

MENU TRIEBE

 **PREFERITE DAI CLIENTI**

 **VEGETARIANO**

 **ABBINAMENTO CONSIGLIATO**

TRIBE

IL CALORE DELLA BAITA, I SAPORI DI UNA VOLTA

Benvenuti al Tribe, la baita paesana dove il calore della tradizione contadina arriva in tavola. Sapori autentici, cucina di terra e mani che lavorano con passione.

Il legame con la nostra azienda agricola di famiglia Poggio Felcioso è il cuore di ogni portata. Birre artigianali e vini biologici scelti senza fronzoli completano l'esperienza.

ANTIPASTI TRIBE

TAGLIERE "POGGIO FELCIOSO" x2

24€

Salumi artigianali di nostra produzione, formaggi del caseificio Podda, miele locale di Sestili, olive verdi giganti, verdure sott'olio e gnocco fritto caldo.

 **AYINGER LAGER HELL (SPINA)**

TAGLIERE "MINI"

14€

Selezione essenziale di salumi, formaggio, olive e gnocco fritto caldo.

 **CAMPARI SPRITZ**

LINGOTTI TRIBE

PANE FRITTO CROCCANTE RIPIENO DI RICETTE DELLA TRADIZIONE CONTADINA

LINGOTTO DI ACQUACOTTA

Verdure di stagione e cicoria, battuto di lardo, aglio, maggiorana, peperoncino e salsiccia artigianale.

 **MERLOT DELLA CASA**
5€

LINGOTTO ALLA MENTUCCIATA

Mentuccia fresca, aglio leggero, pomodorini e patate.

 **WEISSE**
5€

LINGOTTO DI FAGIOLI IN UMIDO

Fagioli della Tuscia al pomodoro, leggermente piccanti.

5€

TRIS DI LINGOTTI

Assaggio completo dei lingotti Tribe.

14€

LINGOTTO DEL MESE?

Consulta le lavagne o chiedi al personale

SALSE FATTE IN CASA

Maionese +1€

BBQ +1€

Ketchup artigianale +1€

Maionese tartufata +1,5€

SFIZI DI BAITA

PIATTI RUSTICI DA CONDIVIDERE.

BOCCONCINI DI POLLO

croccante panatura serviti con maionese

8PZ €8 - 16PZ €14 - 24PZ €20

FIORI DI ZUCCA

Con ripieno del giorno

1 PZ — 3,50€ - 3 PZ — 10€

PATATE RUSTICHE

Patate della Tuscia tagliate a mano e fritte servite on ketchup artigianale.

5€

SPORCACCIONA

Patate tagliate a mano con maionese, ketchup artigianale e guanciale croccante

8€

PATATE TARTUFATE

Patate fritte, maionese al tartufo e cipolla croccante.

 **SPUMANTINO SECCO**
7€

CONTORNO DEL GIORNO

6€

ZUCCHINE MARINATE

6€

PANINI TRIBE

FAGGETO 13€

Pane rustico, ragù di cinghiale in bianco, melanzane grigliate e provola affumicata.

 SYRAH "PRODIGO" (BIO)

PORCASTÓLO SMASH 12€

Hamburger smash dei nostri suini, scamorza, pancetta croccante e cicoria ripassata.

GUANCIALOTTO SMASH 13€

Hamburger di manzo, provola affumicata, pancetta piastrata, insalata, pomodoro e maionese rustica.

POLLASTRO 13€

Cotoletta di pollo in croccante panatura di cornflakes, stracciata di bufala, zucchine marinate e maionese

CARNI DEL TRIBE

TAGLIATA RUSTICA

Manzo selezionato, cicoria ripassata e guanciale croccante.

 ROSSO LEPINO - NERO BUONO
24€

TAGLIATA ALLA GRIGLIA

Entrecôte selezionata con patate fritte.

 SYRAH "PRODIGO" (BIO)
23€

TAGLIATA MEDITERRANEA

Servita con rucola di campo, stracciata di bufala e pomodorini confit.

 DOPPELBOCK "IL MONTANTE" 
26€

INSALATONA DEL TRIBE

Insalata croccante, pomodorini confit, olive verdi giganti, taralli artigianali. Salsiccia rosolata e dressing di maionese al tartufo.

NON È UN CONTORNO. È UN PIATTO.

