

Ristorante al '34

Menù

Ristorante a ~l ~

Menù “Oscar” de Gambero Rosso

Fleur de courgette frite

Pates:

conchiglie aux poivrons et gorgonzola, ou maccaroncelli le “Positano”

Seconde:

Saltimbocca mode romaine

Dessert:

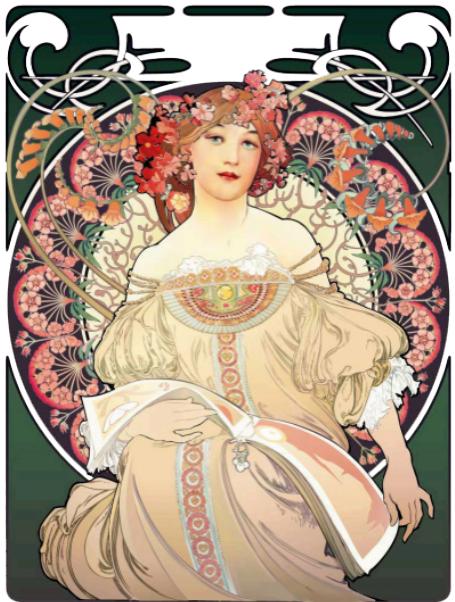
Tiramisù

1/4 lt. vin

1/2 lt. eau

Caffè

Prix du menu: € 40,00



Menù “Roma”

Fleur de courgette frite

Pates:

Bucatini à Amatriciana, ou Tonnarelli avec cacio fromage et poivre, ou Bombolotti mode carbonara (bacon, oeuf et poivre)

Seconde:

Boulettes de boeuf à la romaine avec tomate et poivrons, ou Agneau grillé

Dessert:

Tiramisù

1/4 lt. vin

1/2 lt. eau

Caffè

Prix du menu: € 45,00

Menù “Syrenuse”

Anchois marinés

Pates:

Penne avec de la laitue rouge et la truite fumée, ou Paccheri au noir de seiche, ou Spaghetti avec boutargue et courgettes

Seconde:

Frite de mer, ou Filet de dorade en croute de pommes de terre e lard de Colonnata

Dessert:

Tiramisù

1/4 lt. vin

1/2 lt. eau

Caffè

Prix du menu: € 50,00

Ristorante a vista



Service et couvert compris € 1.50



Fleur de courgette frite (un), ou chicoreè rouge frite (un)	€ 3.00
Triomphe d'artichauts (à la romaine, à la giudia, grillé et à cru)	€ 20.00
Salade Caprese (tomates et mozzarella)	€ 12.00
Carpaccio de courgettes et fromage truffè	€ 13.00
Jambon de Bassiano et fromage mou “Burrata di Putignano” avec truffe	€ 19.00
Jambon de Parma (24/30 mois) et melon	€ 12.00
Jambon de Parma (24/30 mois) et mozzarella di Bufala Campana D.O.P.	€ 14.00
Mixte de charcuteries locales (Maison Castelli, Frascati)	€ 13.00
Boeuf de la Valtellina “Bresaola” avec roquette et parmesan	€ 14.00
Charcuterie “Culatello” DOP et fromage mou “Burrata di Putignano”	€ 18.00
Anchois marinès	€ 13.00
Sauté de moules	€ 15.00
Sauté de fruits de mer	€ 19.00
Espadon fumè avec avocado, tomates et petits oignons	€ 14.00
Thon fumè avec aubergines, fromage de chevre, olive set tomates	€ 14.00
Galantine de poulpe avec crevettes et pistaches	€ 14.00

Soupes

Passatelli soupe	€ 12.00
Pates avec seiche et pois chiches	€ 13.00
tortellini	€ 13.00
Soupe de legume	€ 12.00
Soupe de haricots noir avec homard et crevettes	€ 13.00

