

TRIBE

IL CALORE DELLA BAITA, I SAPORI DI UNA VOLTA

Siamo ad **Allumiere**, tra boschi, pascoli e strade di campagna, in un territorio dove ogni stagione ha ancora qualcosa da raccontare. **Tribe** nasce dal calore della baita, dalla cucina semplice di una volta e dal piacere di stare insieme intorno a una tavola. La nostra cucina parte da qui e dalle persone che questa terra la lavorano ogni giorno: **mio fratello Emanuele con la sua azienda agricola Poggio Felcioso**, con i suoi salumi e le sue carni; **l'Orto della Farnesiana**, con le sue verdure; il pecorino Podda; il miele di Giuseppe Sestili e le **patate della Tuscia**



TRIBE

PER COMINCIARE

TAGLIERE "POGGIO FELCIOSO"

Una selezione dei salumi di Poggio Felcioso, servita con caciotta, miele di Giuseppe Sestili proposte stagionali e gnocco fritto.

GRANDE €24 PICCOLO €13

Versione senza glutine +€3

Allergeni: glutine, latte

TRANCIO DEL POGGIO €7

Spicchio croccante di pizza al padellino con impasto all'orzo tostato e semi di finocchio, porcini spadellati* e battuto di lardo aromatico e granella di nocciole della Toscana

Allergeni: glutine, frutta a guscio

CARPACCIO D'AUTUNNO €13,50

Carpaccio di manzo di Poggio Felcioso, zucca dell'Orto della Farnesiana, pecorino Podda e noci tostate.

Allergeni: latte, frutta a guscio

TRIS DI LINGOTTI €14

Tre lingotti croccanti, tre sapori della nostra cucina.

ACQUACOTTA

Patate della Toscana, cicoria e verdure dell'Orto della Farnesiana, salsiccia di Poggio Felcioso, battuto di lardo e peperoncino.

MENTUCCIATA

Patate della Toscana, pomodorini ripassati con un tocco d'aglio e mentuccia.

ZUCCA E TARTUFO

Patate della Toscana, zucca dell'Orto della Farnesiana ripassata e maionese al tartufo.

SINGOLO €5

Allergeni: glutine, uova, latte

PATATE DELLA TUSCIA

Le patate che Stefano ci porta ogni mercoledì, tagliate a mano e fritte.

CLASSICHE €5

Sale marino e ketchup.

CONTADINE €6

Erbe aromatiche di campagna, aglio e peperoncino.

TARTUFATE €7,50

Maionese al tartufo e cipolla croccante.

Allergeni: uova, latte

PANINI DELLA BAITA

Pane senza glutine disponibile +€3.

GUANCIALOTTO €12,50

Manzo, provola, guanciale croccante, insalata e maionese.

Allergeni: glutine, uova, latte.

PORCASTROLO €12

Maiale, cicoria dell'Orto della Farnesiana ripassata, provola e guanciale croccante.

Allergeni: glutine, latte.

IL FAGGETO €14

Ragù bianco di maiale e manzo Poggio Felcioso, porcini spadellati* e pecorino Podda.

Se non ti lecchi le dita, godi solo a metà.

Allergeni: glutine, latte

IL CONTADINO €12

Lingotto di patate della Toscana smash, cicoria dell'Orto della Farnesiana ripassata, zucca spadellata e maionese al tartufo

Allergeni: glutine, uova, latte.

Completa il tuo panino con una porzione delle nostre patate €5

DALLA GRIGLIA

Le nostre tagliate di manzo di Poggio Felcioso da 250 g, peso a crudo, sono servite con le patate della Toscana fritte.

TAGLIATA CLASSICA €22

TAGLIATA DEL POGGIO €23

Manzo di Poggio Felcioso con lardo aromatico e rosmarino.

TAGLIATA DEL BOSCO €24

Manzo di Poggio Felcioso con porcini spadellati*.



LE PIZZE DELLA BAITA

MARGHERITA DEL PASTORE €10,50

Pomodoro, mozzarella, pecorino Podda e mentuccia.

Una Margherita che parla la lingua della nostra terra.

Allergeni: glutine, latte.

CACIO E MIELE €13

Mozzarella, burro, pecorino Podda, miele di Giuseppe Sestili e finocchietto selvatico.

Allergeni: glutine, latte.

ASSOLUTO DI ZUCCA €12

Zucca spadellata dell'Orto della Farnesiana con cipolla e peperoncino, provola. In uscita zucca marinata, composta di zucca e i suoi semi

Aggiungi guanciale croccante +€3

Allergeni: glutine, latte.

MORTAZZA €12,50

Mozzarella, mortadella artigianale, provola e nocciole della Tuscia tostate.

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio.

INDIAVOLATA €11

Pomodoro, mozzarella e salame piccante di Poggio Felcioso

Aggiunte: salsiccia piccante +€2 • provola +€1

Allergeni: glutine, latte.

LA PAESANA €11

Mozzarella, cicoria dell'Orto della Farnesiana ripassata e salsiccia di Poggio Felcioso.

Allergeni: glutine, latte.

MADE IN ALLUMIERE €13

Porcini*, mozzarella, salsiccia di Poggio Felcioso e olio all'aglio e prezzemolo

Aggiunte: tartufo Scorsone locale +5€

Allergeni: glutine, latte.

MARGHERITA €8

Pomodoro, mozzarella e basilico.

Aggiunte: alici di Civitavecchia +3 Bufala +3

Allergeni: glutine, latte.

Mozzarella senza lattosio disponibile +€2.

BIRRE ALLA SPINA

AYINGER LAGER HELL 4,9% VOL.

Birra chiara bavarese dal colore dorato, gusto maltato morbido e grande bevibilità.