13€

PIZZE ESTIVE

SCORZONE 15€

Base mozzarella, fiori di zucca in uscita, stracciatella di bufala e tartufo estivo locale, olio evo e basilico



SFIZIOSA 15€

Pomodoro, all'uscita rucola di campo, bufala, pomodorini confit, prosciutto crudo e olio evo

MARINARA DEL CAPO (ENRICO) 11€

Pomodoro, alici di Civitavecchia fatte in casa messe sotto sale e conservate in olio, capperi, salsa verde, peperoncino e origano

FIORI E ALICI 12€

fiori di zucca nostrani, alici di Civitavecchia messe sotto sale fatte in casa, mozzarella e basilico.

LE PIZZE TRIBE

FARINE SELEZIONATE, LUNGA LIEVITAZIONE, INGREDIENTI ESSENZIALI. LE CONTADINE

MORTAZZA DEL TRIBE 12€

Fior di latte misto bufala, mortadella artigianale, pesto di pistacchio e fiocchi di ricotta.

INDIAVOLATA 11€

Pomodoro, mozzarella e salame piccante artigianale.

'Nduja +2€ | Provola affumicata +2€

MARGHERITA 8€

Pomodoro italiano, mozzarella e basilico. Alici +3€

MARGHERITISSIMA 11€

Pomodoro italiano, mozzarella di bufala e basilico. Alici +3€

BOSCAIOLA 11€

con funghi champignon, la nostra salsiccia e salsa verde (aglio, prezzemolo e olio evo) e mozzarella

TAKE AWAY TRIBE

PIZZE, PANINI, SFIZI E DOLCI DISPONIBILI ANCHE DA ASPORTO.

MENÙ SU INSTAGRAM

O [TRIBEBIOFOOD.IT/MENU](http://tribebiofood.it/menu)

ORDINI WHATSAPP

345 9926945

• TEL 0766 950070

I PADELLINI

PIZZE ALTE E MORBIDE, COTTE LENTAMENTE IN TEGLIA. SUPERCRUNCY.

MARGHERITA DELLA BAITA SPECIAL (CRUNCY) 13€

Base super croccante cotta su pangrattato del nostro pane, passata di pomodoro cotto con cipolla e salvia, stracciatella di bufala in uscita, basilico fresco e tarallo sbriciolato.

Base pizza senza glutine +3€

Mozzarella senza lattosio +2€



PREFERITE DAI CLIENTI



VEGETARIANO



ABBINAMENTO
CONSIGLIATO

LA CANTINA TRIBE

BIRRE AYINGER ALLA SPINA

LE CLASSICHE BAVARESÌ, CUORE DEL NOSTRO RISTO-PUB.

DISPONIBILI ANCHE IN FORMATO 1 LITRO E 3 LITRI DA CONDIVIDERE, PENSATI PER STARE AL TAVOLO,
ACCOMPAGNARE IL CIBO E GODERSI IL TEMPO INSIEME.

AYINGER LAGER HELL 4,9% vol

Birra chiara bavarese dal colore dorato, gusto maltato morbido e grande bevibilità.
È la nostra birra di riferimento: fresca, equilibrata, perfetta dall'aperitivo alla pizza.
Ideale anche nel formato grande da condividere.

0,20 L - 4,5€ | 0,40 L - 6,5€ | SPILLATA DA TAVOLO 3 L - 39€

BIRRA DEL MESE

Birre in stile ipa di birrifici locali a rotazione.
Birra ambrata dal carattere deciso, con intense note agrumate e tropicali.
Amaro equilibrato e finale persistente.

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.
Birra intensa, da gustare con calma. Consigliata nei formati piccoli e media.

0,20 L - 5,5€ | 0,40 L - 7,5€ | SPILLATA DA TAVOLO 3 L - 45€

APERITIVO TRIBE

DISPONIBILI DALLE 18:00 ALLE 20:00

SPRITZ DEL TRIBE

TRE INTERPRETAZIONI DELL'APERITIVO, PENSATE PER
APRIRE LA SERATA SENZA ANESTETIZZARE IL PALATO.

CAMPARI SPRITZ 6€

Deciso, secco, amaricante. Campari, prosecco e soda:
pulisce la bocca e prepara a mangiare sul serio.

APEROL SPRITZ 6€

Più morbido e agrumato, facile da bere ma ben equilibrato.
Il classico che funziona sempre, senza fare il ruffiano.

LUPPOLO SPRITZ 7€

Aromatico ed erbaceo, con una vena amaricante moderna che
ricorda il mondo della birra artigianale.
Fuori standard, per chi vuole qualcosa di diverso.

