



*Li Somari*

TRATTORIA FORI PORTA

## Something more about us

*Li Somari is a Trattoria “dressed” of local Lazio cuisine.*

*Precisely for this reason it is based on the culinary traditions and influences of five different cultures; Tuscan, Abruzzese, Roman, Neapolitan and Jewish cuisine. We carefully select small local, artisanal suppliers, which not producing wholesale, have lower quantities of raw materials, which follow seasonality and annual availability. Our cuisine is daily, that is made every day, accurately and in portions adequate to ensure freshness and raw materials to each dish, which is why some of them may end in the course of administration; this, we hope, will not be interpreted as a disservice, but only and exclusively as a guarantee of quality of food for you customers.*

## We tell the Story...

*Li Somari was born on a historic location Tiburtina, always used for catering; in fact, the part superior of the restaurant, right above the stairs, was the home of the famous restaurant “Alfredo alla Scaletta” and then the restaurant “La Belle Epoque”. But the heart of our restaurant, from which all our inspirations were born, affects the lower part, a of the oldest stables in Tivoli, where donkeys were kept. From here comes the name, which in tiburtino becomes precisely LI SOMARI, a name that emphasizes our roots and traditions both historical and culinary, but above all, Li Somari follows an adjective, stubbornness, that that we are putting with the decision to open a new premises in Tivoli. For this reason, Li Somari represents another challenge for Andrea la Caita, who returns to his city of origin, and we try again, stubbornly and with all my heart, after the debut in 2005 with the restaurant “Vesta”, restaurant unique in local history we remember taking a Michelin star in 2009, relaunching the coin with a trattoria of local and unique cuisine. At the head of the kitchen, one of the greatest talents of Italian cuisine, as well as Romanity and of Lazio, Chef Michelin-starred Adriano Baldassarre, who focuses on the study and re-elaboration of the territory of our Region, enhancing the flavors and smells typical. The goal of Li Somari is to be the first project in Tivoli that opens the dances to a series that will lead our city as Bridgehead of Tradition and culture of Lazio, Tivoli, city mother of two world heritage sites of UNESCO, will be the new Gate of Rome on Lazio, where you can eat well, enrich yourself knowing the history, visit the beauties it offers and live an experience unique, enriched by different culinary and gastronomic paths. Li Somari has the heart not only of a Tiburtino, but of all of us Tiburtini and opens his arms to each of you who has the curiosity to taste a piece of local traditions.*

## Our commitment to sustainability

*This project was born from the desire to create a connection between our territory and culinary excellence, respecting raw materials, people and the environment. We like to think that Li Somari is the meeting point between what our wonderful territory offers us with its excellent products, and haute cuisine. We respect the typically “Poor” characteristics of local cuisine by enhancing it through reinterpretations of a refined cuisine, thanks to our starred Executive Chef Adriano Baldassarre. Li Somari is our “out-of-town trattoria,” perfect for those who want to escape from the city and take a moment to enjoy a unique culinary experience, in a convivial and cozy space inside a historic restaurant, renovated with the aim of giving new life to a place that allows us to express the best of the typicality of the territory, in a different place, that you do not expect. We work as a team on a common project, in which each of us plays a key role. We value the diversity of people by considering gender, cultural and skills diversity a key factor in our success.*

## Qualcosa in più su di noi

Li Somari è una Trattoria "vestita" di cucina territoriale Laziale. Proprio per questo motivo si basa sulle tradizioni e le influenze culinarie di cinque culture differenti; la cucina maremmana Toscana, Abruzzese, Romana, Napoletana ed Ebraica. Selezioniamo accuratamente piccoli fornitori locali, artigianali, i quali non producendo all'ingrosso, hanno minor quantità di materie prime, le quali seguono stagionalità e disponibilità annuali. La nostra cucina è giornaliera, ossia fatta quotidianamente, in modo accurato e in porzioni adeguate a garantire freschezza e materie prime ad ogni piatto, motivo per il quale alcuni di essi possono terminare nel corso della somministrazione; questo, speriamo non venga interpretato come un disservizio, ma solo ed esclusivamente come una garanzia di qualità di pietanze per voi clienti.

