



Menù Ristorante

2026

CENTRO
BOTANICO
MOUTAN

Seguici su   

WWW.CENTROBOTANICOMOUTAN.IT

 **cerfoodgroup**
CONSULTING & RESTAURANT

Antipasti / Starters

- 

Polpettine all'amatriciana..... € 10,00

Beef meatballs with amatriciana sauce
- 

Tagliere di salumi e formaggi della Tuscia€ 20,00

Plate of cured meats and cheeses of Tuscia
- 

Flan di asparagi e porcini e con fusa di Reggiano € 13,00

Asparagus and porcini mushrooms flan with Reggiano cheese fondue

Primi / Main courses

- 

Fettuccine alla Vitorchianese € 12,00

Fettuccine "alla Vitorchianese" (with sausage and fennel)
- 

Gnocchi cacio e pepe al Tartufo ... € 14,00

Potato gnocchi with cacio e pepe sauce and truffle
- 

Lasagna vegetariana € 14,00

Vegetarian lasagna

Secondi / Second courses

- 

Pancia con patate arrosto € 14,00

Pork belly with roasted potatoes
- 

Pollo alla Viterbese € 14,00

Chicken "alla Viterbese"
- 

Brasato di vitello al vino rosso € 15,00

Veal braised in red wine

Contorni / Side dishes

- 

Patate arrosto € 6,00

Roasted potatoes
- 

Valeriana olio e sale € 6,00

Valerian with oil and salt
- 

Caponata di verdure € 6,00

Vegetable caponata

Dessert

- 

Coppa di Fragole con panna € 8

Cup of strawberries with whipped cream
- 

Biscotteria secca viterbese € 6

Typical biscuits made in Viterbo
- 

Tiramisù in vetro (Su richiesta tiramisù senza lattosio e senza glutine) € 8

Tiramisù
- 

Cheesecake ai frutti di bosco..... € 8

Berry Cheesecake
- 

Babà con panna..... € 8

Baba with Cream

Bollicine / Sparkling wines

- 

Moinet Blanc di blancs millesimato 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 spumante Extra dry rosé pinot nero 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% € 45

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 2024 € 22
- 

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

Vino da dessert / Dessert wine

- 

Villacardeto Umbria passito I.G.P. 2024 € 18

Calice / *wine glass* € 5



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