BIBITE

ACQUA MICROFILTRATA 2€
Naturale o frizzante

BIBITE IN LATTINA 33 cl 3€
(Coca-Cola, Coca-Cola
Zero, Fanta, Sprite)

CAFFÈ / DECAFFEINATO 1,5€

CAFFÈ CORRETTO 2€

VINI DELLA CASA

SCELTI PER BERE BENE, SENZA PENSIERI.

MERLOT

Rosso morbido e immediato, con profumi di frutta rossa matura e leggere note speziate. Facile da bere, accompagna tutta la cucina di terra.

0,75 L 11€ | CALICE 4€

VERMENTINO

Bianco fresco e profumato, con note di agrumi e fiori bianchi. Pulito e scorrevole, perfetto dall'aperitivo alla pizza.

0,75 L 11€ | CALICE 4€

SPUMANTE SECCO DELLA CASA

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

0,75 L 11€ | CALICE 4€

VINI DELLA CANTINA GIANGIROLAMI

VINI BIOLOGICI CHE RACCONTANO IL TERRITORIO LAZIALE.
VENDITA DI BOTTIGLIE INTERE.

BIANCO "PROPIZIO" | GRECHETTO 20€

Profumi di agrumi e frutta matura, fresco e sapido. Ottimo con antipasti e pizze bianche.

BIANCO "REGIUS" | VIOGNIER, SAUVIGNON, CHARDONNAY 20€

Equilibrato e fragrante, con note tropicali e buona freschezza. Versatile e piacevole.

BIANCO "CARDITO" | MALVASIA PUNTINATA 20€

Floreale, minerale e territoriale. Il bianco da scegliere se vuoi qualcosa di elegante ma facile da bere.

ROSSO "PANCARPO" | CABERNET, PETIT VERDOT, SYRAH, MERLOT 20€

Rotondo ed equilibrato, con frutti di bosco e spezie leggere. Si abbina bene a carni e formaggi.

ROSSO "PRODIGO" | SYRAH 22€

Intenso e avvolgente, con note di frutta matura e spezie. Il rosso giusto per carni importanti e piatti decisi.

LEPINO | NERO BUONO LAZIO IGP 28€

Rosso strutturato e profondo, con note di amarena, mora e spezie dolci. Ideale con selvaggina e carni succulente.

PESCHIO | LAZIO IGP ROSSO 28€

Rosso biologico intenso, con pepe nero, vaniglia e cacao. Da scegliere con piatti importanti e serate lente.

BIRRE IN BOTTIGLIA

da 0,33CL

IDEALI PER IL DOPOCENA O DA BERE CON CALMA.

Abbiamo scelto Brewfist, birrificio artigianale italiano che lavora su equilibrio, bevibilità e carattere. Sono birre pensate per accompagnare la nostra cucina rustica o per chiudere la serata con un sorso fatto bene.

TERMINAL PALE 3,5% vol 6€

American Pale Ale - Birra leggera e scorrevole, con profumi agrumati di luppolo americano Citra. Corpo snello, amaro delicato e grande freschezza. Perfetta per rilassarsi senza appesantire.

LA MOSCA 5% vol 6€

Blanche - Birra chiara velata, con coriandolo e scorza d'arancia amara. Morbida e cremosa, bassa carbonazione, finale secco e pulito.

JALE 5,3% vol 6€

Extra Special Bitter - Birra inglese dal colore ambrato, con note di mandorla, malto e leggere sfumature terrose. Equilibrata e rassicurante, perfetta da bere con calma.

SPACEMAN 7% vol 6,5€

West Coast IPA - Birra secca e decisa, con profumi intensi di agrumi e frutta tropicale. Amaro netto e pulito, carattere forte ma bevibile. La IPA più amata.

IL MONTANTE 7,4% vol 6,5€

Doppelbock - Birra scura e ricca, con aromi di malto tostato, caramello e frutta matura. Strutturata e avvolgente, da sorseggiare lentamente.

ONE WAY 9% vol 7€

Tripel - Birra chiara di ispirazione belga, con profumi di spezie, frutta matura e lievito. Secca, elegante, con una chiusura vivace e gassata.

SQUBA 10% vol 7€

Quadrupel - Birra scura, intensa e potente. Alcol ben integrato, note di frutta sotto spirito e malto. Una birra da fine serata.

SPAGHETTI WESTERN - 8,7% vol 7.5€

Imperial Chocolate Coffee Stout - Imperial Chocolate Coffee Stout. Densa e nerissima, conquista subito il naso con un profumo esagerato di caffè verde, fresco e non tostato. Si apre poi su note dolci di cacao, mallo di noce e un amaro-acido da espresso.