## Raccontiamo la Storia...

Li Somari nasce su una location storica Tiburtina, da sempre adibita alla ristorazione; infatti la parte superiore del locale, proprio sopra le scale, era la sede del famoso ristorante "Alfredo alla Scaletta" e successivamente del ristorante "La Belle Epoque". Ma il cuore del nostro locale, dal quale sono nate tutte le nostre ispirazioni, interessa la parte inferiore, una delle stalle più antiche di Tivoli, dove venivano tenuti i somari. Da qui nasce il nome, che in tiburtino diventa appunto LI SOMARI, nome che rimarca le nostre radici e tradizioni sia storiche che culinarie, ma soprattutto, Li Somari ricalca un aggettivo, la testardaggine, quella che ci stiamo mettendo noi con la decisione di aprire un nuovo locale a Tivoli. Proprio per questo, Li Somari rappresenta un'altra sfida per Andrea la Caita, che torna nella sua città di origine, e ci riprova ancora, testardamente e con tutto il cuore, dopo l'esordio nel 2005 con il ristorante "Vesta", ristorante unico nella storia locale che ricordiamo prendere una stella Michelin nel 2009, rilanciando la moneta con una trattoria di cucina locale ed unica. Alla guida della cucina, uno dei più grandi talenti della cucina Italiana, nonché rappresentante della Romanità e del Lazio, Chef pluristellato Adriano Baldassarre, il quale si concentra sullo studio e sulla rielaborazione del territorio della nostra Regione, esaltandone sapori e odori tipici. L'obiettivo dei Li Somari è quello di porsi come primo progetto a Tivoli che apre le danze verso una serie che condurranno la nostra città come Testa di Ponte della Tradizione e della cultura laziale, Tivoli, città madre di ben due beni mondiali patrimonio dell'Unesco, sarà la nuova Porta di Roma sul Lazio, dove potrete mangiare bene, arricchirvi conoscendo la storia, visitare le bellezze che offre e vivere un'esperienza unica, arricchita da diversi percorsi culinari e gastronomici. Li Somari ha il cuore non solo di un Tiburtino, ma di tutti noi Tiburtini e apre le braccia verso ognuno di voi che ha la curiosità di assaggiare un pezzetto di tradizioni locali.

## Il nostro impegno per la sostenibilità

Questo progetto nasce dal desiderio di creare un ponte tra il nostro territorio e l'eccellenza culinaria, nel rispetto della materia prima, delle persone e dell'ambiente. Ci piace pensare che Li Somari sia il punto di incontro tra ciò che il nostro meraviglioso territorio ci offre con i suoi prodotti di eccellenza, e l'alta cucina. Rispettiamo le caratteristiche tipicamente "Povere" della cucina locale valorizzandola attraverso le rivisitazioni di una cucina ricercata, grazie alla mano del nostro chef stellato Adriano Baldassarre. Li Somari è la nostra "trattoria fuori porta", ideale per chi vuole evadere dalla frenesia della città e prendersi un momento per vivere un'esperienza culinaria unica, in un ambiente conviviale e accogliente all'interno di un locale storico, ristrutturato con l'obiettivo di dare nuova vita ad un luogo che ci permette di esprimere al meglio la tipicità del territorio, in un locale diverso, che non ti aspetti. Lavoriamo in squadra ad un progetto comune, in cui ognuno di noi ricopre un ruolo chiave. Valorizziamo la diversità delle persone ritenendo le diversità di genere, culturale e di competenze un fattore chiave del nostro successo.

# La degustazione de Li Somari

Lo chef Adriano Baldassarre: Pillole di tributo al Lazio

*/ Chef Adriano Baldassarre: Tribute pills to Lazio*

Pane caldo con Humus di Lupini, olive e olio locale

*/ Warm bread with lupin humus, olives and local oil*

Baccalà Mantecato e Patate con Tartufo

*/ Creamed Cod and Potatoes with Truffle 14-3-6*

Polpette di Coda alla Vaccinara e Sedano

*/ Oxtail's Meatball and Celery 7-9*

Gnocchi ripieni di Pollo alla Cacciatora, Cipollotto e Intingolo

*/ Gnocchi stuffed with chicken meat creamed with wine, spring onion and sauce 2-7-12*

