MENÙ





LIUTPRANDO

RISTORANTE - GRIGLIERIA - PIZZERIA

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€ a persona

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€ a persona

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:

Salame susianella, capocollo viterbese, prosciutto dei monti cimini e crostino con ciauscolo e melanzana sott'olio, 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)

TORTINO DI CICORIA 10

Tortino di cicoria di campo con crema di cacio e pepe e guanciale 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 e cicoria croccante *(1,3,7)*

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 8

Fagioli all'uccelletto 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 MANZO 15

Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di grana, riduzione di balsamico e noci *(1,7,8)*

CARPACCIO DI PICANHA 16

Carpaccio di picanha con bruschetta al pomodoro fresco e stracciatella di bufala *(1,7)*

MAKI 15

Roll di battuta di manzo con fonduta di grana 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)*

FETTUCCINE AL CONIGLIO 15

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

PICI CACIO PEPE E PISTACCHIO 15

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

Primi della Tradizione Romana

CARBONARA 12 *(1,3,7)*

AMATRICIANA 12 *(1,7)*

GRICIA 12 *(1,7)*

Le più semplici

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 dryaged 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 almassimo i profumi e la naturale succulenza, offre un gusto pieno, intenso ed elegante.

POLACCA

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

Pregiata carne bovina, che regala una succosità e una tenerezza avvolgente. Alla griglia sprigiona aromi intensi e un gusto pieno e persistente.
Il grasso finemente distribuito si scioglie in cottura, esaltando ogni fibra e donando una consistenza morbida e vellutata. Dedicata a chi ama il piacere autentico della grande carne.

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.

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 di manzo polacco, 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)*

FUORI MENÙ DEL RE *New!*

Selezioniamo con cura un fuori menù che cambia periodicamente per dare novità e stimoli per i nostri clienti, chiedete allo Staff!

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 25

Con radicchio in padella e gorgonzola fuso *(7)*

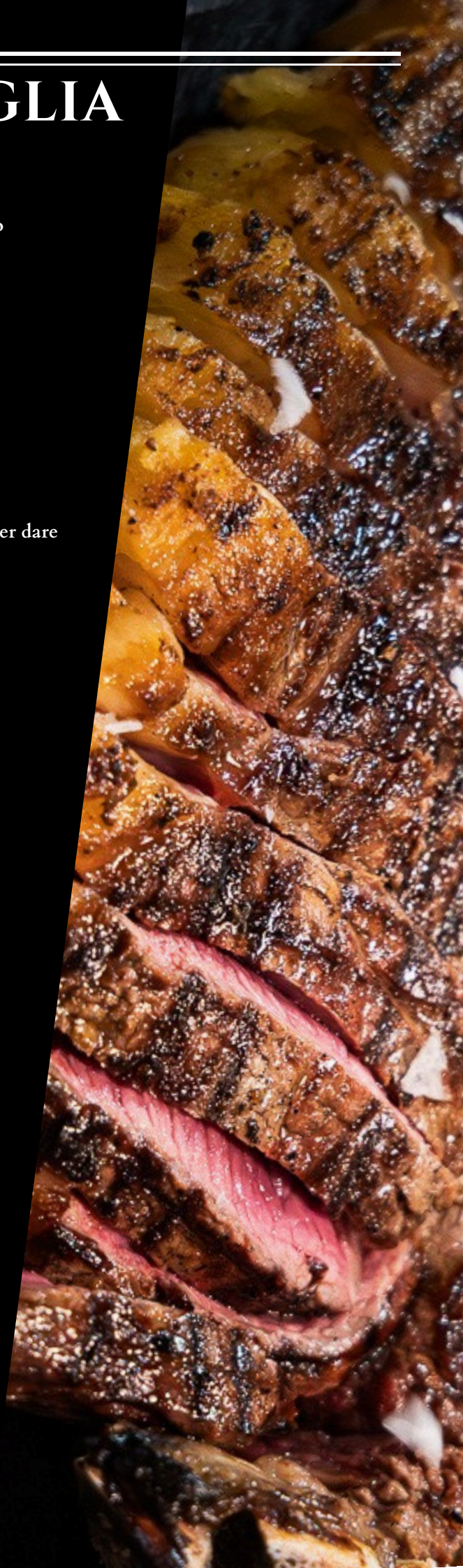
TAGLIATA DI MANZO 25

Con lardo, miele e noci *(8)*

TA GLIATA DI MANZO 26 *New!*

Con lardo, miele e castagne sciroppate *(8)*

Tutti i piatti sono accompagnati da un contorno tra patate al forno o fritte, o le nostre insalate o la cicoria ripassata



HAMBURGER

I nostri hamburger, sono cotti in griglia, racchiusi in un morbido panino fatto in casa. Possibilità di avere il pane senza glutine GLUTEN FREE

CLASSIC 200G **15**

Hamburger di scottona nazionale con pomodoro e insalata

DOUBLE 400G **20**

Hamburger doppio di scottona nazionale con pomodoro e insalata

SMOKED BURGER 200G **17**

Hamburger di scottona nazionale con provola, cicoria e bacon

COTOLETTA AL PANINO 15

Panino con cotoletta di pollo con pomodoro e insalata

HAMBURGER VEGANO 16

Hamburger vegano al piatto accompagnato da pomodori e insalata

AGGIUNGI GLI INGREDIENTI

SECONDA COTOLETTA +4
CHEDDAR +1
BACON +1
CIPOLLA CARAMELLATA +1
UOVO +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

PATATE DEL RE 5

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

CICORIA RIPASSATA O ALL'AGRO 5

INSALATA DI RADICCHIO ARANCIA E NOCI 5

PATATINE FRITTE 5

ORTOLANA DI VERDURE 5

Verdure miste cotte al forno

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 e patè d'olive) *(1)*

SUPPLÌ 2 *(1,3,7)*

CROCCHETTA DI PATATE 2 *(1,3,7)*

PATATINE FRITTE 5

FRITTO MISTO 10
(Supplì, crocchetta, olive ascolane e montanara fritta) *(1,3,7)*

TRIS DI MONTANARE 12
Pomodoro grana e basilico, prosciutto crudo e stracciatella, mortadella stracciatella e pistacchio *(1,7,8)*



IDEE DI PIZZA

LE FOCACCE

IMPASTO NAPOLETANO DISPONIBILE TUTTA LA SETTIMANA! New!