ANTIKORPO 5% vol 6,5€

Pils senza glutine - Pils artigianale italiana senza glutine, fresca e scorrevole. Note di pane e luppolo erbaceo, amaro pulito e finale secco.

STUZZICHINI TRIBE

LO SNACK PERFETTO PER LA TUA BIRRA ALL'APERITIVO

(dalle 18) o per un dopo cena con gli amici (ven, sab, fino alle 00:30).

TARALLI 5€

Tarallini all'olio EVO, croccanti.

OLIVE VERDI GIGANTI 6€

Olive di qualità, polpa carnosa.

SALSICCIA E TARALLI 7€

Salsiccia stagionata "Poggio Felcioso" con taralli croccanti.

PECORINO E TARALLI 7€

Pecorino del pastore con taralli croccanti e miele di Giuseppe Sestili.

DOLCI CONTADINI DEL TRIBE

TIRAMISÙ DELLA CASA 7€ + CAFFÈ 1,5€

Non il classico Tiramisù fatto in casa, ma dei ricordi...
Plasmon, Nesquik, Nutella e Pan di stelle.

 **ABBINAMENTO: AYINGER CELEBRATOR / PROSECCO ARTIGIANALE**

PANNA COTTA ALLA FRUTTA DI STAGIONE 6€

Profumata alla camomilla, con frutta di stagione e crumble vanigliato

 **ABBINAMENTO: PROSECCO ARTIGIANALE**

LINGOTTO AL CARAMELLO SALATO 6€

Con cioccolato fondente, arachidi e panna.

 **ABBINAMENTO: MERLOT ROSSO / PROSECCO ARTIGIANALE**

SORBETTO AL LIMONE 5€

Sorbetto fresco e digestivo

AMARI E DISTILLATI

AMARO DEL CICLISTA ORIGINALE 26°

Miscela equilibrata di erbe aromatiche e radici, con note decise di china e liquirizia che si sposano a un profilo erbaceo rotondo e avvolgente.

5€

ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA AMARO CLASSICO

Ricetta dal 1890 che unisce scorze d'agrumi, china, lauro, timo e spezie. Un amaro complesso e armonioso, con sentori freschi e un finale persistente.

5€

AMARO SIOR LUPOLO - VILLA DEL VARDÀ:

Amaro a base di luppolo di montagna ed erbe alpine.
Secco, profondo, con note erbacee e amaricanti naturali.

5€

Non zuccherino, pensato per chi ama gli amari veri. Perfetto dopo pizza, fritti e carne.

LIQUORI

GENZIANA 4€

Liquore amaro estratto dalla radice di genziana, dal sapore deciso e intenso, ideale per favorire la digestione.

LIMONCELLO 4€

Liquore dolce e fresco, ottenuto dalla macerazione di scorze di limone. Rinfrescante e perfetto come fine pasto.

RATAFIÀ 4€

Liquore aromatico a base di ciliegie e spezie, dolce e profumato, una coccola gentile dopo i pasti.

GRAPPA 5€

Morbida e profumata, affinata in legno. Note di vaniglia e miele, scalda senza bruciare, facile da bere e apprezzare.

DISTILLERIA SIBONA

LE GRAPPE PREMIUM

GRAPPA DI MOSCATO 7€

Delicata e profumata, con note floreali e fruttate che richiamano il moscato. Fresca e morbida al palato.

GRAPPA DI NEBBIOLO 7€

Intensa e strutturata, con sentori di spezie e frutti rossi, dal carattere deciso e persistente.

GRAPPA DI BARBARESCO 7€

Elegante e complessa, con aromi avvolgenti di frutta secca, erbe aromatiche e leggere note speziate.

GRAPPA DI BARBERA 7€

Vivace e armoniosa, profumi fruttati e una punta pepata che la rende fresca e piacevole.

NEW APERITIVO NEW

LE 3 FORMULE DEDICATE



TRAMONTO LEGGERO

1 PADELLINO CLASSICO



2 DRINK

(Spritz, birra o vino)

15 €
PER DUE PERSONE

POSSIBILITA DI AGGIUNGERE PADELLINO SPECIAL

+ 10 €



IL TRIBE EXPERIENCE

1 PADELLINO CLASSICO

+

1 TAGLIERE "MINI"

+

2 DRINK

(Spritz, birra o vino)

30 €
PER DUE PERSONE

POSSIBILITA DI AGGIUNGERE PADELLINO SPECIAL

+ 10 €



TRAMONTO CONTADINO

1 TAGLIERE "mini"

+

2 DRINK

(Spritz, birra o vino)