Ristorante a ~ l ~

Premiers plats

Potiron gnocchi avec du fromage “Castelmagno” et pistaches	€ 13.00
Pates “pappardelle” avec de la sauce de sanglier	€ 13.00
Pates “Garganelli” à la ragù de canard	€ 13.00
Pates “orecchiette” avec ragout d’agneau et asperges	€ 13.00
Pates “strascinati” mode gricia (bacon et truffe)	€ 13.00
Pates “Bigoli” avec chicorée rouge, fromage mou “stracchino” et noix	€ 13.00
Pates “fusilli” mode naples à la sauce blanche et champignons	€ 13.00
Pates avec tomates, mozzarella au lait de bufflonne et ricotta	€ 13.00
Pates “canestrini” mode 34 (marjolaine et pignons)	€ 13.00
Gnocchi de semoule avec truffe et fromage mode à la romaine (15 min.)	€ 13.00
Cappellacci avec artichauts et fromage Pecorino	€ 13.00
Pates “tagliolini” avec artichauts	€ 12.00
Fettuccine avec champignons	€ 12.00
Risotto aux fines herbes	€ 12.00
Pates “tonnarelli” avec fromage et poivre	€ 12.00
Bombolotti mode carbonara (bacon, oeuf et poivre)	€ 12.00
Pates “bucatini” avec sauce de tomate et lard fumé “amatriciana”	€ 12.00
Pates “rigatoni” avec “Pajata”, ou avec la sauce de queue de boeuf	€ 13.00
Pates “maccaroncelli” avec aubergines et fromage “provola” fumé	€ 12.00
Pates “conchiglie” avec poivrons et fromage “gorgonzola”	€ 12.00
Ravioli farci à la ricotta et aux épinards avec ragout de viande	€ 13.00
Pates “lasagna” au four	€ 13.00



Premiers plats au poisson

Pates “paccheri” au noir de seiche	€ 17.00
Ravioli au fromage Burrata avec crème de langoustines, pignons et citron	€ 23.00
Pates “chitarrine” noires avec lotte de mer, crevettes, tomates	€ 23.00
Pates “tonnarelli” avec crabe et tomates-cèrises de pachino	€ 20.00
Pates “tonnarelli” aux langoustines avec chicorée rouge	€ 20.00
Pates “linguine” aux homard, ou fruits de mer	€ 23.00
Pates “linguine” aux homard et fruits de mer	€ 29.00
Pates Pici avec des miettes de pain (ail, huile d'olive, anchois, chapelure)	€ 14.00
Spaghetti aux palourdes	€ 17.00
Spaghetti intégraux avec crustacés en papillote	€ 24.00
Pates “sverzino” avec boutargue et courgettes	€ 14.00
Spaghetti avec roquette et espadon fumé (ail et huile)	€ 14.00
Ravioli noirs de fromage ricotta et saumon avec sauce de citron et poivre vert	€ 17.00
Gnocchi avec orge et crevettes et noix	€ 18.00

Ristorante a ~l ~



Deuxiemès plats viande

Magret de canard en sauce au vin rouge “Cesanese”, avec purée de fèves	€ 20.00
Filet de porc en croute d’amandes et de pistaches sur fromage “provola” fumé	€ 16.00
Ossobuco de veau mode genoise avec purée de pommes de terre	€ 19.00
Fiorentina steak	7€/etto
Agneau au four avec pommes de terre roties	€ 19.00
Agneau grillé	€ 18.00
Agneau à la romaine en sauce de fèves, artichauts et anchois	€ 18.00
Ris d’agneau et artichauts	€ 17.00
Queue de boeuf en casserole “vaccinara”	€ 20.00
Tripe à la romaine	€ 16.00
Saltimbocca à la romaine	€ 18.00
Longe de veau grillé avec pommes de terre et artichauts	€ 26.00
Carpaccio de boeuf	€ 18.00
Petites tranches de boeuf avec fromage et poireau	€ 19.00
Petites tranches de boeuf avec champignons, ou avec artichauts et fromage affiné	€ 20.00
Petites tranches de boeuf avec romarin, ou avec roquette et vinaigre balsamique, ou avec chicorée	€ 18.00
Petites tranches de poulet avec fromage de brebis affiné et tomates sèche	€ 16.00
Braisé de boeuf au vin rouge avec polenta	€ 20.00
Braisé de veau avec Porcini champignons avec polenta	€ 20.00
Jarret de veau roti avec pommes de terre roties (2 personnes)	€ 40.00
Jarret de veau roti avec pommes de terre roties (4 personnes)	€ 75.00
Filet grillé, ou au poivre vert	€ 20.00
Entrecôte	€ 18.00
Lapin en casserole “acciatora”	€ 17.00
Boulettes de boeuf à la romaine avec tomate et poivrons	€ 17.00

