



LIUTPRANDO

RISTORANTE - GRIGLIERIA - PIZZERIA



MENÙ RISTORANTE

LIUTPRANDO



Liutprando

Re dei Longobardi e Re d'Italia dal 712 al 744



"Fu un uomo di molta saggezza
accorto nel consiglio , di grande pietà e amante della
Fortissimo in guerra, clemente verso i colpevoli,
casto e virtuoso"

Nel 728, nel quadro della sua campagna espansionista
ai danni dei domini bizantini, occupò le fortificazioni di Sutri,
nella parte settentrionale del ducato romano.

Dopo cinque mesi, e in seguito alle pressanti insistenze del Papa Gregorio II, donò il
borgo e alcuni castelli "agli apostoli Pietro e Paolo".

Si trattava del primo nucleo del potere territoriale della Chiesa cattolica, passato
alla storia come Donazione di Sutri.

SEGUICI SUI SOCIAL



PROPOSTA DELLO CHEF

ANTIPASTI

Tagliere del re (per due persone) 1,7	16,00 €
Selezione di salumi tipici della Tuscia: (guanciale affumicato viterbese , salame susianella, coppa di testa e prosciutto della Tuscia; formaggi abbinati a miele e composte di frutta: stracchino invecchiato, caciotta a pasta fiorita invecchiata al fieno, cacio del re 100% pecora con stagionatura in grotta per sei mesi, ricotta vaccina, accompagnati da cocotte di fagioli tipici di Sutri.)	
Tortino di cicoria di campo con crema di cacio e pepe e guanciale croccante 3,7	8,00 €
Macco e cicoria (crema di fave con cicoria ripassata e crostini di pane aromatizzato) 1	10,00 €
Polpette di broccoletti dell'orto su crema di patate e curcuma 1,3	9,00 €
Battuta di Fassona con ristretto di porcini e cialda di pane croccante 1	15,00 €
Fagioli di Sutri serviti con bruschetta all'olio extravergine di oliva 1	7,00 €

PROSCIUTTI

Prosciutto di parma	13,00 €
Prosciutto di parma, 36 mesi, accompagnato da mozzarella di bufala campana dop (125 gr) 7	
Jamon Iberico Reserva	18,00 €
Tipico prosciutto spagnolo stagionato 24 mesi, accompagnato da bruschette al pomodoro fresco 1	

PRIMI PIATTI

Le paste

Pappardelle al ragù bianco di cinghiale e cavolo nero 1,3,9	12,00 €
Ravioli ripieni di stracotto alle tre carni al burro aromatizzato 1,3,7,9	12,00 €
Rigatoni alla carbonara con cicoria croccante 1,3,7	12,00 €
Tortorelli (tipica pasta acqua e farina) con datterino infornato limone ricotta mustia e parmigiano reggiano 1,7	12,00 €

Al cucchiaio

Vellutata di zucca e arancia con porro croccante 1	12,00 €
Zuppa castagne e ceci 1,8	12,00 €

LE NOSTRE *Carni*

Selezioniamo per voi le migliori carni in base a marezzatura e frollatura

LA FROLLATURA

La frollatura è un procedimento tecnico con cui la carne viene fatta maturare all'interno di ambienti con temperatura, umidità, ph ed altri parametri strettamente controllati, per ammorbidirne le fibre e renderle quindi più tenere. Lo scopo è quello di conferire alla carne maggiore morbidezza, intensificandone il gusto e donandogli anche una maggiore digeribilità. Quanto più lungo è il periodo di frollatura, quanto più la carne sarà morbida e saporita!