20 €
PER DUE PERSONE

POSSIBILITA DI AGGIUNGERE PADELLINO SPECIAL

+ 10 €



NEXT GEN **TRIBE**

**PIZZA MARGHERITA
O PANINO CON COTOLETTA
DI POLLO**



SOFT DRINK

15 €

MENU TRIBE

FOLLOWN ON



 **PREFERITE DAI CLIENTI**

 **VEGETARIANO**

 **ABBINAMENTO CONSIGLIATO**

TRIBE

THE WARMTH OF A COUNTRY LODGE, THE FLAVOURS OF THE PAST

Welcome to Tribe, the country lodge where the warmth of rural tradition comes to the table.
Authentic flavours, farm-to-table cooking and hands that work with passion.

Our connection with our family farm, Poggio Felcioso, is at the heart of every dish.
Carefully selected craft beers and organic wines complete this genuine, no-frills experience.

TRIBE STARTERS

"POGGIO FELCIOSO" SHARING PLATTER x2

24€

Our own artisan cured meats, cheeses from Podda Dairy, local Sestili honey, giant green olives, vegetables preserved in oil and hot fried dough

 **AYINGER LAGER HELL (SPINA)**

"MINI" SHARING PLATTER

14€

An essential selection of cured meats, cheese, olives and hot fried dough.

 **CAMPARI SPRITZ**

LINGOTTI TRIBE

**CRISPY FRIED BREAD FILLED WITH TRADITIONAL
COUNTRY-STYLE RECIPES**

LINGOTTO DI ACQUACOTTA

Seasonal vegetables and chicory, finely chopped lard, garlic, marjoram, chilli pepper and artisan sausage.

 **MERLOT DELLA CASA**
5€

WILD MINT LINGOTTO

Fresh wild mint, a touch of garlic, cherry tomatoes and potatoes.

 **WEISSE**
5€

STEWED BEAN LINGOTTO

Tuscia beans cooked in tomato sauce, mildly spicy.

5€

TRIO OF LINGOTTI

A complete tasting of Tribe Lingotti.

14€

LINGOTTO OF THE MONTH

Check the chalkboards or ask our staff.

HOMEMADE SAUCES

Maionese +1€

BBQ +1€

Ketchup artigianale +1€

Maionese tartufata +1,5€

COUNTRY LODGE BITES

RUSTIC DISHES TO SHARE

CHICKEN BITES

Crispy breaded chicken bites served with mayonnaise.

8PZ €8 - 16PZ €14 - 24PZ €20

COURGETTE FLOWERS

Filled with the daily stuffing.

1 PZ — 3,50€ - 3 PZ — 10€

RUSTIC FRIES

Hand-cut Tuscia potatoes, fried and served with artisan ketchup.

5€

SPORCACCIONA

Hand-cut potatoes with mayonnaise, artisan ketchup and crispy guanciale.

8€

TRUFFLE FRIES

French fries with truffle mayonnaise and crispy onion.

 **HOUSE DRY SPARKLING WINE**
7€

SIDE DISH OF THE DAY

6€

MARINATED COURGETTES

6€

PANINI TRIBE

FAGGETO 13€

Rustic bread, white wild-boar ragù, grilled aubergines and smoked provola cheese.

 SYRAH "PRODIGO" (BIO)

PORCASTÓLO SMASH 12€

Smash burger made with pork from our farm, scamorza cheese, crispy pancetta and sautéed chicory.

GUANCIALOTTO SMASH 13€

Beef burger, smoked provola cheese, grilled pancetta, lettuce, tomato and rustic mayonnaise.

POLLASTRO 13€

Cotoletta di pollo in croccante panatura di cornflakes, stracciata di bufala, zucchine marinate e maionese

TRIBE MEATS

RUSTIC SLICED BEEF

Selected beef, sautéed chicory and crispy guanciale.

 ROSSO LEPINO - NERO BUONO
24€

GRILLED SLICED BEEF

Selected entrecôte served with French fries.

 SYRAH "PRODIGO" (BIO)
23€

MEDITERRANEAN SLICED BEEF

Served with wild rocket, buffalo stracciata cheese and confit cherry tomatoes.

 DOPPELBOCK "IL MONTANTE" 
26€

TRIBE LARGE SALAD

Crispy lettuce, confit cherry tomatoes, giant green olives and artisan taralli. Seared sausage and a truffle mayonnaise dressing.

