

*A partire dal 15 Novembre fino al 15 Marzo apriremo la Locanda
propenendo un percorso enogastronomico interamente dedicato alle ricette
tradizionali della Tuscia Viterbese*



La Locanda dei Prefetti di Vico

Antipasti

<i>Tagliere con salumi e formaggi della Tuscia (il morbido viterbese, il salame cotto di Nepi, susianella viterbese di fegato, prosciutto riserva di Sesto , mortadella viterbese, coppa di testa e pecorino cenerino)</i>	<i>12,00</i>
<i>Pizza con i friccioli</i>	<i>8,00</i>
<i>Pane bruscato con verdure sott'olio di Canino del nostro orto</i>	<i>10,00</i>
<i>Insalata di fagioli con carote, sedano e cipolla di Nepi</i>	<i>7,00</i>
<i>Canata viterbese (cetrioli, pane casareccio raffermo, pomodori, sedano, cipollina di Nepi)</i>	<i>9,00</i>
<i>Frittelloni civitonici con pecorino cenerino cad.</i>	<i>2,00</i>

Primi piatti

Fieno di Canepina al ragù di maiale e pollo ruspante 12,00

L'acquacotta 12,00

L'acquacotta della Tuscia viterbese è nata proprio come un alimento povero, era il pasto dei butteri che dopo il duro lavoro a seguito delle mandrie avevano con loro solo acqua e pane raffermo al quale aggiungevano le erbe raccolte nei campi: insomma con l'acqua il pane cresceva e lo stomaco si riempiva. Ingredienti:

*erbarelle, comprendente il finocchio selvatico fresco
cipolla di Nepi, aglio, sale, olio extravergine di oliva, peperoncino, pomodori,
pane casereccio, 1 uovo a persona*

Tortorelli (acqua e farina) ai funghi porcini 14,00

Zuppa di castagne e ceci 13,00

Pasta e fagioli alla viterbese 12,00

*I fagioli freschi usati per questa minestra a Viterbo sono detti "gialloni", a
Tuscania "baggianotti". Questo termine deriva, per similitudine, da quello
della fava fresca "bagiana" (faba baiana), così chiamata, secondo alcuni,
perché originaria di Baia, una cittadina nei pressi di Napoli. La pasta per
questa minestra in passato veniva preparata in casa in forme varie; quella più
usata era rappresentata da pezzi irregolari di pasta sfoglia (i classici
maltagliati), fatta con acqua e farina, strappati con le mani, chiamati "pasta
straccia", "tacconi" a Canepina, nel significato di toppa; a Montefiascone la
stessa sfoglia, prima di essere strappata a mano, veniva fatta seccare un poco
nel forno e questi lembi di pasta erano chiamati "pizzicate"; altrove si
usavano anche "i pizzicotti", una specie di gnocchetti, ricavati, appunto,
pizzicando la pasta del pane.*

Secondi piatti

<i>Fagioli al sugo di manzo e cotiche</i>	<i>12,00</i>
<i>Giubba e Calzoni con l'agnello</i> <i>Questo piatto riprende il nome di "giubba e calzoni" per l'a completezza dei suoi componenti e rappresenta pertanto il prototipo del piatto unico ricco e sostanzioso.</i>	<i>12,00</i>
<i>La padellata di maiale</i> <i>Era il piatto che nel passato celebrava la fine delle operazioni casalinghe di lavorazione del maiale. Nelle famiglie benestanti era riservata alla servitù, che aveva effettuato questi lavori, mentre nelle famiglie dei contadini era un'occasione per raccogliere intorno alla tavola tutta la famiglia, insieme con gli amici. Nella realtà, però, questa abbuffata aveva lo scopo di smaltire i residuati della rifinitura di alcuni insaccati (prosciutto, spalla, pancetta ecc), e quelle parti del maiale che non potevano essere utilizzate in altro modo, come le ghiandole salivari, (a Montefiascone chiamate "ciccìa matta"), il pancreas (a Viterbo "dorciolo" e a Roma "torciolo"), la membrana precordiale ("paracore").</i>	<i>12,00</i>
<i>La trippa alla Viterbese</i> <i>Trippa di vitello, prezzemolo, sedano, menta romana carota, cipolla, chiodi di garofano, basilico ,parmigiano cannella, olio.tritato di manzo, salsiccia, pancetta, pomodori passati, peperoncino piccante, burro.</i>	<i>12,00</i>
<i>Le lumache</i> <i>lumache, peperoncino, aglio, pomodori pelati , acciughe, mentuccia, olio di oliva, pane casereccio raffermo.</i>	<i>14,00</i>

Contorni

<i>Cicoria saltata con aglio, olio e peperoncino</i>	6,00
<i>Patate arrosto cotte nel forno a legna con finocchiella selvatica</i>	6,00
<i>Il cocchio dell' orto (misto di verdure di stagione)</i>	6,00
<i>Insalata del nostro orto</i>	6,00

Dolci

<i>Tozzetti alle nocciole e Mbriachelle al vino (4)</i>	5,00
<i>I ravioli dolci farciti con ricotta, cannella e Alchermes</i>	6,00
<i>Brutti ma buoni (4)</i>	5,00
<i>I Brutti ma buoni (Brutti e buoni) sono dei golosi biscotti alle nocciole e albumi tipici del Nord Italia, in particolare del Piemonte; che prendono il loro nome dall'aspetto "irregolare", grezzo e dunque brutto, ma assolutamente delizioso al palato! Dalla consistenza leggerissima e friabile; croccanti fuori, leggermente morbidi dentro, si sciolgono letteralmente in bocca come delle meringhe dove a tratti si incontra la granella di nocciole!</i>	
<i>Il biscotto di Sant'Antonio con o senza lo zabaione caldo (nostra variante)</i>	6,00

Servizio 2,00