LA MAREZZATURA

Con il termine marezzatura si vuole indicare la distribuzione del grasso nella massa muscolare dell'animale o meglio la percentuale di tessuto adiposo in essa contenuta. Inoltre proprio quest'ultimo funge da indicatore del livello di salute e dello stato nutrizionale dell'animale. È chiaro quindi che a una più intensa marezzatura - ossia a maggiori infiltrazioni di grasso nella massa muscolare - corrisponderà una carne più costosa e di elevatissima qualità. La ragione di questo standard di valutazione è dovuta al fatto che il grasso gioca un ruolo fondamentale durante la fase della cottura: con la diffusione del calore, infatti, le marezzature tendono a sciogliersi producendo un processo di combustione indispensabile per ottenere una carne saporita. La marezzatura secondo la scala di classificazione Internazionale varia su una scala da 1 a 12.

Lavoriamo per voi solo le migliori carni, ovvero quelle con grado di marezzatura da 3 a 6 ovvero media marezzatura, da 6 a 9 per la super marezzatura e grado 9-12 extra marezzatura. Troverete, infine, carni di varie provenienze: nazionale, prussiana e finlandese sashi.

	Italia Maremmana 	Polonia Prussiana 	Finlandia Sashi 
frollatura dry aged 30 giorni	3 - 6 media marezzatura 4,50 € all'ht	6 - 9 super marezzatura 5,00 € all'ht	9 - 12 extra marezzatura 5,50 € all'ht
frollatura dry aged 60 giorni	5,50 € all'ht	6,00 € all'ht	6,50 € all'ht

LA NOSTRA *Griglia*

LE NOSTRE CARNI SELEZIONATE HANNO ALMENO 30 GIORNI DI FROLLATURA



LA PICANHA DEL RE

Picanha prussiana servita con bruschetta al lardo di colonnata

18,00€



SECONDI ALLA BRACE

Entrecôte

18,00€

Filetto di manzo

20,00€

Agnello allo scottadito

16,00€

Salsicce (2 pz) 7,9

8,00€

Galletto alla griglia

15,00€

Mix alla brace (agnello, salsiccia, braciola di maiale, manzo)

