

CONSULTA IL PERSONALE DI SALA PER:
PIATTI DEL GIORNO E FUORI MENU

TRIBE



PICCANTE



VEGETARIANO

SIAMO LIETI DI AVERVI COME OSPITI E POTERVI COCCOLARE CON LA NOSTRA PROPOSTA STAGIONALE.

TRIBE NASCE DAL CONCETTO DI TERRITORIALITÀ, RISPETTO PER LA TRADIZIONE, OMAGGIO AI PRANZI IN FAMIGLIA E ALLE EMOZIONI LEGATE AL CIBO.

LA NOSTRA VOLONTÀ È DI RENDERE GIUSTIZIA AL LAVORO QUOTIDIANO DELLE PERSONE CHE SI IMPEGNANO A PORTARE SUI BANCHI LE DELIZIE CHE LA TERRA CI OFFRE.

MIO FRATELLO EMANUELE CON L'AZIENDA POGGIO FELCIOSO E IL PRIMO FORNITORE DEL TRIBE CON CARNI, INSACCATI, ORTAGGI ED OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

PER IL RESTO CI AFFIDIAMO A PICCOLE REALTÀ LOCALI E NAZIONALI CHE HANNO UNA STORIA DA RACCONTARE UNA SOSTENIBILITÀ E UN'ETICA DA SEGUIRE. SENTITEVI A CASA E BUON APPETITO!

STARTER

TAGLIERE DEL TRIBE x2 22

DI SALUMI FATTI IN CASA, ASSAGGIO DI FORMAGGIO CASEIFICIO PODDA, MIELE LOCALE, VERDURINE DELL'ORTO E BOCCONCINI DI PIZZA FRITTA

TARTARE DI CARNE SALADA 13

CON STRACCIATA DI BUFALA, 'NDUJA POGGIO FELCIOSO E CRUMBLE DI NOCCIOLE

TARTARE 15

DI CARNE SALADA, RUCOLA, POMODORINI CONFIT E STRACCIATA DI BUFALA

TARTARE VEGETERIANA 10

SELEZIONE DEI NOSTRI POMODORI BATTUTI AL COLTELLO, CON OLIVE, CAPPERI, ORIGANO, MOZZARELLA FRESCA, PANE RAFFERMO E BASILICO



LINGOTTO TIME!

UNA VERA TRADIZIONE AL TRIBE. IN UNA FORMA PREZIOSA, DORATO, CROCCANTE E FRITTO

LINGOTTO 3

SUPPLI CLASSICO CON POMODORO, BASILICO E MOZZARELLA, SERVITO CON CREMA AL PARMIGIANO

LINGOTTO ACQUACOTTA 2PZ 91 1PZ 5

DI VERDURE DI STAGIONE, PATATE, SALSICCIA, BATTUTO DI LARDO DI MAIALE TRANQUILLO E MAGGIORANA IN CROCCANTE PANATURA SU TUORLO D'UOVO

LINGOTTO TARTUFATO 4

CON PATATE VITERBESI, PREZZEMOLO, PEPE, MOZZARELLA E MAIONESE AL TARTUFO

TRIS DI LINGOTTI 11

I NOSTRI TRE LINGOTTI AD UN PREZZO VANTAGGIOSO

SFIZI E CAPRICCI!

FIORE DI ZUCCA 2PZ 7

CON RIPIENO DEL GIORNO

BOCCONCINI DI POLLO 6PZ 6

IN CROCCANTE PANATURA DI CORN FLACKES SERVITI CON MAIONESE

PROVOLA 6PZ 6

IN CROCCANTE PANATURA DI NACHOS E MAIO TARTUFATA

TRIBE FRIES 27,90

TRIS DI LINGOTTI, UNA PORZIONE DI BOCCONCINI DI POLLO, UNA PORZIONE DI PROVOLA, PATATA FUSA

PATATA FRITTA CLASSICA 5

TAGLiate A MANO SERVITE CON KETCHUP ARTIGIANALE

PATATA FUSA 6

PATATE STICK, MAIO AL TARTUFO E CIPOLLA CROCCANTE

SPORCACCONIA 7

PATATE STICK, SALSA AL FORMAGGIO, BBQ E GUANCIALE

CICORIA RIPASSATA 5

CON OLIO, AGLIO E PEPPERONCINO

INSALATA COLESLAW 5

CAVOLO, CAROTE, MELE, MAIO, OLIVE, CAPPERI E SENAPE

MISTICANZA DI CAMPAGNA 5

VERDURE GRIGLIATE IN OLIO

ZUCCHINE MARINATE 5

CONTORNI



PANINI D'AUTORE

CON PANINO ARTIGIANALE FATTO IN CASA E CARNE BIO DI POGGIO FELCIOSO

BOOMBA 12

MELANZANE IN OLIO COTTURA, LA NOSTRA PORCHETTA AL FINOCCHIETTO, PROVOLA E MAIONESE TARTUFATA.

