

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 €**



# TRAMONTO CONTADINO

**1 TAGLIERE "MINI"**

**+**

**2 DRINK**

( Spritz, birra o vino )

**20 €**  
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 €**

 **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€

#### LINGOTTO DEL MESE?

Consulta le lavagne o chiedi al personale

### SFIZI DI BAITA

PIATTI RUSTICI DA CONDIVIDERE.

#### 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€


#### 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€

#### CONTORNO DEL GIORNO

6€

#### SALSE FATTE IN CASA

Maionese +1€

BBQ +1€

Ketchup artigianale +1€

Maionese tartufata +1,5€

# 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 di maiale Poggio Felcioso in croccante panatura di corn flakes, 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

### 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 MEDITERRANEA

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

☞ DOPPELBOCK "IL MONTANTE"  
26€

### ARROSTICINI FRITTI DI MAIALE

Maiale panato e fritto al momento, servito nella tradizionale tazza in coccio. serviti con salsa BBQ

☞ MAIONESE RUSTICA AL LIMONE  
15 PZ — 18€

### 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€

## 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 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 +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

### FIORI E ALICI 12€

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

## 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 €

### CAPONATINA 12€

Caponata leggera con zucchine, melanzane, peperoni fiocchi di ricotta e scorsa di limone

☞ MALVASIA PUNTINATA "CARDITO"

### MARGHERITA DELLA BAITA SPECIAL (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€

## TAKE AWAY TRIBE

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

MENÙ SU INSTAGRAM O TRIBE BIOFOOD.IT/MENU

ORDINI WHATSAPP 345 9926945 • TEL 0766 950070



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€

### 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.

#### **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 AL MIELE LOCALE E NOCI 6€**

Panna cotta con miele locale e noci croccanti.

☞ **ABBINAMENTO: PROSECCO ARTIGIANALE**

## **LINGOTTO AL CARMELLO 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 LUPPOLO - VILLA DEL VARDA:**

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.

5€

## 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.