

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

# TRIBE



## STARTED

### MAXI TAGLIERE x2 20

DI SALUMI POGGIO FELCIOSO, ASSAGGIO DI CAPRINO E MIELE LOCALE,  
VERDURINA E COCCOLE FRITTE

### TARTARE 13

DI CARNE SALADA POGGIO FELCIOSO CONDITA CON OLIO, SALE, PEPE,  
SU GRANULARE DI BRUSCHETTA, ORIGANO, AGLIO, OLIVE, CAPPERI E TUORLO D'UOVO

### BOCCONCINI DI POLLO 6PZ 6

IN CROCCANTE PANATURA SERVITI CON MAIO

### PROVOLA 6PZ 6

IN CROCCANTE PANATURA DI NACHOS E MAIO TARTUFATA

### TRIBE FRIES x3 26,90

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



## LINGOTTO TIME!

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

### LINGOTTO 2,5

SUPPLI CLASSICO CON POMODORO, BASILICO E MOZZARELLA

### LINGOTTO ACQUACOTTA 4,5

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 10

I NOSTRI TRE LINGOTTI AD UN PREZZO VANTAGGIOSO

## CONTORNI

### PATATA FRITTA CLASSICA 5

TAGLATE A MANO SERVITE CON KETCHUP ARTIGIANALE

### PATATA FUSA 6

PATATE STICK, MAIO AL TARTUFO E CIPOLLA CROCCANTE

### SPORCACCIONA 7

PATATE STICK, SALSA AL FORMAGGIO, BBQ E GUANCIALE

### CICORIA RIPASSATA 5

CON OLIO, AGLIO E PEPERONCINO

### INSALATA COLESLAW 5

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

### MESTICANZA DI CAMPAGNA 5

VERDURE GRIGLIATE IN OLIO



## BURGER BURGER BURGER

BUN ARTIGIANALE E CARNE ALLEVATA NELL'AZIENDA DI FAMIGLIA POGGIO FELCIOSO

### HOTDOG TRIBE 9

PANINO MORBIDO E WURSTEL ARTIGIANALE,  
SENAPE, KETCHUP DELLA CASA E CIPOLLA CRISPY  
+ PULLED PORK +4

### PORKASTROLO SMASH 11

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

### EVERGREEN 10

PARMIGIANA DI MELANZANE CON FIOCCHI DI RICOTTA  
E PESTO DI BASILICO

### GUANCIALOTTO 10,5

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

### GROSSO GROSSO 16

DOPIO BURGER DI MANZO, DOPIA INSALATA, DOPIO  
POMODORO, DOPIO FORMAGGIO E MAIONESE AL TARTUFO

### POLLASTRO 10,9

MEDAGLIONE DI POLLO CRISPY, INSALATA, POMODORO,  
MAIONESE ARTIGIANALE E STRACCIATA DI BUFALA

### PEPPE 12

CARNE DI MAIALE STRACOTTA CON VISCIOLE,  
LA NOSTRA INSALATA COLESLAW E MOZZARELLA

### SALSE FATTE IN CASA 0.50

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

## CICCIA → DAI NOSTRI ALLEVAMENTI BIO

### MADAME ENTRECOTE 300G 20

CARNE DI VITELLA "POGGIO FELCIOSO" CON LARDO E NOCCIOLE SERVITA CON MESTICANZA

### MR. ENTRECOTE 300G 19

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

### TAGLIATA MEDITERRANEA 300G 19

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

### TAGLIATA RUSTICA 300G 19

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

### BIG ONE 300G 15,5

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

### PARMIGIANA DI POLLO 13

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





### INSALATONA DEL TRIBE 10

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

# PIZZA

OTTENUTA CON L'UTILIZZO DI PREFERIMENTI PER GARANTIRNE IL GUSTO E LA DIGERIBILITÀ. TUTTE LE PIZZE VENGONO COMPLETETE CON UN GIRO DEL NOSTRO OLIO EVO A CRUDO

**MARGHERITA** 6.5      
POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA TAGLIATA A MANO E BASILICO

**MARGHERITISSIMA** 8.5      
POMODORO ITALIANO, BUFALA CAMPANA E BASILICO FRESCO  
+ALICI 1

**BUFALA E REGGIANO** 9      
POMODORO ITALIANO, STRACCIATA DI BUFALA, PARMIGIANO E BASILICO

**DIAVOLA** 7.5      
SALAME PICCANTE, POMODORO, FIOR DI LATTE E BASILICO  
+ NOUJA 2  
+ GORGONZOLA 1

**BOSCAIOLA** 8.5      
FUNGHI TRIFOLATI, SALSICCIA AROMATIZZATA AL FINOCCHIETTO E MOZZARELLA

**CICORIA E SALSICCIA** 9      
CICORIA DI CAMPO RIPASSATA IN PADELLA, SALSICCIA E FIOR DI LATTE

**LA MIA CAPRICCIOSA** 9       
FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI, FIOR DI LATTE E LAMELLE DI CARCIOFI,  
ALL'USCITA PROSCIUTTO CRUDO, MIMOSA D'UOVO COTTO AL VAPORE E OLIVE

**BIANCANEVE** 11  
MOZZARELLA MISTO BUFALA, IL NOSTRO PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE  
E PESTO DI BASILICO

## TRIBE SELECTION

PIZZE LEGATE AL TERRITORIO E ALLA NOSTRA AZIENDA AGRICOLA

**MORTAZZA** 10  
FIOR DI LATTE MISTO BUFALA, MORTADELLA ARTIGIANALE POGGIO FELCIOSO, RICOTTA,  
PESTO DI PISTACCHIO 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

**PASSIONE PICCANTE** 10      
CICORIA RIPASSATA, "NOUJA POGGIO FELCIOSO E STRACCIATA DI BUFALA

**SFIZIOSA** 12     
POMODORO ITALIANO, MESTICANZA, PACHINO, BUFALA CAMPANA, PROSCIUTTO CRUDO

**CACIO E MIELE** 10      
FORMAGGI IN DIVERSE CONSISTENZE CON PROVOLA, GORGONZOLA,  
FIOR DI LATTE, RICOTTA E MIELE LOCALE

**L'ORTO DI MANU** 10      
VERDURE MISTE DI STAGIONE IN DIVERSE CONSISTENZE. PROVENIENTI DALL'ORTO  
DI MIO FRATELLO EMANUELE E RICOTTA


## DOLCI

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

**TORTINO AL CIOCCOLATO** 6  
CON MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, NOCI E NOCILLO

**WAFFLE** 6  
CALDA CIALDA CON GELATO FIORDI LATTE, COULIS AI FRUTTI DI BOSCO  
E FONDENTE  

## BEVANDE

**ACQUA MICROFILTRATA NATURALE/ FRIZZANTE** 2  
**COCA, FANTA, SPRITE, COCA ZERO LATTINA 0,33CL** 3  
**CAFFE ILLY** 1.5  
**CAFFE ILLY CORRETTO** 2  
**CAFFE GOLOSO CON PALLINA DI GELATO, FONDENTE E CACAO** 3 

# 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

6/7

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: BATONNAGE IN ACCIAIO PER 6 MESI

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

### DAI PRODUTTORI LOCALI

**VINO ROSSO**  
1 LITRO 7.9  
1/2 LITRO 4.5  
**VINO BIANCO**  
1 LITRO 7.9  
1/2 LITRO 4.5  
**VINO LOCALE AL CALICE** 3  
SPRITZ 5

## DIGESTIVI

**MIRTO** 3  
**MELONCELLO DELLA CASA** 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