0,20 L €4,50 • 0,40 L €6,50 • Spillata da tavolo 3 L €39

BIRRA DEL MESE

Una selezione a rotazione scelta per affiancare le nostre spine fisse.

0,20 L €5 • 0,40 L €7 • Spillata da tavolo 3 L €42

AYINGER CELEBRATOR 6,7% VOL.

Doppelbock scura, ricca e maltata, con sentori di caramello e tostato.

0,20 L €5,50 • 0,40 L €7,50 • Spillata da tavolo 3 L €45

Allergeni: glutine.

BIBITE

ACQUA MICROFILTRATA €2

BIBITE IN LATTINA 33 CL €3

CAFFÈ / DECAFFEINATO €1,50

CAFFÈ CORRETTO €2



BIRRE IN LATTINA

Da Roma, una birra del nostro territorio

Nel cuore di Roma, Jungle Juice Brewing produce

birre artigianali che spaziano dalle lager

alle IPA più aromatiche, fino agli stili

di ispirazione belga. Ne abbiamo scelte sette

per portare a casa un altro sapore del Lazio.

Accanto a loro, una classica birra di frumento

tedesca: la Schneider Weisse.

JUNGLE JUICE • LATTINE DA 33 CL

HAUSBIER • LAGER • 5% • SENZA GLUTINE €6,00

Chiara, morbida e scorrevole, con note

di cereale e miele. Perfetta con pizza e fritti.

EXTRA LIFE • DDH PALE ALE • 5,5%

SENZA GLUTINE €7,00

Profumata e fresca, con note fruttate

e un finale piacevolmente amaro.

END GAME • DDH IPA • 6,5% • SENZA GLUTINE €7,50

Morbida e intensa, con profumi tropicali di

cocco, ananas e frutta gialla.

SPIRIT FREE • HOPPY LAGER • 0,5% €6,00

Fresca, secca e luppolata. Il gusto della birra con pochissimo alcol.

ZAUBEZIEGE • BOCK • 6,5% €7,00

Ambrata e avvolgente, con richiami di pane

tostato, biscotto e nocciola.

BUNNY FACE • BLANCHE • 5% €6,50

Chiara e rinfrescante, con sentori speziati,

coriandolo e scorza d'arancia.

DENTISTRETTI • TRIPEL • 8% €7,50

Dorata, ricca e calda, con note di miele,

frutta candita e un finale asciutto.

SCHNEIDER WEISSE • BOTTIGLIA DA 50 CL

HEFE-WEISSBIER €7,00

Una classica birra di frumento tedesca, naturalmente velata, morbida e vivace.

Allergeni: glutine

APERITIVO TRIBE

DALLE 18:00 ALLE 20:00.

CAMPARI SPRITZ €6

Campari, prosecco e soda.

APEROL SPRITZ €6

Aperol, prosecco e soda.

STUZZICHINI TRIBE

Lo snack per accompagnare una birra all'aperitivo o per un dopocena con gli amici.

TARALLI €5

Taralli croccanti all'olio EVO

SALSICCIA E TARALLI €7

Salsiccia stagionata di Poggio Felcioso e taralli croccanti.

PECORINO E TARALLI €7

Pecorino Podda, taralli croccanti e miele di Giuseppe Sestili.

Allergeni: glutine, latte.

DOLCI CONTADINI

TIRAMISÙ DELLA CASA €7

Non il classico tiramisù, ma quello dei ricordi...

Plasmon, Nesquik, Nutella e Pan di Stelle.

+ Caffè €1,50

Allergeni: glutine, uova, latte, soia, frutta a guscio.

PANNA COTTA €6

Con miele di Giuseppe Sestili e noci.

Allergeni: latte, frutta a guscio.

LINGOTTO AL CARMELLO SALATO €6

Con cioccolato fondente, arachidi e panna.

Allergeni: latte, arachidi.

SORBETTO AL LIMONE €5

Fresco e digestivo

VINI DELLA CASA

MERLOT

Rosso morbido e immediato, con profumi di frutta rossa matura e leggere note speziate.

Bottiglia 0,75 L €12 • Calice €4

Allergeni: solfiti.

VERMENTINO

Bianco fresco e profumato.

Bottiglia 0,75 L €12 • Calice €4

Allergeni: solfiti.

SPUMANTE SECCO

Bollicina semplice e vivace. Ideale per iniziare o accompagnare gli stuzzichini.

Bottiglia 0,75 L €12 • Calice €4

Allergeni: solfiti.

AMARI

AMARO DEL CICLISTA ORIGINALE 26° €5

Miscela equilibrata di erbe aromatiche e radici, con note di china e liquirizia e un profilo erbaceo rotondo.

ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA AMARO CLASSICO €5

Scorze d'agrumi, china, lauro, timo e spezie per un amaro complesso e armonioso.

LIQUORI

GENZIANA €4

Liquore amaro dal sapore deciso e intenso.

LIMONCELLO €4

Dolce, fresco e agrumato.

RATAFIÀ €4

Liquore aromatico a base di ciliegie.

GRAPPA €5

Morbida e profumata

DISTILLERIA SIBONA

GRAPPA DI MOSCATO €7

Delicata e profumata, con note floreali e fruttate.

GRAPPA DI NEBBIOLO €7

Intensa e strutturata, con sentori speziati e fruttati.

GRAPPA DI BARBARESCO €7

Elegante e complessa, con aromi avvolgenti e leggere note speziate.

GRAPPA DI BARBERA €7

Vivace e armoniosa, con profumi fruttati.

ALLERGIE E INTOLLERANZE

In caso di allergie o intolleranze, vi chiediamo di informare il personale prima di ordinare.

È disponibile il registro completo degli allergeni.

* Porcini surgelati all'origine.

