

Antipasti

Antipasto “La Vecchia Quercia”	14
<i>Verdure miste gratinate al forno, fagioli in umido, formaggio piccante, crostino con salsa “Vecchia Quercia”.</i>	
Antipasto di caccia	15
<i>Petto d’anatra, salame di cinghiale, salsiccia di cinghiale, salame di cervo.</i>	
Tagliere misto di affettati e formaggi x 2 p.	16
<i>Prosciutto crudo, salamella rustica, lonza di capocollo, mortadella, mix di formaggi.</i>	
Antipasto all’italiana.....	8
<i>Prosciutto crudo, salamella rustica, lonza di capocollo, olive nere al forno.</i>	
Misto bruschette.....	6
<i>Bruschetta olio evo Sabino, bruschetta al pomodoro, bruschetta rucola e scaglie di parmigiano, bruschetta della casa.</i>	
Bruschetta olio evo Sabino e aglio.....	1
Bruschetta al pomodoro.....	2,50
Misto crostini.....	9
<i>Crostino prosciutto crudo, crostino alici, crostino al tartufo, crostino con salsa “Vecchia Quercia”.</i>	
Crostino prosciutto crudo.....	4,50
Crostino alici.....	4
Crostino al tartufo.....	7
Crostino salsa “Vecchia Quercia”.....	4,50
Focaccia (solo la sera)	2
Suppli.....	2 (1 pz).
Crocchetta vegetariana.....	2 (1 pz).
Fiore di zucca.....	2 (1pz).

Primi

Fettuccine fatte in casa “La Vecchia Quercia”	11
<i>Fettuccine con salsa di funghi porcini e champignon.</i>	
Fettuccine fatte in casa al pomodoro	8
Fettuccine fatte in casa al ragù di carne	10
Fettuccina fatte in casa alla boscaiola	12
<i>Fettuccine con panna, salsiccia, funghi.</i>	
Fettuccine fatte in casa ai funghi porcini	14
Fettuccine fatte in casa al tartufo	17
Fettuccine fatte in casa ai funghi porcini e tartufo	18
Fettuccine fatte in casa al sugo di cinghiale	14
Pappardelle fatte in casa al sugo di lepre	16
Pappardelle fatte in casa al sugo di fagiano	13
Pappardelle fatte in casa al sugo di capriolo	16
Stringozzi fatti in casa pomodoro e pecorino	12
Stringozzi fatti in casa ai funghi porcini	14
Stringozzi fatti in casa al tartufo	17
Stringozzi fatti in casa ai funghi porcini e tartufo	18
Stringozzi fatti in casa all’arrabbiata, rucola e scaglie di parmigiano	13
Tagliolini fatti in casa al limone	10
Tagliolini fatti in casa al tartufo	17

*Le mezze porzioni vengono € 3,00 in meno della porzione intera.

Gnocchi fatti in casa alla sorrentina.....	12
Gnocchi fatti in casa al sugo di castrato.....	12
Gnocchi fatti in casa al tartufo.....	17
Bucatini alla matriciana.....	9
Rigatoni fatti in casa alla carbonara.....	10
Penne all'arrabbiata.....	8
Ravioli ricotta e spinaci fatti in casa burro e salvia/ salsa di pomodoro.....	12
Ravioli di zucca fatti in casa burro e salvia	12
Ravioli di ortica fatti in casa burro e salvia	12
Ravioli di radicchio fatti casa burro e salvia.....	12
Ravioli di cinghiale fatti in casa al sugo di cinghiale.....	15
Ravioli di cinghiale fatti in casa al tartufo.....	17
Misto ravioli burro e salvia.....	17
<i>Ravioli ricotta e spinaci, ravioli di zucca, ravioli di radicchio, ravioli di ortica.</i>	
Crespelle di spinaci fatte in casa.....	11
Crespelle di ortica fatte in casa.....	11
Crespelle di funghi porcini fatte in casa.....	12
Cannelloni di carne fatti in casa.....	10
Risotto al radicchio (minimo due porzioni)	10
Risotto ai funghi porcini (minimo due porzioni)	13
Lasagna al ragù di carne fatta in casa (solo la domenica)	10
Lasagna bianca vegetariana fatta in casa (solo la domenica).....	10

*Le mezze porzioni vengono € 3,00 in meno della porzione intera.

Polenta spuntature e salsicce <i>(minimo due porzioni)</i>	14
Polenta ai funghi porcini <i>(minimo due porzioni)</i>	16
Polenta ai funghi porcini e tartufo <i>(minimo due porzioni)</i>	18
Polenta broccoletti e salsiccia <i>(minimo due porzioni)</i>	14
Polenta al tartufo <i>(minimo due porzioni)</i>	17
Polenta al sugo di cinghiale <i>(minimo due porzioni)</i>	15
Polenta al sugo di lepre <i>(minimo due porzioni)</i>	16
Polenta al sugo di capriolo <i>(minimo due porzioni)</i>	16

*Le mezze porzioni vengono € 3,00 in meno della porzione intera.