18,00€



TAGLIATE DI CONTROFILETTO NAZIONALE

Tagliata di manzo con olio extra vergine d'oliva DOP

15,00 €

Tagliata di manzo con rosmarino e olio extra vergine d'oliva DOP

16,00 €

Tagliata di manzo alla citronette

16,00 €

Tagliata di manzo con rucola e grana 7

16,00 €

Tagliata di manzo con pere e aceto balsamico

16,00 €

Tagliata di manzo con pepe timo e grana 7

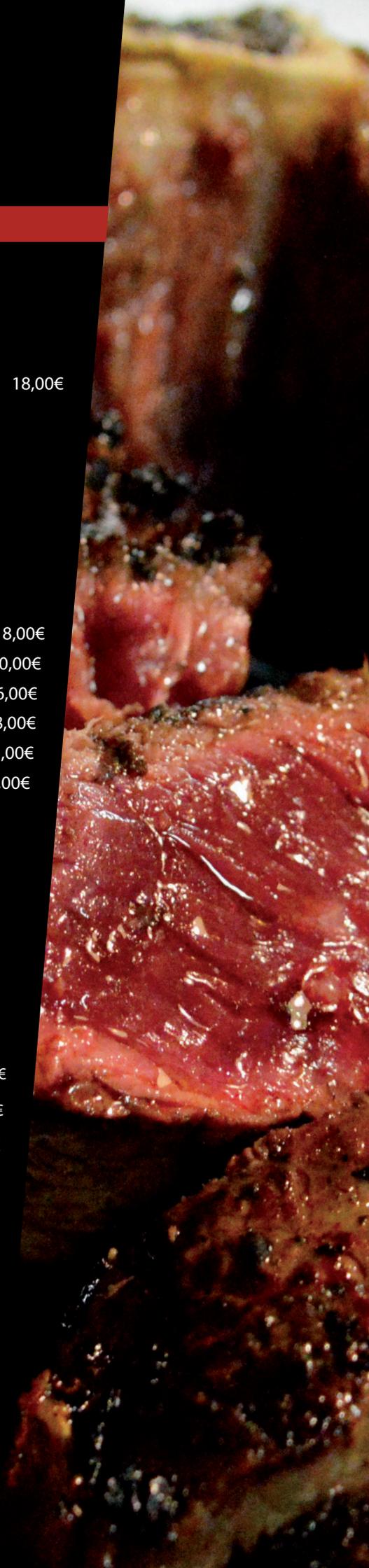
16,00 €

Tagliata di manzo con radicchio e gorgonzola 7

18,00 €

Tagliata di manzo con lardo, miele e noci 7,8

18,00 €



gli HAMBURGER

1 SCEGLI GLI INGREDIENTI PER IL TUO HAMBURGER

HAMBURGER

DOUBLE - 440 gr Doppio hamburger di scottona nazionale accompagnato da pomodoro, insalata e salse	14,00 €
CLASSIC - 220 gr Hamburger di scottona nazionale accompagnato da pomodoro, insalata e salse	10,00 €
VEGANO Hamburger di ceci accompagnato da pomodoro, insalata e salse	10,00 €
COTOLETTA Cotoletta di pollo accompagnata da pomodoro, insalata e salse	10,00 €

2 AGGIUNGI:

SECONDO HAMBURGER CECI	3,50 €
SECONDA COTOLETTA	4,00 €
PANINO AL SESAMO	1,50 €
FORMAGGIO	1,00 €
BACON	1,00 €
UOVO	1,00 €
CIPOLLA IN AGRODOLCE	1,00 €
SALSE: bbq, Liutprando, formaggio, carciofi	1,00 €



IL RE PROPONE SOLO PRODOTTI FRESCHI E A KM 0

I CONTORNI

Insalata di radicchio, arancia e noci 8	5,00 €
Verdura di stagione ripassata o all'agro	5,00 €
Patata del re (patate nostrane cotte al forno con sale, aglio, olio, pepe e rosmarino)	5,00 €
Patatine fritte	5,00 €
Verdure di stagione grigliate	5,00 €

STUZZICANDO L'APPETITO

Bruschette mix (lardo di collonnata, pomodorino fresco , patè di olive nere, prosciutto) 1,7	6,00 €
Suppli 1,3,7	2,00 €
Crocchette di patate 1,3,7	2,00 € (al pz.)
Patatine fritte 1	4,00 € (al pz.)
Fritto misto (2 suppli, 2 crocchette, 2 empanadas) 1,3,7	8,00 €
Empanadas accompagnate da salsa cetriolo e senape antica 1,3,7	8,00 €
Panzerotto fritto montanaro (mozzarella, funghi champignon, salsiccia) 1,7	4,00 €
Panzerotto fritto classico (mozzarella, prosciutto cotto) 1,7	4,00 €
Panzerotto fritto del re ricoperto di ragù (ricotta, mozzarella, pomodoro e basilico) 1,7	4,00 €

IDEE DI PIZZA

Il nostro impasto è realizzato con un processo di lunga lievitazione (minimo 72 ore)

2 TIPI DI IMPASTI

IMPASTO TRADIZIONALE SERVITO AL PIATTO

Realizzato con farine di tipo 00 - 100% grani italiani



IMPASTO RUSTICO SERVITO SU PALA

Realizzato con farine di tipo 1 con semi di lino, miglio e sesamo, granella di soia 100% italiane

+ 1,50 €

1, 6, 11



DECIDI SE AGGIUNGERE

Doppia Mozzarella	+ 1,50 €
Mozzarella senza lattosio	+ 1,50 €

LE FOCACCE

Focaccia con olio extravergine d'oliva dop e rosmarino 1	4,00 €
Focaccia al prosciutto crudo di montagna 1,7	6,00 €
Focaccia spagnola (prosciutto patanegra tagliato a mano) 1	16,00 €

LE SPECIAL

ROSSE

Maialona (pomodoro, mozzarella, wurstel, salame piccante, salsiccia) 1,7	10,00 €
Piccantissima (pomodoro, mozzarella, 'nduja, salame piccante, peperoncino) 1,7	10,00 €
Amatriciana (pomodoro, guanciale DOP e pecorino)	10,00 €