THIS IS NOT A SIDE DISH. IT IS A FULL MEAL.

13€

SUMMER PIZZAS

SCORZONE 15€

Mozzarella base topped after baking with courgette flowers, buffalo stracciatella, local summer truffle, extra virgin olive oil and basil.



SFIZIOSA 15€

Tomato base topped after baking with wild rocket, buffalo mozzarella, confit cherry tomatoes, cured ham and extra virgin olive oil.

MARINARA DEL CAPO "ENRICO" 11€

Tomato, Civitavecchia anchovies cured in-house with salt and preserved in oil, capers, green sauce, chilli pepper and oregano.

COURGETTE FLOWERS & ANCHOVIES 12€

Locally grown courgette flowers, Civitavecchia anchovies salted in-house, mozzarella and basil.



TRIBE PIZZAS

**SELECTED FLOURS, LONG PROVING TIMES AND ESSENTIAL INGREDIENTS
THE COUNTRY-STYLE PIZZAS**

MORTAZZA DEL TRIBE 12€

Mixed cow's-milk and buffalo mozzarella, artisan mortadella, pistachio pesto and ricotta flakes.

INDIAVOLATA 11€

Tomato, mozzarella and artisan spicy salami. 'Nduja +2€ | Provola affumicata +2€

MARGHERITA 8€

Italian tomato, mozzarella and basil. Alici +3€

MARGHERITISSIMA 11€

Italian tomato, buffalo mozzarella and basil. Alici +3€

BOSCAIOLA 11€

Button mushrooms, our own sausage, green sauce made with garlic, parsley and extra virgin olive oil, and mozzarella.

TAKE AWAY TRIBE

PIZZAS, SANDWICHES, BITES AND DESSERTS
ARE ALSO AVAILABLE FOR TAKEAWAY.

MENU AVAILABLE ON INSTAGRAM
OR AT: [TRIBEBIOFOOD.IT/MENU](https://tribebiofood.it/menu)

WHATSAPP ORDERS

345 9926945

• TEL 0766 950070

PAN PIZZAS

**THICK, SOFT PIZZAS, SLOWLY BAKED IN A PAN
SUPER CRUNCHY**

MARGHERITA DELLA BAITA SPECIAL (CRUNCY) 13€

An extra-crispy base baked on breadcrumbs made from our own bread, tomato sauce cooked with onion and sage, buffalo stracciatella cheese added after baking, fresh basil and crumbled tarallo.

Gluten-free pizza base +3€

Lactose-free mozzarella+2€



PREFERITE DAI CLIENTI



VEGETARIANO



ABBINAMENTO
CONSIGLIATO

THE TRIBE CELLAR

AYINGER DRAUGHT BEERS

ALSO AVAILABLE IN 1-LITRE AND 3-LITRE SHARING FORMATS, DESIGNED FOR ENJOYING AT THE TABLE,
PAIRING WITH FOOD AND SPENDING TIME TOGETHER.

AYINGER LAGER HELL 4,9% vol

A golden Bavarian pale lager with a smooth malty flavour and excellent drinkability.
Our signature beer: fresh, balanced and perfect from aperitivo to pizza. Also ideal in the larger sharing format.

0,20 L - 4,5€ | 0,40 L - 6,5€ | SPILLATA DA TAVOLO 3 L - 39€

BEER OF THE MONTH

A rotating selection of IPA-style beers from local breweries.
An amber beer with a bold character and intense citrus and tropical notes.
Balanced bitterness and a persistent finish.

0,20 L - 5€ | 0,40 L - 7€ | SPILLATA DA TAVOLO 3 L - 42€

AYINGER CELEBRATOR 6,7% vol

A dark, rich and malty Doppelbock with notes of caramel and toasted malt.
An intense beer to be enjoyed slowly. Recommended in small and medium sizes.

0,20 L - 5,5€ | 0,40 L - 7,5€ | SPILLATA DA TAVOLO 3 L - 45€

TRIBE APERITIVO

AVAILABLE FROM 6:00 PM TO 8:00 PM

SPRITZ DEL TRIBE

THREE TAKES ON THE CLASSIC APERITIVO, CREATED
TO START THE EVENING WITHOUT NUMBING YOUR PALATE

CAMPARI SPRITZ 6€

Bold, dry and pleasantly bitter. Campari, Prosecco and soda:
cleanses the palate and gets you ready to enjoy the food.

APEROL SPRITZ 6€

Softer and more citrusy, easy to drink yet well balanced.
The classic that always works, without trying too hard.

