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 che Stefano ci porta ogni mercoledì.

WI-FI · Rete: Tribe · Password: Tribe2026



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 Tuscia.

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.

TRIBE

I LINGOTTI DELLA BAITA

ACQUACOTTA 5 €

Patate della Tuscia, cicoria e verdure della Farnesiana, salsiccia di Poggio Felcioso, lardo e peperoncino.

MENTUCCIATA 5 €

Lingotto di patate con pomodorini ripassati con aglio, olio e mentuccia.

ZUCCA E TARTUFO 5 €

Lingotto di patate con zucca spadellata e maionese al tartufo.

TRIS DI LINGOTTI 13 €

Uno per ciascuna versione.
Allergeni: latte, uova, glutine.

PREFERITE DAI CLIENTI VEGETARIANO

TRIBE

SFIZI DI BAITA

Serviti con salsa BBQ.

ONION RINGS 7 €

Anelli di cipolla in pastella.
Senza glutine
Allergeni: uova.

BOCCONCINI DI POLLO 8 €

Pollo con panatura croccante ai cornflakes.
Allergeni: glutine, latte, uova.

PEPITE DI PORCHETTA 8 €

Porchetta artigianale di Poggio Felcioso panata ai cornflakes.
Senza glutine
Allergeni: uova.

PREFERITE DAI CLIENTI VEGETARIANO

TRIBE

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.

SALSE FATTE IN CASA

MAIONESE — 1 €

KETCHUP — 1 €

MAIONESE TARTUFATA — 1,50 €

SALSA BBQ — 1,50 €

PREFERITE DAI CLIENTI VEGETARIANO

TRIBE

PIATTI DI CARNE

HAMBURGER AL PIATTO 18 €

Due hamburger di maiale
da 150 g ciascuno, con cicoria ripassata
con aglio. Senza glutine.
Hamburger di manzo da 150 g +3 € cadauno.

COSTINE BBQ 19 €

Costine di maiale in salsa BBQ con
insalata coleslaw. Senza glutine.
Allergeni: uova.

PORCHETTA PANATA 21 €

Porchetta artigianale di Poggio Felcioso
panata ai cornflakes, con insalata
coleslaw. Senza glutine.
Allergeni: uova.

LE NOSTRE TAGLIATE

TAGLIATA CLASSICA 22 €

Manzo di Poggio Felcioso da 250 g, peso a crudo,
con patate della Tuscia fritte.

TAGLIATA DEL POGGIO 23 €

Con lardo aromatico e rosmarino.

TAGLIATA DEL BOSCO 24 €

Con porcini spadellati*.
* Porcini surgelati all'origine.

PREFERITE DAI CLIENTI **VEGETARIANO**

PREFERITE DAI CLIENTI

VEGETARIANO

TRIBE

PANINI DELLA BAITA

Pane senza glutine disponibile +3 €.

NON IL SOLITO HOT DOG 11 €

Würstel con ketchup, maionese e cipolla croccante.
Allergeni: glutine, uova.

POLLASTRO 12 €

Petto di pollo panato ai cornflakes, insalata, pomodorino confit e maionese.
Allergeni: glutine, latte, uova.

PORCASTROLO 12 €

Maiale, cicoria dell'Orto della Farnesiana ripassata, provola e guanciale croccante.
Allergeni: glutine, latte.

IL CONTADINO 12 €

Lingotto di patate della Tuscia smash, cicoria della Farnesiana ripassata, zucca spadellata e maionese al tartufo.
Allergeni: glutine, uova, latte.

GUANCIALOTTO 12,50 €

Manzo, provola, guanciale croccante, insalata e maionese.
Allergeni: glutine, uova, latte.

PEPPE 13 €

Pulled pork, insalata coleslaw e salsa BBQ.
Allergeni: glutine, uova.

IL FAGGETO 14 €

Ragù bianco di maiale e manzo di Poggio Felcioso, porcini spadellati* e pecorino Podda. Se non ti lecchi le dita, godi solo a metà.
Allergeni: glutine, latte.

Completa il tuo panino con una porzione delle nostre patate.

* Porcini surgelati all'origine.

PREFERITE DAI CLIENTI

VEGETARIANO

TRIBE

LE PIZZE DELLA BAITA

Tutte le pizze possono essere preparate con uno dei due impasti:

IMPASTO ROMANO

Sottile e croccante.

IMPASTO NAPOLETANO

Più idratato e soffice, con bordo alveolato.

FOCACCIA 6 €

Olio, sale e rosmarino.
Allergeni: glutine.

ROSSA CON ORIGANO 7 €

Pomodoro e origano.
Allergeni: glutine.

MARGHERITA 8 €

Pomodoro, mozzarella e basilico.
Aggiunte: alici di Civitavecchia +3 €
Bufala +3 €.
Allergeni: glutine, latte.

FUNGHI ROSSA 9 €

Pomodoro, funghi e olio all'aglio e prezzemolo.
Allergeni: glutine.

MARINARA DEL CAPO (ENRICO) 10 €

Pomodoro, aglio, olio, alici, peperoncino e origano.
Allergeni: glutine, pesce.

MARGHERITA DEL PASTORE 10,50 €

Pomodoro, mozzarella, pecorino Podda e mentuccia. Una Margherita che parla la lingua della nostra terra.
Allergeni: glutine, latte.

TRIBE

LE PIZZE DELLA BAITA

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.

BOSCAIOLA 11 €

Funghi, salsiccia di Poggio Felcioso, mozzarella e olio all'aglio e prezzemolo.