Agnello panato

*/ Breaded Lamb 2-7*

Pane Dolce, Burro alla Vaniglia, Marmellata e Crema Gelato

*/ Sweet Bread, Vanilla Butter, Jam and Frozen Cream Custard*

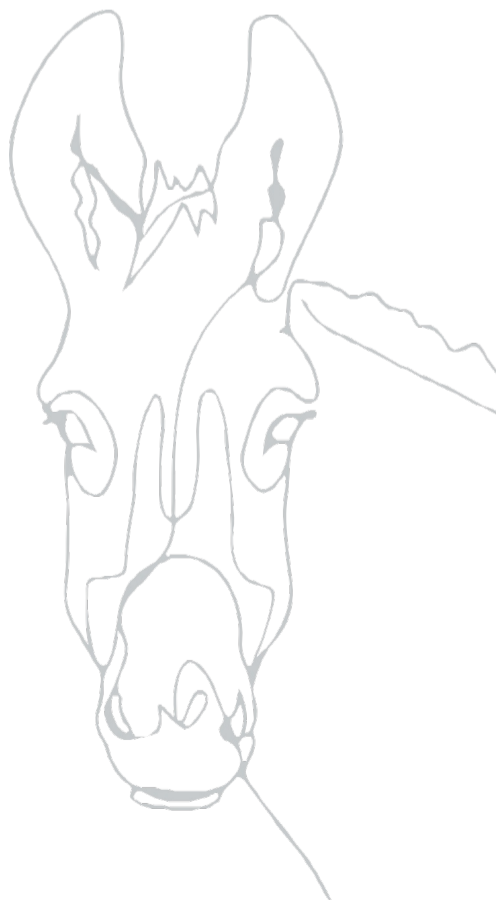
Illy Caffè

*/ Coffee*

€ 55,00

a persona / per person

Menù da intendersi per tutto il tavolo  
*/ Menu to be intended for the whole table*



# Antipasti

<i>Focaccia Olio, Sale e Rosmarino</i> <i>/ Focaccia Bread with Olive oil and Rosemary 7</i>	€ 7
<i>Prosciutto di Bellota razza Iberica con Pizza e Pomodoro 7</i> <i>/ Patanegra Ham, Pizza and Tomato 7</i>	€ 18
<i>Mozzarella di Bufala e Pomodori</i> <i>/ Buffalo Mozzarella with Tomatoes</i>	€ 12
<i>Baccalà Mantecato e Patate con Tartufo</i> <i>/ Creamed Cod and Potatoes with Truffle 14-3-6</i>	€ 16
<i>Carpaccio di Trota, Acqua di Pomodoro e Mirtilli</i> <i>/ Trout Carpaccio, Tomatoes and Blackberry 3</i>	€ 16
<i>Alici Fritte, Stracciata e Misticanza</i> <i>/ Fried Anchovies, Stracciata Cheese and Misticanza 2-3-6-7</i>	€ 15
<i>Cacio in Pastella, Puntarelle e Chutney di Visciole</i> <i>/ Fried "Cacio" Cheese, Puntarelle and Sour Cherry Chutney 2-3-6-7</i>	€ 15
<i>Patate della Marsica sotto la Brace, Cicoria, Gnocco Fritto e Guanciale</i> <i>/ Marsica Potatoes Under the Grill, Chicory, Fried Gnocco and Bacon 6 - 7</i>	€ 14
<i>Insalata di Coniglio alla Cacciatora e Senape di Meaux</i> <i>/ Rabbit Cacciatore and Meaux Mustard 9-10-12</i>	€ 15
<i>Mozzarella Grigliata nel Radicchio e Colatura di Alici</i> <i>/ Grilled Buffalo Mozzarella, Anchovies 3-6</i>	€ 16
<i>Ratatouille</i> <i>/ Vegetables ratatouille 12</i>	€ 14
<i>Insalata selvatica dell'azienda "The Circle"</i> <i>/ Insalata di Rinforzo</i>	€ 11
<i>Pane e Coperto, Olive Infornate e Hummus del Giorno (a persona)</i> <i>/ Sourdough bread, baked olives and hummus of the day (per person) 7-13</i>	€ 3
<i>Pane a lievitazione naturale (al pezzo)</i> <i>/ Sourdough bread 7</i>	€ 2



# Quinto Quarto

*Padellotto di Regaje e Crostone di Pane* € 17  
*/ Pan of Regaje and Toasted Bread 7*

*Trippa alla Romana* € 13  
*/ Roman Tripe (classic dish of the Roman cuisine with tomatoes sauce, offal of bovine) 6-7*

*Polpette di Coda alla Vaccinara e Sedano* € 13  
*/ Oxtail's Meatball and Celery 7-9*

