



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"

13€

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.

13€

SALSE FATTE IN CASA +1€

Maionese

Maionese tartufata

Ketchup artigianale

SFIZI DI BAITA

PIATTI RUSTICI DA CONDIVIDERE.

ARROSTICINI FRITTI DI MAIALE

Maiale panato e fritto al momento, servito nella tradizionale tazza in coccio.

MAIONESE RUSTICA AL LIMONE

6 PZ — 8€

12 PZ — 14€

18 PZ — 20€

PATATE RUSTICHE

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

5€

PATATE CONTADINE

Patate fritte con erbe aromatiche

6€

PATATE TARTUFATE

Patate fritte, maionese al tartufo e cipolla croccante.

SPUMANTINO SECCO

7€

CICORIA RIPASSATA

Saltata con aglio e olio EVO.

5€

FAGIOLI IN UMIDO

Borlotti al pomodoro con salvia.

5€

PANINI TRIBE

FAGGETO 13€

Pane rustico, ragù di cinghiale in bianco, crema di porcini e provola affumicata.

 SYRAH "PRODIGO" (BIO)

PORCASTÓLO SMASH 12€

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

GUANCIALOTTO SMASH 12€

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

PORCHETTO DORATO 12€

Fettina panata di maiale Poggio Felcioso, lattuga, pomodoro e maionese al tartufo.

NON IL SOLITO HOT DOG 12€

Würstel artigianale Poggio Felcioso, maionese e ketchup artigianali, cipolla croccante.
Pulled pork +4 €

CARNI DEL TRIBE

FETTINA PANATA

Cotoletta di maiale panata in casa, dorata e fragrante con contorno di insalatina.

14€

SALSICCE ARTIGIANALI E FAGIOLI

Salsicce di nostra produzione cotte schiacciate per una crosticina super servite con fagioli caldi.

17€

TAGLIATA RUSTICA

Manzo selezionato, cicoria ripassata, hummus di ceci e guanciale croccante.

 ROSSO LEPINO - NERO BUONO
24€

TAGLIATA ALLA GRIGLIA

Entrecôte selezionata con patate fritte.

 SYRAH "PRODIGO" (BIO)
23€

TAGLIATA GOLOSA AL LARDO

Entrecôte alla griglia con battuta di lardo, patate fritte e maionese al tartufo.

 DOPPELBOCK "IL MONTANTE"
25€

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€

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

LE PIZZE TRIBE

FARINE SELEZIONATE, LUNGA LIEVITAZIONE, INGREDIENTI ESSENZIALI. LE CONTADINE

MADE IN ALLUMIERE 15€

Crema di porcini, fior di latte, salsiccia al finocchietto, tartufo scorzone locale.

 AYINGER CELEBRATOR

CICORIA & SALSICCIA 11€

Cicoria ripassata, salsiccia artigianale e fior di latte.

MORTAZZA DEL TRIBE 11€

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

INDIAVOLATA 11€

Pomodoro, mozzarella e salame piccante artigianale.

'Nduja +2€ | Provola affumicata +2€

MARGHERITA 8€

Pomodoro italiano, mozzarella e basilico.

Alici +2€ | Bufala +2€ (Margheritissima)

Stracciata di bufala +2€ | Parmigiano +1€

BOSCAIOLA 11€

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

I PADELLINI

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

BIANCA DI CAMPAGNA 6€

Olio EVO, rosmarino e sale marino.

Battuto di lardo e salvia +4 €

CECI, CICORIA & CONFIT 11€

Ceci speziati, cicoria ripassata e pomodorini confit.

 MALVASIA PUNTINATA "CARDITO"

MARGHERITA DELLA BAITA (CRUNCY) 13€

Base super croccante cotta su pangrattato del nostro pane, passata di pomodoro cotto con cipolla e salvia, stracciata 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 BAVARESI, 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€

AYINGER UR-WEISSE 5,8% vol

Birra di frumento torbida e profumata, con note fruttate e agrumate.
Morbida e avvolgente, accompagna piatti saporiti e carni strutturate.
Ottima da bere anche in compagnia.

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.

FEAR 5,3% vol 6€

Milk Stout - Scura e vellutata, con sentori di cacao, caffè d'orzo e lattosio. Morbida e avvolgente, ricorda il cioccolato e il caffè.

ANTI KORPO 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 carnosissima.

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 AL MIELE LOCALE E NOCI 6€ ♥

Panna cotta con miele locale e noci croccanti.

☞ **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°

5€

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

ANTICA DISTILLERIA QUAGLIA AMARO CLASSICO

5€

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.

AMARO SIOR LUPOLO - VILLA DEL VARDA:

5€

Amaro a base di luppolo di montagna ed erbe alpine.

Secco, profondo, con note erbacee e amaricanti naturali.

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.