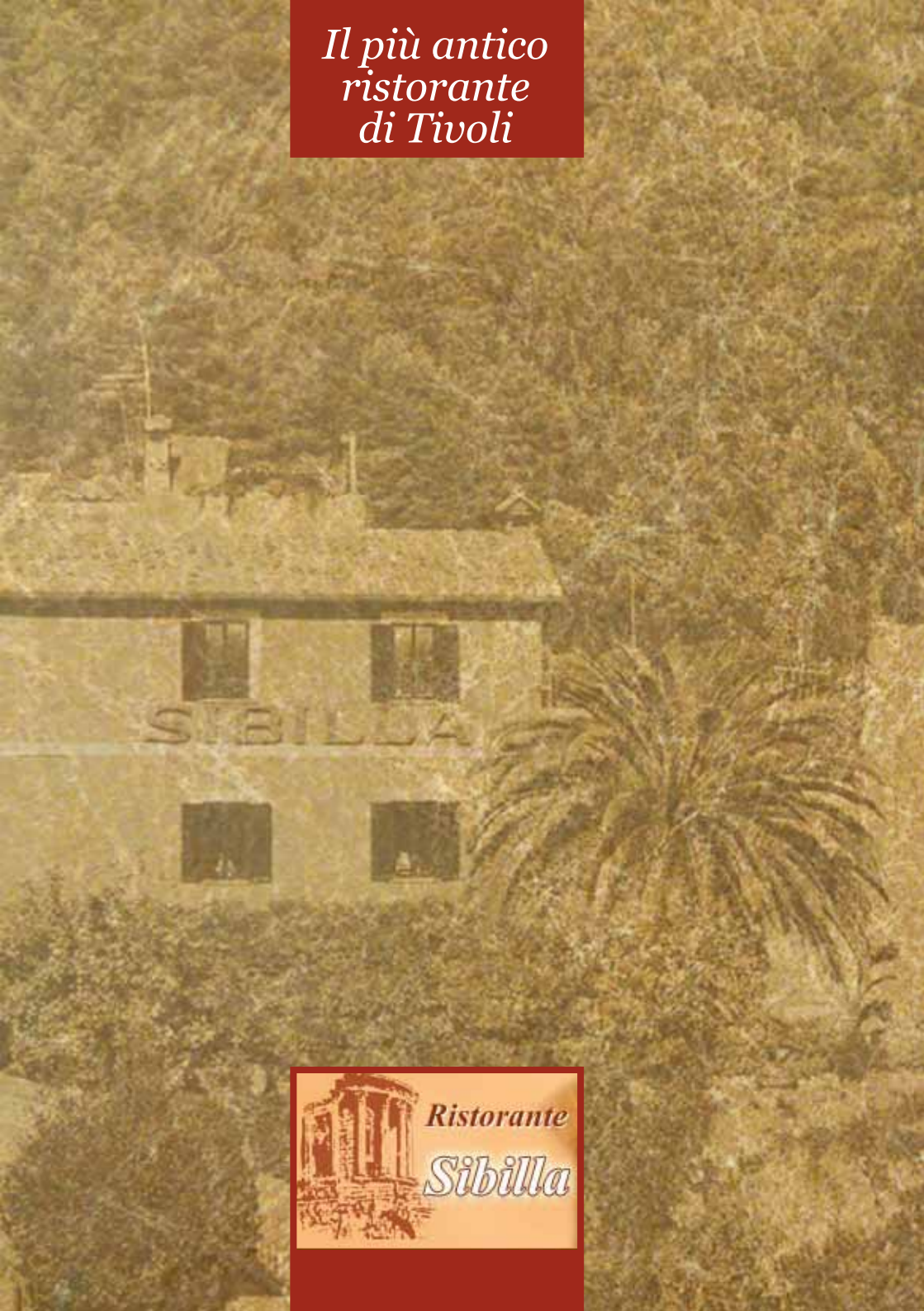


*Il più antico
ristorante
di Tivoli*



Antico Ristorante Sibilla



Presso il ristorante Sibilla vi si presenta la possibilità unica al mondo, di poter mangiare nel giardino di due templi romani, sotto il glicine più vecchio d'Italia, e davanti alla magnifica cascata dell'Aniene.

Le sale interne, vi faranno respirare la loro storia ultracentenaria, gli affreschi, i soffitti in legno e le targhe a testimoniare il passaggio di Re, regine e grandi uomini, faranno da cornice alla cucina, che con forti radici nel nostro territorio, potrà anche stupirvi con le più creative delle proposte.