*Lingua alla Picchiapò* € 13  
*/ Tongue a la picchiapo way*

*Midollo alla brace, Tartare di Manzo, Misticanza al Cesanese e Patate Schiacciate* € 17  
*/ Grilled Marrow, Beef Tartare and Mixed Salad 7-12*



# Paste

<i>Spaghetti Cacio e Pepe, Gamberi Bianchi Crudi Marinati al Lime</i> <i>/ Spaghetti Cacio e Pepe, Raw white Shrimp Marinated in Lime 1-3-6-7-9-10</i>	€ 18
<i>Gnocchi ripieni di Pollo alla Cacciatora, Cipollotto e Intingolo</i> <i>/ Gnocchi stuffed with chicken meat creamed with wine, spring onion and sauce 2-7-12</i>	€ 17
<i>Tortelli di Baccala all'Arrabbiata di Mare Piccante</i> <i>/ Tortelli homemade pasta, filled with spicy seafood sauce 1-2-3-7-9</i>	€ 18
<i>Raviolo Ricotta e Spinaci, Tuorlo d'Uovo e Tartufo (omaggio al San Domenico)</i> <i>/ Raviolo with Egg and Truffle 2-6-7</i>	€ 17
<i>Tonnarelli all'Amatriciana</i> <i>/ Tonnarelli pasta with amatriciana 2-7</i>	€ 14
<i>Fettuccine Burro e Parmigiano, Limone e Maggiorana</i> <i>/ Fettuccine, Butter, Parmesan, Lemon and Marjoram 2-6-7</i>	€ 16



# Secondi

*Polpettone alla Romana, Patate Arrosto e Cicoria* € 16  
*/ Meatloaf with typical Roman recipe Roasted Potatoes and Chicory 2-6-7-9-12*

*Filetto di Manzo al Pepe Verde* € 28  
*/ Beef Fillet with Green Pepper and Herb Cooking base 6-7-10-12*

*Pollo alla Cacciatora, con Capperi e Olive, Purea di Patate e Cicoria Ripassata* € 18  
*/ Chicken "Cacciatora way" with Capers and Olives, Mashed Potatoes and Sautéed Chicory 6 -12*

*Polpo in Guazzetto di Pomodoro, Patate Prezzemolate, Misticanza alla Maionese Piccante* € 22  
*/ Octopus in Tomato Stew with olives and slightly Spicy Mayonnaise Salad 3-10-12*

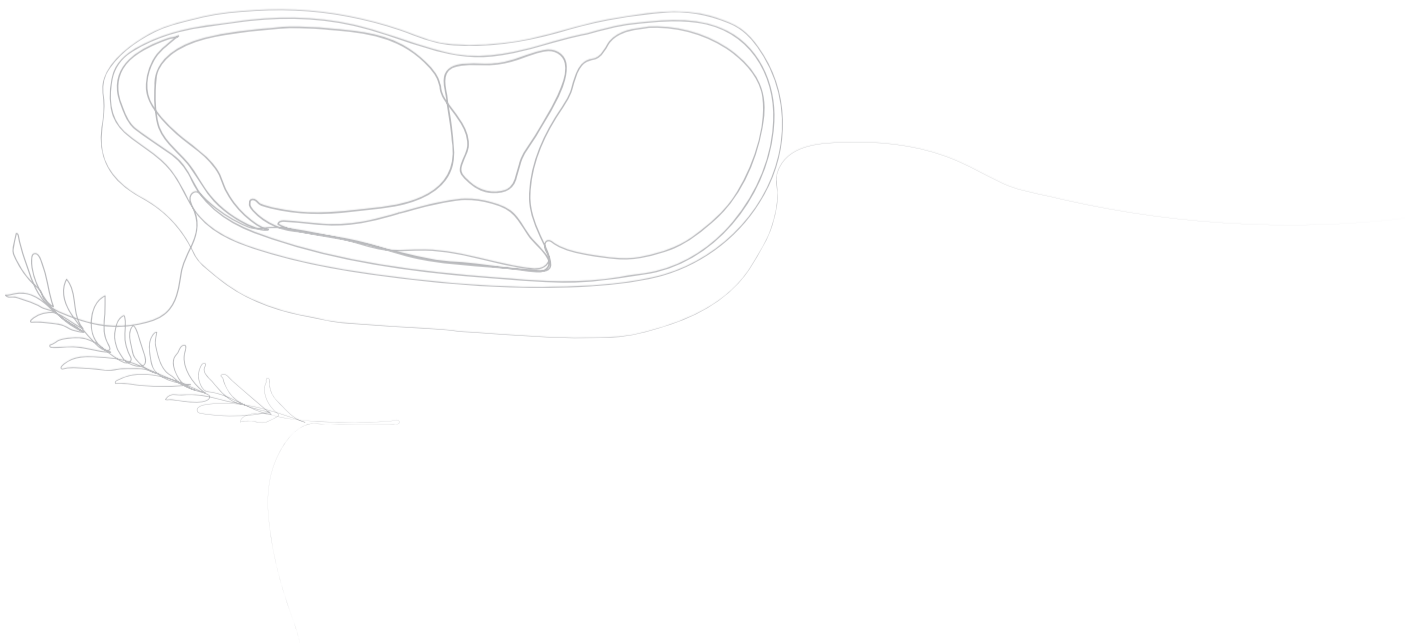
*Tegame di Baccalà e Patate in Bianco, Capperi e Olive* € 22  
*/ Cod Fish in a Pan with White Potatoes, Capers and Olives 3-10-12*