FOCACCIA 5
Con olio extravergine d'oliva DOP e rosmarino *(1)*

FOCACCIA CON PROSCIUTTO 8
Con prosciutto crudo *(1)*

FOCACCIA CON MORTADELLA 8
Con mortadella *(1)*

FOCACCIA SPAGNOLA 22
Con Paleta di Jamon Serrano *(1)*

LE SPECIALITÀ DI LIUTPRANDO

SENZA RIMPIANTI 13
Vellutata di peperoni, salsiccia, polvere d'olive e stracciatella di bufala *(1,7,8)*

AMATRICIANA SBAGLIATA 12
Pomodorino giallo, provola, guanciale, pecorino e pepe *(1,7)*

PISTACCHIO 13
Mozzarella fiordilatte, crema di pistacchio, salsiccia e grana *(1,7,8)*

ESTIVA GOLOSA 13
Pomodoro, stracciatella di bufala, pomodorini gialli e rossi, polvere d'olive e basilico *(1,7)*

CALABRESE 12
Mozzarella fiordilatte, pomodoro, cipolle caramellate e 'nduja *(1,7)*

MARINARA 2.0 12
Pomodoro, alici, capperi, olive taggiasche, aglio e origano *(1,4,7)*

MONTANARA 14
Mozzarella fiordilatte, funghi porcini, provola, prosciutto cotto e salsa tartufata *(1,7)*

ANTICA 14
Mozzarella fiordilatte, funghi porcini, guanciale e finocchietto *(1,7)*

PORCELLINA 13
Porchetta, provola e patate *(1,7)*

PICCANTISSIMA 12
Pomodoro, salame piccante, 'nduja e peperoncino *(1)*

ANGUS 14
Mozzarella fiordilatte, carpaccio di angus, rucola, e fonduta di grana *(1,7)*

vegetariano

Mozzarella senza lattosio +1€

IDEE DI PIZZA

IMPASTO NAPOLETANO DISPONIBILE TUTTA LA SETTIMANA! New!

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)*

BUFALINA 2.0 13
Mozzarella di bufala DOP, pomodorino giallo e basilico *(1,7)*

BUFALINA 2.0 E ALICI 14
Mozzarella di bufala DOP, pomodorino giallo, alici e basilico *(1,7)*

PIZZE BIANCHE

BOSCAIOLA 11
Mozzarella fiordilatte, champignon e salsiccia *(1,7)*

PATATE E SALSICCIA 11
Mozzarella fiordilatte, patate al forno e salsiccia *(1,7)*

ORTOLANA 13
Mozzarella fiordilatte, zucchine, patate al forno, melanzane e pomodorini gialli e rossi *(1,7)*

TARTUFINA 13
Mozzarella fiordilatte, champignon, salsiccia e salsa tartufata *(1,7)*

5 FORMAGGI 12
Mozzarella fiordilatte, pecorino romano, grana, gorgonzola e provola*(1,7)*

TREVISANA 11
Mozzarella fiordilatte, radicchio, gorgonzola dop e noci *(1,7,8)*

CROSTINO 11
Mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto *(1,7)*

PORCINI BIANCA 13
Mozzarella fior di latte e porcini *(1,7)*

PIZZE ROSSE

MARGHERITA 8
Mozzarella fiordilatte, pomodoro e basilico *(1,7)*

MARINARA 7
Pomodoro, aglio e origano *(1)*

DIAVOLA 11
Mozzarella fiordilatte, pomodoro e salame piccante*(1,7)*

AMATRICIANA 11
Pomodoro, guanciale, pecorino romano e pepe nero*(1,7)*

CAPRICCIOSA 12
Mozzarella, pomodoro, champignon, uovo sodo, olive taggiasche, carciofini e prosciutto crudo *(1,3,7)*

PARMIGIANA 11
Mozzarella fiordilatte, pomodoro, melanzane, basilico e scaglie di grana *(1,7)*

TONNO E CIPOLLA 11
Pomodoro, tonno e cipolla caramellata *(1,4)*

NAPOLI 11
Mozzarella fiordilatte, pomodoro e alici *(1,4,7)*

vegetariano

Mozzarella senza lattosio +1€

PER FINIRE

DELIZIE DELREGNO

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 panna montata
ai frutti di bosco o al pistacchio o alla nutella *(3,8)* GLUTEN FREE LACTOSE FREE

RIVISITANDO LO STRUDEL 7
Mela in crosta di pasta sfoglia, ripiena di crema e 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
e crumble alla frutta secca *(1,8,7)*

CROSTATE FATTE IN CASA 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 / COCA COLA ZERO 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%

WEISSBIERE FRANZISKANER (50CL) **8**

Icona dello stile Weiss, Franziskaner è una birra di frumento dal colore biondo e dalla ricca schiuma bianca. I sentori al naso ed al palato sono caratterizzati da note di malto, lievito, grano e sfumature pepate ben in equilibrio con le tipiche note fruttate (banana matura ed agrume). Bevuta piacevole.
Stile: WEISS – Alc: 5%

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

servizio €2


LIUTPRANDO
RISTORANTE - GRIGLIERIA - PIZZERIA