Seguiranno delle combinazioni di menu, che portano solo alcuni esempi dei numerosi piatti da noi proposti, che potranno essere visionati sul nostro book e discussi con i nostri responsabili.

Anche le combinazioni stesse possono essere riadattate in base alle vostre esigenze.

Sperando di stupirvi e di rendere incredibile la vostra giornata, vi auguriamo una buona scelta. Si fa notare che le proposte sono soggette alla stagionalità, per tanto i prodotti da noi utilizzati potranno essere presenti solo in determinati periodi dell'anno.

Via della Sibilla 50
Tel 0774/335638
www.ristorantesibilla.com



MENÙ SIBILLA

(consigliato per battesimi, comunioni e cresime)

Spumante di benvenuto

Fritto di verdure misto all'italiana, crostini di pane bruschettati con cicoria saltata, ricotta romana artigianale con velo di pomodoro crudo, pizza bianca ripiena di robiola.

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci su fonduta di burrata, pomodorini datterini e basilico fresco.

Fettuccine zucchine guanciale e pecorino

Maiolino selvatico dei monti Lepini porchettato con purè di patate e broccoli saltati

Torta millefoglie con crema Chantilly

Caffè e grappa

Acqua e bibite analcoliche

Vini dalla nostra cantina abbinati dalla sommelier



MENÙ VESTA

(consigliata per battesimi, comunioni e cresime)

Spumante di benvenuto

Fritto di verdure misto all'italiana, prosciutto crudo San Daniele, ricotta romana artigianale con velo di pomodoro crudo, pizza bianca ripiena di robiola.

Fettuccine cozze frigitelli e finocchietto

Gnudo di ricotta e spinaci
su fonduta di pecorino salvia e frutta secca

Punta di vitella al forno
con asparagi e patate arroste

Torta millefoglie con crema chantilly

Macedonia di frutta

Caffè e grappa

Acqua e bibite analcoliche

Vini dalla nostra cantina
abbinati dalla sommelier



MENÙ TIBUR

(consigliata per matrimoni)

American Bar Classico consiste in un buffet in piedi, diviso a zone con dei tavoli imbanditi: bottoncini farciti, tramezzini, olive al forno, ricotta in pasta croccante, piccole bruschette, fritto di verdure miste all' italiana, crocchette di patate, chele di granchio, salumi e formaggi assortiti, melanzane alla parmigiana, arancini, supplì, tartine, focacce assortite.

Prosecco di benvenuto, cocktail alcolici, analcolici e bevande.

Fettuccine con asparagi e salicce di maiale nero dei monti Lepini

Raviolo di ricotta e spinaci pomodori datterini e pesto di basilico

Agnello di Sopravvissana al forno con patate arroste ecicoria selvatica tiburtina saltata in padella

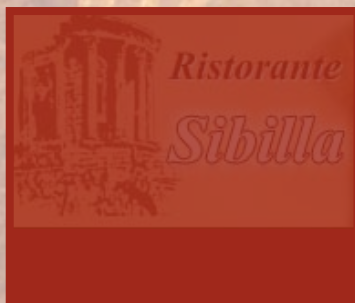
Buffet dei dolci: Torta nuziale, torte assortite, piccola pasticceria cremosa e secca

Spiedini di frutta

Caffè e grappa

Acqua e bibite analcoliche

Vini dalla nostra cantina abbinati dalla sommelier



MENÙ ANCELLA

(consigliata per matrimoni)

American bar fusion consiste in un buffet in piedi, diviso in tavoli inbanditi: ricotta kataifi, piccole bruschette, fritto di verdure miste all'italiana, salumi e formaggi assortiti, melanzane alla parmigiana, fagioli alle cozze, ceci e vongole veraci, porchetta di coniglio, pizza e robiola

FINGER FOOD: ricotta con salsa di pomodoro, basilico e croccanti di pane, crema di fave, guanciale e pecorino brandard di baccala con crema di fagioli e rosmarino tartare di maccarello e puntarelle fiore di zucca ripieno di caprino e menta al forno su letto di zucchine

Prosecco di benvenuto, cocktail alcolici, analcolici e bibite

Gnocchi di patate con mazzancolle, verza e olive taggiasche

Agnolotti ripieni di carne con carciofi e mentuccia

Prosciutto di maiale nero dei monti Lepini al forno
con verdure di stagione soute

Buffet dei dolci: Torta nuziale, torte assortite,
piccola pasticceria cremosa e secca

Spiedini di frutta

Caffè e grappa

Acqua e bibite analcoliche

Vini dalla nostra cantina abbinati dalla sommelier



MENÙ VESTALE

(consigliata per matrimoni)