## **DALLA BRACE**

*Tomahawk di Maiale, Patate Arrosto e Cicoria* € 24  
*/ Pork Tomahawk with Roasted Potatoes and Chicory*

*Ovino (secondo disponibilità), Patate Arrosto e Cicoria* € 22  
*/ Grilled Lamb with Roasted Potatoes and Chicory*

*Fiorentina di Manzo* . all'hg € \_\_  
*/ T Bone Steak*





**ALLERGENI ALIMENTARI E QUELLI PRESENTI NEI FORMULATI DEI NOSTRI ALIMENTI**

- 1 Crostacei e prodotti derivati
- 2 Uova e prodotti derivati
- 3 Pesce e prodotti derivati
- 4 Arachidi e prodotti derivati
- 5 Soia e prodotti derivati
- 6 Latte e prodotti derivati
- 7 Cereali e prodotti derivati
- 8 Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci varie, arachidi, pistacchi)
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo e prodotti derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/Kg o 10mg/L espressi come SO<sub>2</sub>
- 13 Lupini e prodotti derivati
- 14 Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all' interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta;

Si possono utilizzare alimenti freschi e/o congelati a seconda della stagionalità e della disponibilità;

Alcuni prodotti contrassegnati con un asterisco lavorati in casa, freschi al principio di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati cotti e crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del REG. CE 852/04 e REG. CE 178/02; Gli altri prodotti possono essere congelati da noi per esigenze di conservazione, dunque non possono essere contrassegnati con un (\*) poiché variabili.

PER QUALSIASI DUBBIO E/O CHIARIMENTO SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

/

**FOOD ALLERGENS AND THOSE PRESENT IN OUR FOOD FORMULATIONS**

- 1 *Crustaceans and derived products*
- 2 *Eggs and derived products*
- 3 *Fish and fish products*
- 4 *Peanuts and products thereof*
- 5 *Soy and soy products*
- 6 *Milk and milk products*
- 7 *Cereals and cereal products*
- 8 *Nuts and derived products such as almonds, hazelnuts, various walnuts, peanuts, pistachios*
- 9 *Celery and derived products*
- 10 *Mustard and products thereof*
- 11 *Sesame seeds and products thereof*
- 12 *Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg/Kg or 10mg/L expressed as SO<sub>2</sub>*
- 13 *Lupins and derived product*
- 14 *Molluscs and products thereof*

*The activity is carried out inside the same building therefore it is impossible to avoid the potential cross contamination even on foods that do not contain it in formulation and/or recipe;*

*Fresh and/or frozen food may be used depending on seasonality and availability;*

*Some products marked with an asterisk processed at home, fresh to the principle of animal origin, as well as fishery products administered cooked and raw, are subjected to rapid temperature abatement to ensure the quality and safety as described in the HACCP plan pursuant to REG. CE 852/04 and REG. CE 178/02;*

*Other products can be frozen by us for storage needs; therefore they cannot be marked with a (\*) as they vary.*

FOR ANY QUESTIONS AND/OR CLARIFICATION, PLEASE CONTACT THE ROOM STAFF.