PORKASTROLO SMASH 12

BURGER DI MAIALE SMASH, CICORIA RIPASSATA, LA NOSTRA 'NDUJA, PROVOLA E GUANCIALE

GREENZONE 11

POMODORINI CONFIT, MELANZANE IN OLIO COTTURA, STRACCIATA DI BUFALA, PESTO DI BASILICO E RUCOLA

NON IL SOLITO HOT DOG 11

PANINO MORBIDO E WURSTEL ARTIGIANALE. SENAPE, KETCHUP DELLA CASA E CIPOLLA CRISPY + PORCHETTA 4

POLLASTRO 12

COTOLETTA DI POLLO CRISPY, CON INSALATA, POMODORO, STRACCIATA DI BUFALA E MAIONESE

GUANCIALOTTO 12

BURGER DI MANZO, POMODORO FRESCO, GUANCIALE, INSALATA E FORMAGGIO FUSO

SALSE FATTE IN CASA 0.80

- MAIO - MAIO AL TARTUFO -
- KETCHUP - SALSA TRIBE 1 - BBQ

CICCIA → DAI NOSTRI ALLEVAMENTI BIO

MADAME ENTRECOTE 300G 20

CARNE DI VITELLA POGGIO FELCIOSO CON LARDO E NOCCIOLE SERVITA CON MISTICANZA

MR. ENTRECOTE 300G 19

LA NOSTRA CARNE DI VITELLA CON BURRO MONTATO AL ROSMARINO, SERVITA CON PATATINE FRITTE

TAGLIATA MEDITERRANEA 300G 22

DAI NOSTRI ALLEVAMENTI VITELLA SERVITA CON RUCOLA, POMODORINO E FIOCCHI DI BURRATA

TAGLIATA RUSTICA 300G 19

VITELLA SERVITA CON CICORIA, HUMMUS DI CECI AGRUMATO E GUANCIALETTA POGGIO FELCIOSO

BIG ONE 300G 17

HAMBURGER AL PIATTO, SERVITO CON CICORIA RIPASSATA, PATATE FRITTE E SALSA TRIBE

PARMIGIANA DI POLLO 16

DUE MEDAGLIONI DI POLLO CROCCANTE, INTERVALLATI DA POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, PARMIGIANO E CREMA DI BASILICO

INSALATONA DEL TRIBE 12

INSALATA MISTA CON POLLO CROCCANTE, GRANULARE DI UOVO SODO, PANCETTA FRITTA, PARMIGIANO, CUBOTTI DI PANE TOSTATO E DRESSING DI MAIO

PIZZE

CLASSICHE RIVISITATE

MARGHERITA 7    
POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA TAGLIATA A MANO E BASILICO
+ALICI 3

MARGHERITISSIMA 10    
POMODORO ITALIANO, BUFALA CAMPANA E BASILICO FRESCO

BUFALA E REGGIANO 10    
POMODORO ITALIANO, STRACCIATA DI BUFALA, PARMIGIANO E BASILICO

INDIAVOLATA 10    
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE POGGIO FELCIOSO
+ NOUJA 2 | + GORGONZOLA 1

FIORI E ALICI 11    
MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA FRESCI E ALICI

CICORIA E SALSICCIA 10    
CICORIA DI CAMPO RIPASSATA IN PADELLA, SALSICCIA E FIOR DI LATTE

LA MIA CAPRICCIOSA 12    
POMODORO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI FRESCI ALLA ROMANA,
PROSCIUTTO COTTO, UOVO SODO E OLIVE NERE INFORNATE

BIANCANEVE 11    
MOZZARELLA MISTO BUFALA, IL NOSTRO PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE

BOSCAIOLA 10    
FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA POGGIO FELCIOSO, MOZZARELLA E SALSA VERDE

TRIBE SELECTION

MORTAZZA 11     
FIOR DI LATTE MISTO BUFALA, MORTADELLA ARTIGIANALE POGGIO FELCIOSO, RICOTTA,
PESTO DI PISTACCIO E SCORZA D'ARANCIA

MADE IN ALLUMIERE 15     
CREMA DI PORCINI, FIOR DI LATTE ITALIANO, SBRICIOLA DI SALSICCIA POGGIO
FELCIOSO AROMATIZZATA AL FINOCCHIETTO SELVATICO E TARTUFO SCORZONE LOCALE

LA MIA MARGHERITA 10    
FIOR DI LATTE, SALSA DI POMODORO E SFERE DI CAVIALE AL BASILICO

SFIZIOSA 13    
POMODORO ITALIANO, RUCOLA, PACHINO, BUFALA CAMPANA, PROSCIUTTO CRUDO

AMERICANA A MODO MIO 12    
PATATE FRITTE TAGLIATE A MANO E FRITTE, WURSTEL ARTIGIANALE POGGIO FELCIOSO,
CIUFFETTI DI SALSA BBO FATTA IN CASA E MOZZARELLA