American bar mediterraneo consiste in un buffet in piedi, diviso in tavoli inbanditi: carpacci e tartare di pesci crudi, frutti di mare crudi, alicette marinate, alicette fritte, carpaccio di polpo al vapore, gamberi in kataifi, ricotta in pasta kataifi, ceci e vongole, fagioli e cozze

FINGER FOOD: caprese liquida, cozze in umido di pomodoro e frigitelli, crema di carciofo alla romana con guanciale croccante, trancetto al forno di salmone con insalatina e melograno, fiore di zucca ripieno di ricotta al forno con zucchine marinate, crema di pomodoro, olive, capperi e polpo, sorbetto di peperone piccante

Prosecco di benvenuto, cocktail alcolici, analcolici e bibite

Ravioli ripieni di calamari e gamberi con pomodoro datterino e basilico

Trofie con asparagi e vongole veraci

Sorbetto di lime e menta

Trancio di ombrina arrosta con crema di zucchine e menta e patate al forno

Buffet dei dolci: Torta nuziale, torte assortite, piccola pasticceria cremosa e secca

Spiedini di frutta

Caffè e grappe

Acqua e bibite analcoliche

Vini dalla nostra cantina abbinati dalla sommelier



MENÙ ORACOLO

(consigliata per matrimoni)

American bar fusion, consiste in un buffet in piedi diviso in tavoli inbanditi: ricotta in pasta kataifi, piccole bruschette, fritto di verdure miste all'italiana, salumi e formaggi assortiti, melanzane alla parmigiana, fagioli e cozze, ceci e vongole veraci, pizza e robiola, porchetta di coniglio

FINGER FOOD: fiore di zucca ripieno di caprino e menta con zucchine marinate, ricotta con salsa di pomodoro fresco, basilico e croccanti di pane, crema di fave, guanciale e pecorino, tartare di maccarello e puntarelle, brandard di baccalà con crema di fagioli al rosmarino.

Prosecco ai benvenuto, cocktail alcolici, analcolici e bibite

Fettuccine con spigola, carciofi e mentuccia

Ravioli ripieni di ricotta sufonduta di parmigiano e tartufo nero

Insalata di vitello da latte con verdure di stagione al vapore

Coscio di faraona ruspante farcito con spinaci al burro

Buffet dei dolci : torta nuziale, torte assortite, piccola pasticceria secca e cremosa

Spiedini di frutta

Caffè e grappe

Acqua e bibite analcoliche

Vini della nostra cantina abbinati dalla somelier



MENÙ ERCOLE

(consigliata per matrimoni)

Prosecco di benvenuto, cocktail alcolici , analcolici e bibite

American bar mediterraneo/fusion , consiste in un buffet in piedi , diviso in tavoli inbanditi :olive al forno,piccole bruschette,ricotte kataifi,focacce assortite,fagioli ai frutti di mare,fritto di verdure miste all'italiana , alicette fritte,gamberi in kataifi,spiedini di calamaro,frutti di mare crudi,carpaccio di polpo al vapore,carpaccio di salmone marinato,salumi e formaggi assortiti
Finger food : tartare di tonno con verdure di stagione al vapore, carpaccio di ombrina con rucola e frutti di bosco, tartare di manzo con insalata di funghi, tartare di maccarello e puntarelle. Fiore di zucca ripieno di ricotta al forno con zucchine marinate, crema di carciofo alla romana con ricotta e croccanti di pane, polpettine di carne in umido

Gnocchi di patate con funghi porcini e tartufi di mare

Cannelloni ripieni di carne con fonduta di burrata,pomodoro e basilico

Rombo in crosta di patate con zucchine alla menta

Petto d'anatra arrosto con verdure di stagione al vapore e erbe di campo

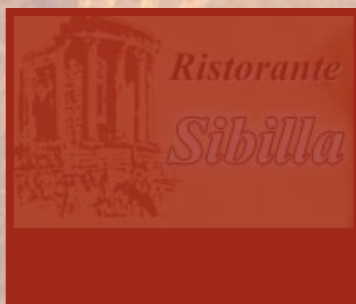
Buffet dei dolci : Torta nuziale,torte assortite, piccola pasticceria cremosa e secca

Spiedini di frutta

Caffè grappa

Acqua e bibite analcoliche

Vini della nostra cantina abbinati dalla somelier



MENÙ PALLADIO

(per gruppi almeno 15 persone)

