




# Agriturismo Buonasera

CIVITA DI BAGNOREGIO - ITALIA

L'**agriturismo Buonasera** è immerso nella quiete campagna della Toscana, dove gli odori, i colori e i sapori della natura inebriano i sensi.

Alla base della nostra cucina vi sono i frutti della nostra azienda agricola biologica e altri prodotti tipici locali DOP e IGP accuratamente selezionati tra le **eccellenze agroalimentari della Toscana**.

Ricette della tradizione, piatti semplici preparati al momento con qualche pizzico di estro e creatività.

 [agriturismobuonasera](#)

 [agriturismobuonasera](#)

# I nostri Fornitori

Prodotti DOP, IGP e altre eccellenze agroalimentari  
del nostro territorio

---

## Alta Tuscia Formaggi

Ricotta Preziosa e Formaggi stagionati

## Forno Artigianale Claudio e Sabrina

Prodotti da Forno

## Macelleria Brachino

Carne Chianina

## Società Agricola Corbianco Daniele

Mozzarella e Formaggi freschi

## Apicoltura R.Rohrwacher

Miele

## Az. Agricola Brachino Patrizia

Coniglio

## Società Agricola Amaltea

Formaggi e Arrostiticini

## Coopernocciolo

Nocciole

## Salumificio Coccia

Salumi Tipici del territorio

## Az. Agricola Valentini

Passata di Pomodoro

## Vinity Store

Vini, Spumanti e Distillati

## Dalla nostra campagna

### Az. Agricola Buonasera

Olio Extravergine di Oliva  
Farro da coltivazione Biologica  
Verdure di stagione dal nostro orto

**Puoi acquistarli  
direttamente qui**  
Shop Directly Here

# Allergie e intolleranze

## ALLERGIES AND INTOLERANCES

**1** I clienti sono pregati di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Customers are asked to inform the dining room staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering.

**2** Sul menù sono indicati a lato di di ogni singolo piatto gli allergeni in esso contenuti, contrassegnati con le seguenti icone:

The allergens contained in it are indicated on the menu next to each dish, marked with the following icons:



**3** Durante le preparazioni in cucina non si possono comunque escludere contaminazioni crociate, pertanto i nostri piatti possono contenere altre sostanze allergeniche oltre a quelle indicate.

During the preparations in the kitchen we can't excluded cross-contamination, therefore our dishes may contain others allergenic substances in addition to those indicated.

**4** Il ristorante non dispone di una cucina dedicata per le preparazioni di piatti senza glutine. Purtroppo qualora siate allergici al glutine non potremo effettuare il servizio.

The restaurant does not have a dedicated kitchen for preparing gluten-free dishes. Unfortunately, if you are allergic to gluten, we will not be able to carry out the service.

**Il nostro personale è a disposizione per fornirvi ulteriori dettagli**

# Percorsi degustativi

## TASTING ITINERARIES



### I PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

#### Salumi e Formaggi del territorio

Mixed charcuterie and cheese board



#### Zuppa di Farro con fiori di finocchio e...

Spelled soup with fennel flowers and parmesan touille



#### Cinghiale in Salmi

Sweet and sour wild boar stew with caramelized onions



#### Sbriciolata Cioccolata e Ricotta

Crumbled sweetcrust, ricotta cheese and belgian chocolate (traditional tart)



**MENÙ TRADIZIONE** [4 PORTATE - INCLUSI 3 CALICI DI VINO]

€ 35.00

### LE NUOVE PROPOSTE

#### Uovo in Camicia su crostone all'Avocado con creme di verdure e Sriracha

Poached egg on an avocado toast with seasonal vegetable creams and sriracha sauce



#### Tortelli di Asparagi con salsa al pecorino

Asparagus ravioli topped with a pecorino cheese sauce



#### Faraona confit con Salsa di olive su Sformato di Patate

Guinea fowl confit served with potato cake and olives dip



#### Spuma di mascarpone e focchi di Mais con ciliegie DOP di Celleno

Mascarpone spuma with corn flakes and local cherry syrup



**MENÙ DEGUSTAZIONE** [4 PORTATE - INCLUSI 3 CALICI DI VINO]

€ 35.00

# il Menu di Stagione

## SEASONAL MENÙ



### GLI ANTIPASTI DI STAGIONE [STARTERS]

#### Salumi e Formaggi del territorio

Mixed charcuterie and cheese board



€ 14.00

#### Uovo in Camicia su crostone all'Avocado con creme di verdure e Sriracha

Poached egg on an avocado toast with seasonal vegetable creams and sriracha sauce



€ 10.00

#### Degustazione di Antipasti

Mixed Starter Selections



€ 14.00

Caponata di melanzane, Zucchine marinate, Fagioli all'uccelletto, Panzerottini al Forno, Mini Muffin Salati, Carote arrostiti al Miele, Frittella di Patate e Porri