HOP SPRITZ 7€

Aromatic and herbaceous, with a modern bitter note
inspired by craft beer. An original choice for anyone
looking for something different.

SOFT DRINKS

ACQUA MICROFILTRATA 2€
Naturale o frizzante

CANNED SOFT DRINKS 33 cl 3€
(Coca-Cola, Coca-Cola
Zero, Fanta, Sprite)

CAFFÈ / DECAFFEINATO 1,5€

CAFFÈ CORRETTO 2€

HOUSE WINES

SELECTED FOR EASY, CAREFREE DRINKING

MERLOT

A smooth, approachable red wine with aromas of ripe red fruit and light spicy notes.
0,75 L 11€ | CALICE 4€

VERMENTINO

A fresh and fragrant white wine with notes of citrus and white flowers.
Clean and easy-drinking, perfect from aperitivo to pizza.
0,75 L 11€ | CALICE 4€

SPUMANTE SECCO DELLA CASA

A simple, lively sparkling wine that is easy to drink.
Ideal for starting the meal or accompanying our bites.
0,75 L 11€ | CALICE 4€

GIANGIROLAMI CELLAR WINES

ORGANIC WINES THAT EXPRESS THE LAZIO REGION
AVAILABLE BY THE BOTTLE ONLY

WHITE "PROPIZIO" | GRECHETTO 20€

Aromas of citrus and ripe fruit, fresh and savoury.
Excellent with starters and white pizzas.

WHITE "REGIUS" | VIOGNIER, SAUVIGNON, CHARDONNAY 20€

Balanced and fragrant, with tropical notes and excellent freshness.
Versatile and pleasant.

WHITE "CARDITO" | MALVASIA PUNTINATA 20€

Floral, mineral and expressive of its land.
The white wine for anyone looking for something elegant yet easy to drink.

RED "PANCARPO" | CABERNET, PETIT VERDOT, SYRAH, MERLOT 20€

Round and balanced, with forest-fruit aromas and light spices.
Pairs well with meats and cheeses.

ROSSO "PRODIGO" | SYRAH 22€

Intense and enveloping, with notes of ripe fruit and spices.
The perfect red wine for bold meat dishes and full-flavoured recipes.

LEPINO | NERO BUONO LAZIO IGP 28€

A structured and deep red wine with notes of sour cherry, blackberry and sweet spices.
Ideal with game and succulent meats.

PESCHIO | LAZIO IGP ROSSO 28€

An intense organic red wine with notes of black pepper, vanilla and cocoa.
Best enjoyed with full-flavoured dishes and slow evenings.

BOTTLED BEERS

da 0,33CL

IDEAL AFTER DINNER OR FOR SLOW, RELAXED DRINKING

We have selected Brewfist, an Italian craft brewery focused on balance, drinkability and character.

These beers are designed to accompany our rustic cuisine or to round off the evening with a carefully crafted drink.

TERMINAL PALE 3,5% vol 6€

American Pale Ale: a light and easy-drinking beer with citrus aromas from American Citra hops.

A light body, delicate bitterness and excellent freshness. Perfect for relaxing without feeling weighed down.

LA MOSCA 5% vol 6€

Blanche: a hazy pale beer with coriander and bitter orange peel.

Soft and creamy, with low carbonation and a dry, clean finish.

JALE 5,3% vol 6€

Extra Special Bitter: an amber English beer with notes of almond, malt and light earthy nuances. Balanced and reassuring, perfect for slow drinking.

SPACEMAN 7% vol 6,5€

West Coast IPA: a dry, bold beer with intense citrus and tropical-fruit aromas.

Clean bitterness and a strong yet drinkable character. Our most popular IPA.

IL MONTANTE 7,4% vol 6,5€

Doppelbock: a dark and rich beer with aromas of toasted malt, caramel and ripe fruit.

Structured and enveloping, to be enjoyed slowly.

ONE WAY 9% vol 7€

Belgian-inspired Tripel with aromas of spices, ripe fruit and yeast.

Dry and elegant, with a lively, sparkling finish.

SQUBA 10% vol 7€

Quadrupel: a dark, intense and powerful beer.

The alcohol is well integrated, with notes of preserved fruit and malt. A perfect end-of-evening beer.

SPAGHETTI WESTERN - 8,7% vol 7.5€

Imperial Chocolate Coffee Stout. Dense and extremely dark, with an intense aroma of green, fresh and unroasted coffee. It then opens into sweet notes of cocoa and walnut husk, with a bitter, espresso-like finish.