Ravioli di ricotta con sugo di pomodorini datterini

Maialino dei Monti Lepini porchettato con sformatino di patate e cicoria tiburtina saltata in padella

Millefoglie crema chantilly

Acqua e bibite analcoliche e caffè

Vini della nostra cantina abbinati dalla nostra Somelier



MENÙ SUPERBUM

Fettuccine fatte in casa con guanciale e verdure di stagione

Gnocchi con zucchine e formaggi

Girello di vitella in crosta
con cicoria saltata in padella e purè di patate

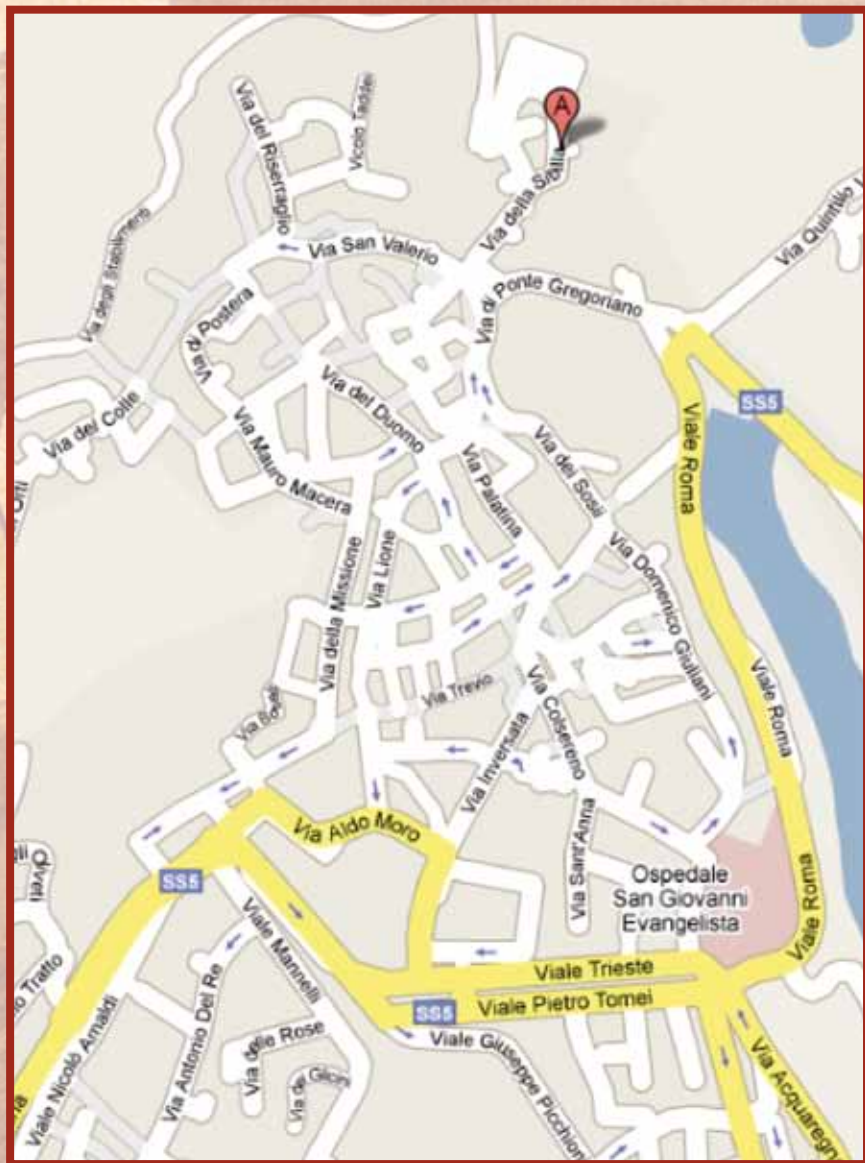
Millefoglie crema chantilly

Acqua e bibite analcoliche e caffè

Vini della nostra cantina abbinati dalla nostra Somelier

Per qualsiasi richiesta particolare, tipo porcellane, tovagliato, musica e addobbi floreali, i responsabili del ristorante saranno lieti di mostrarvi le nostre offerte.

Ci troviamo qui:



Antico Ristorante Sibilla

Vi ringraziamo per la vostra scelta



Antico Ristorante Sibilla

**Ristorante
SIBILLA**

00019 Tivoli (RM)
Via della Sibilla, 50

Tel.
(+39)0774.33.52.81

Fax:
(+39)0774.33.05.61

Managers:
Simone Frittella
tel 0774335281

Andrea La Caita tel
3395253887

e-mail:
info@ristorantesibilla.com

