



Menù Ristorante


CENTRO
BOTANICO
MOUTAN


Seguici su   

WWW.CENTROBOTANICOMOUTAN.IT



Antipasti / Starters

 Tagliere di salumi e formaggi della Toscana
(consigliato per 2 persone) € 20
*Plate of cured meats and cheeses from Tuscany
(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

 Lasagna vegetariana € 12
Vegetarian Lasagna

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

 Coppa di Fragole con panna € 7
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 - 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% € 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 € 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