Secondi

Maialino porchettato al forno.....	12
Abbacchio scottadito.....	12
Bistecca di vitella.....	17
Filetto di vitella alla brace.....	18
Filetto di vitella al pepe verde.....	18
Salsicce di maiale.....	8
Braciola di maiale.....	10
Spuntatura di maiale.....	7
Galletto alla brace.....	16
Galletto alla diavola.....	16
Scaloppina al vino bianco.....	10
Scaloppina rucola e scaglie di parmigiano.....	12
Scaloppina al limone.....	10
Scaloppina ai funghi porcini.....	14
Scaloppina al tartufo.....	16
Uovo al tartufo.....	8
Frittata al tartufo.....	8

*Le mezze porzioni vengono € 3,00 in meno della porzione intera.

Cacciagione

Spezzatino di cinghiale in salmì.....	14
Spezzatino di lepre in salmì.....	16
Spezzatino di capriolo in salmì.....	16
Pernice alle castagne.....	18
Fagiano alla cacciatora.....	13
Quaglie alla brace.....	12
Quaglie alla diavola.....	12

*Le mezze porzioni vengono € 3,00 in meno della porzione intera.

Contorni

Patate al forno <i>(solo la domenica)</i>	5
Patate gratinate al forno	5
Patate fritte	5
Cicoria ripassata	5
Broccoletti ripassati	5
Spinaci ripassati	5
Spinaci al burro e parmigiano	5
Insalata verde	4,50
Insalata mista	4,50
Radicchio alla griglia	5
Radicchio al pesto	5
Carciofi alla romana	8
Carciofi alla giudia	8

PIZZERIA

BASE BIANCA:

Patate	9
Mozzarella, patate e rosmarino	
Zucchine	9
Mozzarella e zucchine	
Ortolana	12
Mozzarella e verdure miste	
Tonno e cipolla	11
Mozzarella, tonno e cipolla	
Carbonara	12
Mozzarella, uovo, pancetta e pecorino	
Bresaola, rucola e Parmigiano	13
Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di Parmigiano	
Vecchia Quercia Tradizionale (doppio strato)	15
Mozzarella, salsa di funghi porcini e champignons (Vecchia Quercia 1 strato: € 11)	
Funghi Porcini e Tartufo	16
Mozzarella, funghi porcini e tartufo	
Porcini	14
Mozzarella e funghi porcini	
Tartufo	15
Mozzarella e tartufo	

Fiori di zucca e alici.....11

Mozzarella, fiori di zucca e alici (disponibilità solo stagionale)

Quattro formaggi.....12

Mozzarella, gorgonzola, groviera, fontina e caciotta

BASE ROSSA:

Margherita.....7

Pomodoro e mozzarella

Bufalina.....10

Pomodoro e mozzarella di bufala

Funghi.....9

Pomodoro, funghi champignons, aglio e prezzemolo

Melanzane.....10

Pomodoro, mozzarella, melanzane e basilico

Napoli.....8

Pomodoro, mozzarella e alici

Marinara.....6

Pomodoro, aglio, prezzemolo e olio evo

Diavola.....11

Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Capricciosa.....12

Pomodoro, mozzarella, funghi champignons, prosciutto crudo, carciofini, olive e uovo sodo

Quattro Stagioni.....12

Pomodoro, mozzarella, funghi champignons, prosciutto crudo, carciofini e olive

Funghi e prosciutto.....11

Pomodoro, mozzarella, funghi champignons e prosciutto crudo

Tedesca.....11

Pomodoro, mozzarella e wurstel

Americana.....13

Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte

Boscaiola.....12

Pomodoro, mozzarella, funghi champignons e salsiccia

MAXI PIZZA UN GUSTO € 3,00 IN PIÙ

MAXI PIZZA BIGUSTO € 5,00 IN PIÙ

Dolci

Tortamisù fatta in casa.....	5
Zuppa inglese fatta in casa.....	5
Panna cotta al cioccolato fatta in casa	4,50
Panna cotta al caramello fatta in casa	4,50
Panna cotta ai frutti di bosco fatta in casa	4,50
Panna cotta al pistacchio fatta in casa	4,50
Gelatini di frutta San Matteo.....	6

Bevande

Acqua.....	2
Coca Cola 1l.....	5
Coca Cola 0.33.....	3
Aranciata 0.33.....	3
Sprite 0.33.....	3
Vino della casa “Ratto delle Sabine”	9
Birra in bottiglia 66 Cl.....	6
Birra in bottiglia 33 Cl.....	4

Caffetteria

Caffè.....	1,50
Caffè americano.....	1,50
Caffè corretto.....	2,00
Cappuccino.....	2,00
Amaro.....	2
Grappa bianca.....	3
Grappa barricata.....	5
 Servizio.....	 2 p.p.

Per motivi fiscali si richiede, gentilmente, alla clientela di comunicare la modalità di pagamento prima del conto.