BIANCHE

Fantasy (mozzarella, patate, porcini, guanciale) 1,7	10,00 €
Pistacchio (mozzarella, salsiccia, pistacchio, scaglie di grana) 1,7, 8	10,00 €
Carbonara (mozzarella, guanciale DOP, pecorino, uovo e pepe) 1	10,00 €
Gricia (mozzarella, pecorino, guanciale DOP)	10,00 €



LE PIZZE CLASSICHE ROSSE

Baby (pomodoro, mozzarella) 1, 7	4,00 €
Marinara (pomodoro, olio, aglio, origano) 1, 7	6,00 €
Margherita (pomodoro, mozzarella) 1, 7	7,00 €
Napoli (pomodoro, mozzarella, alici) 1, 7	9,00 €
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) 1, 7	9,00 €
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, uovo sodo, funghi champignon, olive verdi, prosciutto crudo, carciofi) 1, 3, 7	9,00 €
Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi champignon) 1, 7	9,00 €
Tonno e cipolla (pomodoro, tonno, cipolla) 1, 7	9,00 €
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana) 1, 7	9,00 €
Oliva (pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive verdi, scaglie di grana) 1, 7	9,00 €



LE PIZZE CLASSICHE BIANCHE

Boscaiola (mozzarella, funghi, salsiccia) 1, 7	9,00 €
Patate e salsiccia (mozzarella, patate, salsiccia) 1, 7	9,00 €
Funghi porcini (mozzarella, funghi porcini) 1, 7	9,00 €
Bresaola (mozzarella, bresaola, rucola e grana) 1, 7	9,00 €
Ortolana (mozzarella, melanzane, zucchine e patate) 1, 7	9,00 €
Trevisana (mozzarella, radicchio, gorgonzola e noci) 1, 7, 8	9,00 €
Fiori (mozzarella, fiori di zucca *prodotto di stagione, alici) 1, 7	9,00 €
Tartufina (mozzarella, tartufo, funghi champignon, salsiccia) 1, 7	9,00 €
Salmone (mozzarella, salmone, rucola) 1, 7, 4	9,00 €
Crostino (mozzarella, prosciutto cotto) 1, 7	9,00 €



LE BUFALINE (con mozzarella di bufala DOP)

Bufalina (mozzarella di bufala, pomodoro, basilico) 1, 7	10,00 €
Bufalina caprese (mozzarella di bufala a crudo, pomodoro, pachino e rucola) 1, 7	12,00 €
Bufalina con prosciutto (mozzarella di bufala, pomodoro, prosciutto, basilico) 1, 7	12,00 €
Bufalina con porcini (mozzarella di bufala, pomodoro, porcini, basilico) 1, 7	12,00 €



I CALZONI

Cotto (mozzarella, prosciutto cotto) 1, 7	7,50 €
Funghi e prosciutto (mozzarella, funghi champignon, prosciutto crudo) 1, 7	8,00 €
Gregorio VII (mozzarella di bufala, pachino, prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano) 1, 7	10,00 €

LE BEVANDE

Acqua Effervescente Naturale Nepi Minerale Naturale (0.75 cl)	2,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta (0.33 cl)	2,50 €
Coca Cola (1L)	4,00 €



BIRRE ARTIGIANALI

Apache 33 cl Birra ad alta fermentazione dal colore dorato. Schiuma bianca, fine e persistente. Sentori agrumati, resinosi e tropicali. Amaro piacevolmente deciso si abbina in maniera ottimale a carne bianche e rosse alla griglia, fritti di terra, salumi, formaggi semi-stagionati, risotti. Stile: American Pale Ale ALC: 6%, Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito	6,00 €
---	--------