L'ORTO DI MANU 11     
CREMA DI ZUCCHINE, MELANZANA FRITTA, PEPERONI GIALLI GRIGLIATI,
POMODORINI CONFIT, STRACCIATA DI BUFALA E BASILICO

DOLCI **TIRAMISÙ DEI RICORDI** 6     
CON CREMA AL MASCARPONE, BISCOTTINI PLASMON, NESQUIK,
NUTELLA E PAN DI STELLE

LINGOTTO SNIKERS 6
SEMIFREDDO AL BURRO DI ARACHIDI, CON CARAMELLO SALATO,
SALSA AL CIOCCOLATO, ARACHIDI E PANNA

CREME BRULÈ 6
AROMATIZZATA AL RUM CON FRUTTA DI STAGIONE

SORBETTO AL LIMONE 4.50
AL PEPE, CON SALVIA E SEDANO

COPPA DEL NONNO 6
SEMIFREDDO AL CAFFÈ SERVITO CON PANNA MONTATA,
SALSA AL CAFFÈ, BISCOTTINO E CAFFÈ TOSTATO

MINI TARTUFINO AFFOGATO 4.50 
PALLINA DI GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO AFFOGATO AL CAFFÈ,
CON SALSA AL CIOCCOLATO E GRANELLA DI NOCCIOLE

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE/FRIZZANTE 2
COCA, FANTA, SPRITE, COCA ZERO LATTINA 0.33CL 3
CAFFÈ ILLY 1.5
CAFFÈ ILLY CORRETTO 2

BIRRE

ARTIGIANALI. NAZIONALI ED ESTERE IN COSTANTE AGGIORNAMENTO

JUPILER PILS BELGIO - CHIARA 5,2%
0.25 CL 4 / 0.45 CL 6 / 1 LT 11 / 3 LT 30

LOWENBRAU TRIUMPHATOR BOCK GERMANIA - ROSSA 7,5%
0.25 CL 4 / 0.45 CL 6 / 1 LT 11 / 3 LT 30

TERRE DI FAUL IPA DEL MESE VITERBO
0.25 CL 4.5 / 0.45 CL 7 / 1 LT 13 / 3 LT 36

BIRRE BOTTIGLIA

WEIZEN | BLANCHE | STOUT | BELGIAN STRONG ALE | APA | TRAPPIST | SAISON | TRIPEL | GLUTEN FREE

ROSSI BIOLOGICI LAZIO

LEPINO 26
-TIPOLOGIA: LAZIO IGP NERO BUONO
-UVE: NERO BUONO 100%
-COLORE: ROSSO RUBINO SCURO
-AFFINAMENTO: IN BOTTI DA 10 HL
PER 12 MESI

PESCHIO 26
-TIPOLOGIA: LAZIO IGP ROSSO
-UVE: CABERNET SAUVIGNON (50%),
PETIT VERDOT (50%)
-COLORE: ROSSO RUBINO SCURO
-AFFINAMENTO: IN BOTTI DA 10 HL
PER 36 MESI

PRODIGO 20
-TIPOLOGIA: LAZIO IGP ROSSO
-UVE: SYRAH 100%
-COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO
-AFFINAMENTO: IN ACCIAIO + IN BOTTI DA 10 HL
PER 12 MESI

PANCARPO 18
-TIPOLOGIA: LAZIO IGP ROSSO
-UVE: CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT, SYRAH
E MERLOT
-COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO
-AFFINAMENTO: IN ACCIAIO + IN BOTTI DA 10 HL
PER 12 MESI

VINI BIOLOGICI LAZIO

PROPIZIO 18
-TIPOLOGIA: LAZIO IGP BIANCO
-UVE: GRECHETTO
-COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDI
-AFFINAMENTO: BÂTONNAGE IN ACCIAIO PER 6 MESI
A TEMPERATURA CONTROLLATA

CARDITO 18
-TIPOLOGIA: LAZIO IGP BIANCO
-UVE: MALVASIA PUNTINATA
-COLORE: GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE
-AFFINAMENTO: BÂTONNAGE IN ACCIAIO PER 6 MESI

REGIUS 16
-TIPOLOGIA: LAZIO IGP BIANCO
-UVE: VIOGNER, SAUVIGNON, CHARDONNAY
-COLORE: GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE
-AFFINAMENTO: BÂTONNAGE IN ACCIAIO PER 6 MESI

DAI PRODUTTORI LOCALI

VINO BIANCO FRIZZANTINO
0,75CL 10
VINO VERMENTINO
0,75CL 11
VINO MERLOT
0,75CL 10
SPRITZ 5

DIGESTIVI

MIRTO 3
LIMONCELLO DELLA NONNA 3
LIQUIRIZIA 3
RATAFIA 3
AMARO DEL TRIBE 3
GRAPPA DEI MONTI 3
SAMBUCA 3
AMARI ARTIGIANALI 5
WHISKY/RUM/GIN RICHIEDI IL MENÙ AL CAMERIERE

TRIBE