



Menù Ristorante




CENTRO
BOTANICO
MOUTAN

Seguici su   

WWW.CENTROBOTANICOMOUTAN.IT





Antipasti / Starters

-  Tagliere di salumi e formaggi della Tuscia (consigliato per 2 persone) € 18
Plate of cured meats and cheeses from Tuscia (recommended for 2 people)
-  Flan di asparagi e porcini con fusa di reggiano € 13
Asparagus and porcini mushrooms flan with melted Reggiano
-  Polpette di vitellone all'amatriciana € 12
Amatriciana beef meatballs






Primi / Main courses













-  Lombrichello alla Vitorchianese € 14
Lombrichello "alla Vitorchianese" (with sausage and fennel)
-  Pappardella al ragù di cinghiale € 14
Pappardella with boar meat ragu
-  Cannelloni di magro con ricotta e spinaci € 14
Cannelloni di magro (pasta filled with ricotta and spinach)

Secondi / Second courses

- Maialino porchettato con patate arrosto € 15
Roasted pork with baked potatoes
-  Stracotto di Vitello con piselli alla romana € 15
Beef stew with peas "alla romana" (with cheek lard)
-  Trippa alla romana con pecorino di fossa e mentuccia € 13
Roman tripe with pecorino di fossa and pennyroyal

Dessert

-  Crema al pistacchio su babà al rum € 8
Pistachio cream with handmade babà flavoured with rum
-  Cheesecake ai frutti di bosco su su streusel di biscotti artigianali € 8
Mixed berries cheesecake with a biscuits streusel (a crumble of shortcrust pastry)
-  Soffice montata di Pan di spagna, cremoso al cacao e granella di nocciole ricoperto da una glassa anidrica di cioccolato € 8
Soft sponge cake, cocoa cream and hazelnut grain covered with chocolate frosting
-  Coppa di Fragole con panna € 7
Cup of strawberries with whipped cream
-  Biscotteria della Tuscia € 6
Typical biscuits made in Tuscia

-  Latte
Milk
-  Crostacei
Shellfish
-  Soya
Soy
-  Pesce
Fish
-  Arachidi
Peanuts
-  Glutine
Gluten
-  Solfiti
Sulphites
-  Sesamo
Sesame
-  Sedano
Celery
-  Uovo
Egg
-  Frutta a guscio
Nuts
-  Molluschi
Shellfish

Bollicine / Sparkling wines

- Trevil- Brut Cuvee vino spumante brut 11% € 18
Calice / wine glass € 6
- Tenuta Amadio - Asolo Prosecco Superiore Brut Docg Veneto – Glera – 11.5% € 22
- Tenuta Amadio - Asolo Prosecco Superiore Dry Millesimato 2022 Docg Veneto – Glera 11.5% € 28
- Monogram - Franciacorta Cuvée Brut Blanc de Blancs Docg Lombardia – Chardonnay, Pinot Bianco – 12,5% € 40

- Moissenet Bonnard - Crémant de Bourgogne Brut Aoc Borgogna (Côte de Beaune) – Pinot Nero 12% .. € 38

Vino bianco / White wines

- Castore "Bellone" cantina Cincinnato 13% € 16
Calice / wine glass € 6
- Pinot grigio cantina Cardeto 12,5% € 18
Calice / wine glass € 6
- Viognier cantina Cardeto 12.5% € 18
Calice / wine glass € 6

- Verdicchio dei Castelli Jesi Classico
Le Piaole 2021 € 20

- Annesanti - Fonte Farro 2021 Igt Umbria – Grechetto – 12% € 30

Vino rosso / Red wines

- Polluce "Nero buono"
cantina Cincinnato 13% € 16
Calice / wine glass € 6

- Merlot "Merlot" cantina cardeto 13% € 18
Calice / wine glass € 6

- Umbria Rosso "Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese" 13.5% € 20
Calice / wine glass € 6

- Chianti classico D.O.C.G
fattorie melini 14% € 20
Calice / wine glass € 6

- Annesanti - Suppriscola 2021 Igt Umbria
Barbera – 13.5% € 31

Vino da dessert / Dessert wine

- Donna Armidia vendemmia tardiva Umbria-Malvasia-procanico-grechetto 12% € 18
Calice / wine glass € 5