Mitica 70 33 cl Al gusto intensa, corposa con prevalenza di note dolci. A livello olfattivo molto intensa e complessa con sentori di dolciumi, uva sultanina, prugna secca, malto accompagnati da un leggero speziato. Si abbina a piatti abbastanza strutturati come primi con sughi di carne, carni rosse alla griglia o brasate, formaggi, crostate con frutta secca, Strudel. Stile: Belgian Dubbel ALC: 7%, Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito	7,00 €
---	--------

Jazz 33 cl Birra scura a bassa fermentazione, non filtrata e non pastorizzata. Intensamente profumata con sentori di malto tostato, che vanno dal cioccolato amaro fino alla liquirizia ed il caffè. Al palato risulta tendente ad un amaro progressivo, accompagnato da una moderata secchezza. Si abbina con piatti dal gusto intenso, idilliaca con arrostiti di carne e formaggi morbidi dal gusto deciso. Stile: Schwartzbier ALC: 4.8%, Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito	6,00 €
--	--------



BIRRA ALLA SPINA

Birra chiara (0.20 cl.)	3,50 €
Birra chiara (0.40 cl.)	5,00 €
Birra chiara (1 L)	10,00 €
Birra Weiss (0.20 cl.)	4,00 €
Birra Weiss (0.40 c.l)	6,00 €
Birra Weiss (1 L)	12,00 €



CAFFETTERIA

Caffè	2,00 €
Cappuccino	2,00 €
Orzo	2,00 €
Ginseng	2,00 €
Servizio	2,00 €



DELIZIE DEL REGNO

Cheesecake	6,00 €
Cheesecake classico crudo e con salsa ai frutti di bosco 1, 7, 8	
Tiramisù espresso	6,00 €
Crema di Mascarpone montata espressa con savoiardi e caffè caldo (possibilità di caffè decaffeinato) 3, 7	
Tiramisù mini	3,00 €
Crema di Mascarpone montata espressa con savoiardi e caffè caldo (possibilità di caffè decaffeinato) 3, 7	
Tortino al cioccolato col cuore caldo 3, 8	6,00 €
Tortino dal cuore caldo, fondente, senza glutine e senza lattosio	
Pasticceria secca	6,00 €
Ciambelline all'anice e tozzetti locali 1, 3, 7, 8	
Rivisitando lo Strudel	6,00 €
Mela in crosta di pasta sfoglia, ripiena di crema cotta nel forno e servita calda 1, 3, 7	

PER FINIRE

Zibibbo liquoroso Vigna Moresca Cantine Vinci	5,00 € al calice
Verduzzo Friulano La Buse Dal Lof	5,00 € al calice





IN QUESTO REGISTRO TROVERÀ TUTTE LE INDICAZIONI UTILI SULLA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE POTENZIALMENTE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (REG CE 1169/2011).*

- | | |
|----|---|
| 1 | Glutine e derivati |
| 2 | Crostacei e derivati |
| 3 | Uova e prodotti derivati |
| 4 | Pesce e prodotti derivati |
| 5 | Arachidi e prodotti derivati |
| 6 | Soia e prodotti derivati |
| 7 | Latte, lattosio e prodotti derivati |
| 8 | Frutta a guscio |
| 9 | Sedano |
| 10 | Senape |
| 11 | Semi di sesamo |
| 12 | Anidride solforosa o solfiti superiori a 10 mg/kg |
| 13 | Lupino e prodotti derivati |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| * | In mancanza di alimento fresco, vengono utilizzati
Prodotti abbattuti e congelati secondo la normativa vigente |


LIUTPRANDO
RISTORANTE - GRIGLIERIA - PIZZERIA

Via Cassia, 23 - Km. 50 - Sutri (VT)

Tel. 0761 600516

334 6934202

Richiedi al nostro staff la Mastercarn!

La nostra fidelity card ti darà la possibilità di accedere ad una scontistica e di rimanere sempre
aggiornato sulle nostre iniziative.

SEGUICI SUI SOCIAL