### I PRIMI PIATTI DI STAGIONE [FIRST COURSES]

#### Pici al ragout di Funghi e Provola affumicata

Pici (typical handmade noodles) with mushroom ragout and smoked provola cheese



€ 10.00

#### Tagliatelle all'Uovo con Ragout di Cinghiale

Tagliatelle with wild boar ragout



€ 12.00

#### Paccheri con Guanciale croccante e crema di Melanzane

Paccheri with aubergine cream and crispy pork cheek



€ 10.00

#### Fusilli freschi con Salsiccia e Pomodorini freschi

Handmade fusilli pasta in a fresh tomatoes, sausages and chives sauce



€ 10.00

#### Zuppa di Farro con fiori di finocchio e...

Spelled soup with fennel flowers and parmesan touille



€ 10.00

#### Tortelli di Asparagi con salsa al pecorino

Asparagus ravioli topped with a pecorino cheese sauce



€ 12.00

**PANE E SERVIZIO: 2€ PER PERSONA**

# il Menu di Stagione

## SEASONAL MENÙ



### SECONDI PIATTI DI STAGIONE [MAIN DISH]

#### Coniglio Porchettato

Hare roast rolled with pork and carrots in a red wine jus



#### Fracosta nazionale su verdure spadellate

Stir Fried Entrecote on sauté seasonal vegetables



#### Polpettine alla Viterbese

Viterbo style meatballs gently roasted in butter and sage with white wine sauce



#### Cinghiale in Salmi

Sweet and sour wild boar stew with caramelized onions



#### Faraona confit con Salsa di olive su Sformato di Patate

Guinea fowl confit served with potato cake and olives dip



**AGGIUNGI UN CONTORNO** [Verdura di stagione o Patate al Forno]

€ 5.00

### PER CONCLUDERE [DESSERT]

#### Tartina con crema alla Vaniglia e Frutti Rossi

Tartlet with vanilla cream and red fruits



#### Bavarese al limone con pan di spagna al Rhum e sfoglia croccante

Bavarian lemon with rhum sponge cake and sweet crispy pastry



#### Tiramisù

Tiramisù



#### Sbriciolata Cioccolata e Ricotta

Crumbled sweetcrust, ricotta cheese and belgian chocolate (traditional tart)



#### Spuma di mascarpone e focchi di Mais con ciliegie DOP di Celleno

Mascarpone spuma with corn flakes and local cherry syrup



# Bevande

## DRINKS



<b>Aperitivo</b> Appetizer	€ 5.00
<b>Acqua</b> [1l] Water	€ 2.00
<b>Bibite in Lattina</b> [33cl] Canned drinks	€ 2.00
<b>Bibite in Bottiglia</b> [1,5L] Bottled Drinks	€ 4.00
<b>Caffè</b> Coffee	€ 1.50
<b>Distillati e Liquori</b> Spirits and Liqueurs	€ 3.00

<b>VINO DELLA CASA</b>	[25cl]	[50cl]	[1l]
<b>Rosso</b>	€ 3,00	€ 4,00	€ 6,00
<b>Bianco</b>	€ 3,00	€ 4,00	€ 6,00

<b>LE BIRRE</b>	[33cl]	[66cl]	[75cl]
<b>Peroni</b>	€ 3,00	€ 4,00	-
<b>Peroni Baffo D'Oro</b>	-	€ 4,00	-
<b>Heineken</b>	€ 3,00	€ 4,00	-
<b>Ichnusa</b>	€ 3,00	€ 4,00	-
<b>Mastri Birrai Umbri</b>	-	-	€ 12,00

# la Carta dei Vini

## WINE LIST



### BIANCHI DEL TERRITORIO

<b>Nettare di Noè (Vari Vitigni Autoctoni)</b> CANTINA DEI COLLI SABINI - Magliano Sabina	€ 8.00
<b>29 Settembre (IGP Lazio - Malvasia)</b> CANTINA DEI COLLI SABINI - Magliano Sabina	€ 12.00
<b>Poggio dei Gelsi (Est!Est!!Est!!! DOC)</b> FALESCO - Montecchio - Umbria	€ 12.00
<b>Tellus (IGP Lazio - Chardonnay)</b> FALESCO - Montecchio - Umbria	€ 14.00
<b>Poggio della Costa (IGT Lazio - Grechetto)</b> SERGIO MOTTURA - Civitella D'Agliano	€ 22.00
<b>Latour a Civitella (IGT Lazio - Grechetto)</b> SERGIO MOTTURA - Civitella D'Agliano	€ 30.00
<b>Calanchi di Vaiano (IGP Lazio - Chardonnay)</b> PAOLO E NOEMIA D'AMICO - Vaiano	€ 15.00
<b>Terre di Ala (IGP Lazio - Sauvignon, Semillon)</b> PAOLO E NOEMIA D'AMICO - Vaiano	€ 16.00
<b>Falesia (IGP Lazio - Chardonnay)</b> PAOLO E NOEMIA D'AMICO - Vaiano	€ 25.00

### VINI DOLCI

<b>Idea (IGT Lazio - Aleatico Passito) 50cl</b> TRAPPOLINI - Castiglione in Teverina	€ 25.00
---	---------

### ROSSI DEL TERRITORIO

<b>Nettare di Noè (Vari Vitigni Autoctoni)</b> CANTINA DEI COLLI SABINI - Magliano Sabina	€ 10.00
<b>29 Settembre (IGP Lazio - Sangiovese, Merlot)</b> CANTINA DEI COLLI SABINI - Magliano Sabina	€ 12.00
<b>Tellus (IGP Lazio - Syrah)</b> FALESCO - Montecchio - Umbria	€ 14.00
<b>Cenereto (IGT Lazio - Sangiovese, Montepulciano)</b> TRAPPOLINI - Castiglione in Teverina	€ 12.00
<b>Syracide (IGT Lazio - Syrah)</b> SERGIO MOTTURA - Civitella D'Agliano	€ 25.00
<b>Seiano di Vaiano (IGP Lazio - Merlot, Sangiovese)</b> PAOLO E NOEMIA D'AMICO - Vaiano	€ 12.00
<b>Villa Tirreno (IGP Lazio - Merlot)</b> PAOLO E NOEMIA D'AMICO - Vaiano	€ 16.00
<b>Paterno (IGT Lazio - Sangiovese)</b> TRAPPOLINI - Castiglione in Teverina	€ 26.00