

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

TRIBE



PICCANTE



VEGANO

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

TAGLIE 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