ANTIKORPO 5% vol 6,5€

Gluten-free Pils: a fresh and easy-drinking Italian craft beer.

Notes of bread and herbaceous hops, with clean bitterness and a dry finish.

TRIBE SNACKS

THE PERFECT SNACK WITH YOUR BEER DURING APERITIVO

From 6:00 PM, or after dinner with friends on Fridays and Saturdays
until 12:30 AM.

TARALLI 5€

Crunchy taralli made with extra virgin olive oil.

OLIVE VERDI GIGANTI 6€

High-quality olives with firm, fleshy pulp.

SALSICCIA E TARALLI 7€

Poggio Felcioso seasoned sausage served with crunchy taralli.

PECORINO E TARALLI 7€

Shepherd's pecorino cheese served with crunchy taralli and Giuseppe Sestili honey.

TRIBE COUNTRY DESSERTS

HOMEMADE TIRAMISÙ 7€ + CAFFÈ 1,5€

Not the usual homemade tiramisù, but a dessert made from memories... Plasmon, Nesquik, Nutella e Pan di stelle.

 **ABBINAMENTO: AYINGER CELEBRATOR / PROSECCO ARTIGIANALE**

SEASONAL FRUIT PANNA COTTA 6€

Chamomile-scented panna cotta with seasonal fruit and vanilla crumble.

 **ABBINAMENTO: PROSECCO ARTIGIANALE**

SALTED CARAMEL LINGOTTO 6€

Dark chocolate, peanuts and cream.

 **ABBINAMENTO: MERLOT ROSSO / PROSECCO ARTIGIANALE**

LEMON SORBET 5€

A fresh and refreshing sorbet.

BITTERS AND SPIRITS

AMARO DEL CICLISTA ORIGINALE 26°

A balanced blend of aromatic herbs and roots, with bold notes of cinchona and liquorice combined with a rounded and enveloping herbal profile. **5€**

ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA AMARO CLASSICO

A recipe dating back to 1890, combining citrus peel, cinchona, bay leaf, thyme and spices. A complex and harmonious amaro with fresh aromas and a persistent finish. **5€**

AMARO SIOR LUPPOLO - VILLA DEL VARDA:

An amaro made with mountain hops and alpine herbs. **5€**

Dry and deep, with natural herbaceous and bitter notes.

Unsweetened and created for true amaro lovers. Perfect after pizza, fried dishes and meat.

LIQUEURS

GENZIANA 4€

A bitter liqueur made from gentian root, with a bold and intense flavour. Ideal as a digestif.

LIMONCELLO 4€

A sweet and refreshing liqueur made by infusing lemon peel. Refreshing and perfect at the end of a meal.

RATAFIÀ 4€

An aromatic cherry-based liqueur with spices, sweet and fragrant. A pleasant treat after the meal.

GRAPPA 5€

Smooth and fragrant, aged in wood. Notes of vanilla and honey, warming without burning, easy to drink and enjoy.

DISTILLERIA SIBONA

LE GRAPPE PREMIUM

GRAPPA DI MOSCATO 7€

Delicate and fragrant, with floral and fruity notes reminiscent of Moscato grapes.

GRAPPA DI NEBBIOLO 7€

Intense and structured, with aromas of spices and red fruits and a bold, persistent character.

GRAPPA DI BARBARESCO 7€

Elegant and complex, with enveloping aromas of dried fruit, aromatic herbs and light spicy notes.

GRAPPA DI BARBERA 7€

Lively and harmonious, with fruity aromas and a peppery note that makes it fresh and pleasant.

NEW APERITIVO NEW

LE 3 FORMULE DEDICATE



TRAMONTO LEGGERO

1 PADELLINO CLASSICO



2 DRINK

(Spritz, birra o vino)

15 €
PER DUE PERSONE

OPTION TO ADD A SPECIAL PADELLINO

+ 10 €



IL TRIBE EXPERIENCE

1 PADELLINO CLASSICO



1 CHARCUTERIE BOARD "MINI"



2 DRINK

(Spritz, birra o vino)

30 €
PER DUE PERSONE

OPTION TO ADD A SPECIAL PADELLINO

+ 10 €



TRAMONTO CONTADINO

1 CHARCUTERIE BOARD "MINI"



2 DRINK

(Spritz, birra o vino)

20 €
PER DUE PERSONE

OPTION TO ADD A SPECIAL PADELLINO

+ 10 €



NEXT GEN **TRIBE**

**PIZZA MARGHERITA
O PANINO CON COTOLETTA
DI POLLO**



SOFT DRINK

15 €