPOLLA 11

Pomodoro, tonno e cipolla caramellata (1,4)

### NAPOLI 11

Mozzarella fior di latte, pomodoro e alici (1,4,7)

---

# PER FINIRE

## DELIZIE DEL REGNO

*I nostri dolci creati dalla nostra pasticceria*

### **TIRAMISÙ ESPRESSO 7**

Montato espresso con crema di mascarpone, savoiardi e caffè (1,3,7)

### **TIRAMISÙ ESPRESSO MINI 4**

Montato espresso con crema di mascarpone, savoiardi e caffè (1,3,7)

### **BROWNIE AL CIOCCOLATO 7**

Torta biscotto al cioccolato fondente e mousse al cioccolato, ai frutti di bosco o al pistacchio (3,8)

### **RIVISITANDO LO STRUDEL 7**

Mela in crosta di pasta sfoglia, ripiena di crema, cotta al forno (1,3,7)

### **CHEESECAKE 7**

Cheesecake al pistacchio o alla nutella o ai frutti di bosco (1,8,7)

### **TARTELLETTA SABLÈ 7**

Pasta frolla con crema chantilly e frutti di bosco (1,3,7)

### **PANNACOTTA 7**

Pannacotta al pistacchio o alla nutella o ai frutti di bosco (1,8,7)

### **FRUTTA DI STAGIONE 6**

## AMARI E CAFFÈ

### **PASSITO DI PANTELLERIA / VIN SANTO 6**

### **AMARI 5**

### **SELEZIONE DI WHISKY / SELEZIONE DI RUM 8**

### **GRAPPA BIANCA / BARRICATA 5**

### **SELEZIONE DI GRAPPE RISERVA 8**

### **CAFFÈ / CAPPUCCINO 2**

### **CAFFÈ CORRETTO 2,50**

---



---

---

# LE BEVANDE

---

## SOFT DRINK

---

ACQUA DI NEPI / MINERALE NATURALE 3

ACQUA KM0 2

COCACOLA / COCACOLA ZERO 3

FANTA - SPRITE - THE PESCA/LIMONE 3

COCACOLA (1L) 5

## COCKTAIL

---

SPRITZ APEROL / CAMPARI 7

VODKA LEMON / TONIC 8

GIN LEMON / TONIC 8

## BIRRE ALLA SPINA

---

BIRRA CHIARA (20CL) 4    BIRRA ANALCOLICA (33CL) 5

BIRRA CHIARA (40CL) 6

BIRRA CHIARA (1L) 12

## BIRRE ARTIGIANALI

---

SCOTCH ALE (33CL) 7

Birra Morena premiata con il premio di vincitore Italiano. Dal colore ambrato, amaro modesto e gradevole, dal corpo pieno, morbido ed avvolgente, dai gradevoli sentori fruttati, speziati, note tostate del caramello; Cruda non filtrata, doppio malto.

Stile: SCOTCH ALE - Alc: 7,6%

WEIHENSTEPHANER HEFE WEISSBIER (50CL) 8

Contraddistinta dal suo fresco lievito di alta fermentazione. Armoniosa, dal corpo rotondo e pieno. Dalla delicata e morbida frizzantezza. Un' affascinante colore giallo dorato, ed un gusto dal carattere inconfondibile. Stile: WEISS - Alc: 5,4%

PUNK IPA BREWDOG (33CL) 8

Al naso sale un bouquet che si apre con note caramellate poi si disvela fortemente fruttato di frutta tropicale dolce e matura con agrumi in abbondanza

Stile: IPA INDIA PALE ALE - Alc: 6,8%

---

---



IN QUESTO REGISTRO TROVERÀ TUTTE LE INDICAZIONI  
UTILI SULLA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE  
POTENZIALMENTE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O  
INTOLLERANZE (REG CE 1169/2011).\*

1	Glutine e derivati
2	Crostacei e derivati
3	Uova e prodotti derivati
4	Pesce e prodotti derivati
5	Arachidi e prodotti derivati
6	Soia e prodotti derivati
7	Latte, lattosio e prodotti derivati
8	Frutta a guscio
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Anidride solforosa o solfiti superiori a 10 mg/kg
13	Lupino e prodotti derivati
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi
*	In mancanza di alimento fresco, vengono utilizzati Prodotti abbattuti e congelati secondo la normativa vigente

**Coperto €2**

 **LIUTPRANDO**  
RISTORANTE · PIZZERIA · BRASSERIE