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.

Guanciale croccante +3 €.

Allergeni: glutine, latte.

PREFERITE DAI CLIENTI **VEGETARIANO**

TRIBE

LE PIZZE DELLA BAITA

FIORI E ALICI 12 €

Fiori di zucca, mozzarella e alici di Cetara salate in casa.
Allergeni: glutine, latte, pesce.

MORTAZZA 12,50 €

Mozzarella,mortadella artigianale, provola e nocciole della Tuscia tostate.
Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio.

CACIO E MIELE 13 €

Mozzarella, burro, pecorino Podda, miele di Giuseppe Sestili e finocchietto selvatico.
Allergeni: glutine, latte.

MADE IN ALLUMIERE 13 €

Porcini*, mozzarella, salsiccia di Poggio Felcioso e olio all'aglio e prezzemolo.
Tartufo Scorsone locale +5 €.
Allergeni: glutine, latte.

Base senza glutine +3 €.
Mozzarella senza lattosio disponibile +2 €.

* Porcini surgelati all'origine.

PREFERITE DAI CLIENTI **VEGETARIANO**

TRIBE

BIRRE ALLA SPINA

AYINGER LAGER HELL · 4,9%

Chiara bavarese, dorata, morbida e maltata.

0,20 l 4,50 € · 0,40 l 6,50 €

Spillata da tavolo 3 l 39 €

AYINGER CELEBRATOR · 6,7%

Doppelbock scura, concaramello e tostato.

0,20 l 5 € · 0,40 l 7,50 €

Spillata da tavolo 3 l 45 €

BIRRA DEL MESE

Una selezione a rotazione.

0,20 l 5 € · 0,40 l 7 €

Spillata da tavolo 3 l 42 €

VINI DELLA CASA

Dai produttori locali

BIANCO FRIZZANTINO

VERMENTINO

MERLOT

Bottiglia 0,75 l 12 € · Calice 4 €

TRIBE

GIANGIROLAMI

Vini biologici del Lazio · Bottiglie

REGIUS 18 €

Bianco · Viognier,
Sauvignon e Chardonnay.

PROPIZIO 20 €

Bianco · Grechetto.

CARDITO 20 €

Bianco · Malvasia puntinata.

PANCARPO 20 €

Rosso · Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot, Syrah e Merlot.

PRODIGO 22 €

Rosso · Syrah 100%.

LEPINO 28 €

Rosso · Nero Buono 100%.

PESCHIO 28 €

Rosso · Cabernet Sauvignon 50%,
Petit Verdot 50%.
Allergeni vini: solfiti.

PREFERITE DAI CLIENTI **VEGETARIANO**

TRIBE

LATTINE E BOTTIGLIE

Jungle Juice Brewing · Roma

Lattine da 33 cl

HAUSBIER 6 €

Lager · 5% · Senza glutine. Cereale e miele, morbida e scorrevole.

SPIRIT FREE 6 €

Hoppy Lager · 0,5%. Fresca, secca e luppolata.

BUNNY FACE 6,50 €

Blanche · 5%. Spezie, coriandolo e scorze d'arancia.

EXTRA LIFE 7 €

DDH Pale Ale · 5,5% · Senza glutine. Note fruttate e finale piacevolmente amaro.

ZAUBEZIEGE 7 €

Bock · 6,5%. Pane tostato, biscotto e nocciola.

SCHNEIDER WEISSE 7 €

Hefe Weissbier · Bottiglia da 50 cl. Velata, morbida e vivace.

END GAME 7,50 €

DDH IPA · 6,5% · Senza glutine. Cocco, ananas e frutta gialla.

DENTI STRETTI 7,50 €

Tripel · 8%. Miele, frutta candita e finale asciutto.

Allergeni: glutine, salvo le referenze indicate senza glutine.

PREFERITE DAI CLIENTI **VEGETARIANO**

TRIBE

DOLCI CONTADINI

TIRAMISÙ DEI RICORDI 7 €

Non il classico tiramisù, ma quello dei ricordi: Plasmon, Nesquik, Nutella e Pan di Stelle. **Caffè +0,50 €.**
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 CARAMELLO SALATO 6 €

Con cioccolato fondente, arachidi e panna.
Allergeni: latte, arachidi.

SORBETTO AL LIMONE 5 €

Fresco e digestivo.

BIBITE

ACQUA MICROFILTRATA 2 €

BIBITE IN LATTINA 33 CL 3 €

CAFFÈ / DECAFFEINATO 1,50 €

CAFFÈ CORRETTO 2 €

PREFERITE DAI CLIENTI VEGETARIANO

TRIBE

APERITIVO TRIBE

Dalle 18:00 alle 20:00.

CAMPARI SPRITZ 6 €

APEROL SPRITZ 6 €

Campari o Aperol, prosecco e soda.

STUZZICHINI TRIBE

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 e miele
di Giuseppe Sestili.

Allergeni stuzzichini: glutine; latte
nel pecorino.

PREFERITE DAI CLIENTI VEGETARIANO

TRIBE

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.

PREFERITE DAI CLIENTI VEGETARIANO

TRIBE

AMARI

AMARO DEL CICLISTA ORIGINALE 26° 5 €

Erbe alpine, radici, china e liquirizia.

ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA AMARO CLASSICO 5 €

Scorze d'agrumi, vaniglia, erbe e spezie.

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.

PREFERITE DAI CLIENTI VEGETARIANO