

# BENVENUTI !!!

Tularù è un'azienda agricola con cucina: si mangia quello che coltiviamo e quello che la stagione ci permette di avere.

Produciamo carne di vitellone 100% pascolo e farine di grani antichi, trasformiamo verdure e frutta sia selvatici che coltivati.

Le altre carni che trovate nel menù, come i salumi, vengono prodotte da altre aziende agricole del territorio che conosciamo e di cui ci fidiamo.

Le verdure che serviamo, sono tendenzialmente del nostro orto coltivato con l'agricoltura organica rigenerativa, ma essendo in montagna, in alcune stagioni dobbiamo rifornirci altrove o usare le erbe selvatiche che crescono in abbondanza. Le verdure non nostre sono di aziende locali.

Il Pane che mangerete lo facciamo fresco due volte a settimana, lo cuociamo a legna, fermentato con pasta madre e impastato con le farine di grani antichi coltivati da noi e dalla Cooperativa dei Grani Antichi del Reatino, che usiamo anche per tutti gli altri prodotti da forno e di pasticceria.

Se volete, potrete scoprire tutti i segreti di questi grani durante la Festa della Mietitura, che facciamo sempre il terzo fine settimana di luglio.

A Tularù i Bambini sono i benvenuti!

Non preoccupatevi se corrono in giro e non stanno composti a tavola.

Sono bambini e a noi piacciono così.

In bagno c'è un fasciatoio per cambiare i più piccoli e se avete bisogno di un seggiolone o dei fogli e dei colori per farli giocare, basta chiedere.

Se qualcosa non vi piace o non la conoscete, chiedeteci pure, saremo contenti di raccontarvi il perché e il percome di quello che facciamo.

## COSA POTETE MANGIARE

Il menù è giornaliero e lo trovate scritto sulla lavagna.

Troverete sempre una scelta di carne e una scelta vegetariana.

### Questi sono i prezzi:

Menù completo: antipasto, primo, secondo, contorno, dolce e caffè a € 27,00

Portate singole: antipasto € 9,00; primi € 9,00; secondi € 10,00; contorni € 3,50; dolci € 3,50

Menù bambini: salumi + pasta fresca al pomodoro € 10,00 - solo pasta al pomodoro € 7,00

Se volete mangiare i tagli più pregiati della nostra carne di vitellone, potete chiederli **extra menù**

Tagliata di vitellone: € 14,00

Bistecca di vitellone: € 14,00

Filetto: € 15,00

La nostra carne è più magra, perché gli animali non fanno ingrasso in stalla con mangimi, ma mangiano solo erba. L'ideale è una cottura al sangue o media.

## APERITIVO

la nostra selezione di cose sfiziose da mangiare in abbinamento alla bevanda che vuoi: € 7,00 + la bevanda

## APERICENA

la nostra selezione di cose sfiziose da mangiare in abbinamento alla bevanda che vuoi + 1 primo dal menù giornaliero: € 15,00 + la bevanda





## IL VINO

I vini che serviamo, sia quelli in bottiglia che lo sfuso, sono di aziende agricole che conosciamo personalmente, sono biologici e si possono definire vini naturali per la bassissima percentuale di solforosa che viene utilizzata in vinificazione. Sono vini non enologici, ovvero non corretti in cantina con l'ausilio di chimica. Sono vini agricoli, sinceri, che

abbiamo scelto perché il sapore dell'uva e il modo in cui si coltiva la terra è centrale.

## ROSSO

**Quattroà BIO** - Cantina "La Casa dei Cini" Umbria - 14,5% vol - 75 cl € 16,00/ calice € 3,50

*Blend di 4 vitigni fatto in vigna: Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo e Aleatico con fermentazione dei mosti per 5/6 giorni più un anno in acciaio. Rosso corposo.*

**Malandrino BIO** - Cantina "La Casa dei Cini" Umbria - 13,5% vol - 75 cl € 13,00/ calice € 3,50

*Blend di Ciliegiolo, Aleatico, Fogliatonda e Malvasia Bianca. Il mosto resta pochi giorni con le bucce per dare colore. Giovane e fresco.*

## BIANCO

**Filara BIO** - Cantina "La Casa dei Cini" - Umbria 12,5% vol - 75 cl: € 13,00/ calice € 3,50

*Blend in vigna di Grechetto e Manzoni. Vino fresco e tendente al dolce.*

**Bianco dei Colonna 2019** - Cantina A. Mastropietro - Lazio - 13% vol - 75 cl: € 13,00/calice €3,50

*Ottone con passaggio sulle bucce di 24 - 48 ore che lo rende dorato e strutturato al palato. È un vino bianco da tutto pasto.*

**Uvapanè 2020 BIO** - Cantina A. Mastropietro - Lazio - 12,5% vol - 75 cl: € 13,00/ calice € 3,50

*Bianco da sole uve Bellone, vinificato sulle bucce per almeno 24 ore, giallo paglierino dal gusto carico e potente, volutamente non ammorbidito.*

## SFUSO

**il vino sfuso è in bottiglie da 1 lt con vuoto a rendere.**

Rosso: IGP Rosso del Lazio - Cantina Alfredo Mastropietro 1 lt: € 10,00 - ½ lt: € 6,00 - ¼ lt: € 4,50

Bianco: IGP Bellone del Lazio - Cantina Alfredo Mastropietro 1 lt: € 10,00 - ½ lt: € 6,00 - ¼ lt: € 4,50  
calice: € 2,00

## BIRRE

Maccardi - birrifico artigianale di Rieti - Media alla spina (0,4 cl): € 5,00

Piccola alla spina (0,2 cl): € 2,50

## AMARI

Genziana - Officina degli Spiriti: € 2,50