Ristorante a ~ l ~



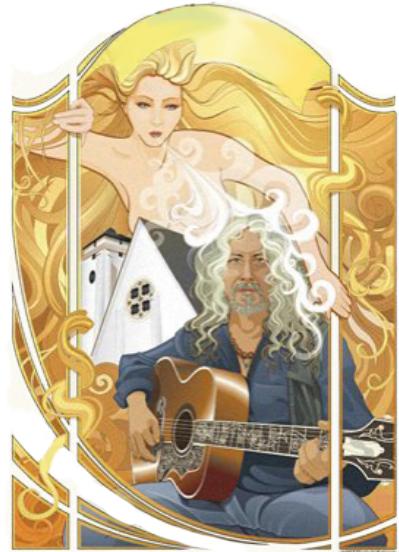
Deuxièmes plats poisson

Rouleaux de crevettes et l'espaldon avec du fromage aux truffe et sauce courgettes	€ 22.00
Petites tranches de thon avec chicorée rouge, poivre rose et anchois	€ 20.00
Filet de dorade en croute de pommes de terre e lard de Colonnata	€ 20.00
Filets de sole meunière avec épinards au beurre	€ 32.00
Tourte de moure sur purée de pomme de terre violette avec sauce au pesto	€ 17.00
Anchois avec endive (20 min.)	€ 20.00
Turbot, loup de mer ou dorade avec tomate et fruits de mer	€ 42.00
Turbot, loup de mer ou dorade au four avec pommes de terre, artichauts et oeufs de poisson	€ 37.00
Saumon au four avec herbes et asperges	€ 19.00
Friture mixte	€ 18.00
Friture de calmars	€ 16.00
Tartare de salmon ou de thon	€ 18.00

Deuxièmes plats grillés

Salad de morue grilée avec tomates, pommes de terre et oignons rouge	€ 18.00
Anchois gillès	€ 18.00
Turbot ou sole grillée	€ 33.00
Loup de mer ou dorade grillée	€ 25.00
Tranche de saumon grillée	€ 20.00
Tranche d'espaldon grillée	€ 19.00
Calmar grillée	€ 18.00
Homard grillé	€ 40.00
Poissons mixtes grillés	€ 37.00
Crustacés mixtes grillés (grosses crevettes, langoustines)	€ 39.00

Ristorante a ~l ~



Plats de milieu

Chicorée rouge grillé à 34	€ 10.00
Fromage scamorza et chicorée rouge grillés	€ 11.00
Aubergines au four avec tomates et mozzarella	€ 13.00
Purée de fèves avec chicorée	€ 12.00
Legume mixtes grillés	€ 15.00
Fromages mixtes grillés	€ 18.00

Accompagnements

Salade mixte	€ 7.00
Caesar Salad	€ 12.00
Salade tropicale (avec palmite, maïs, tomates, avocat et parmesan)	€ 12.00
Salade 34 (avec tomates, olives, feta, aubergines, maïs, tomates séchées et mozzarella)	€ 13.00
Salade d'épinards avec pignons, parmesan et bacon	€ 12.00
Salade au saumon	€ 12.00
Salade d'oranges	€ 10.00
Salade de chicorée rouge en sauce d'anchois	€ 10.00
Artichauts grillés	€ 7.00
Artichauts à la romaine ou frit	€ 7.00
Pommes de terre frites	€ 7.00
Pommes de terre cuites	€ 7.00
Salade de artichauts	€ 11.00

Ristorante a ~l ~

Desserts

Salade de fruits	€ 6.00
Ananas	€ 6.00
fraises	€ 6.00
Salade de fruits des bois	€ 8.00
Coppetta tricolore (salade de fruits avec glace à la vanille)	€ 7.00



Maison desserts

Parfait avec chocolat chaud	€ 7.00
Panna cotta avec chocolat chaud ou avec fruits des bois	€ 7.00
Tiramisù	€ 7.00
Napoli tarte	€ 7.00
Tarte aux pommes et aux myrtilles avec glace à la vanille	€ 7.00
Tarte aux poires avec chocolat chaud	€ 7.00
Crème catalane	€ 7.00
Tarte de ricotta fromage	€ 7.00
Profiteroles	€ 7.00
Salami au chocolat	€ 7.00
Babà	€ 7.00
Chocolat soufflé	€ 7.00
Strudel aux pommes avec glace à la vanille	€ 7.00
Biscuits cantucci avec vin sucré "Vin santo"	€ 7.00

Crème glacée et sorbets

Différentes saveurs de sorbets	€ 6.00
Sgroppino (sorbet au citron avec Prosecco)	€ 6.00
Glace à la vanille, chocolat, fraise, citron	€ 6.00

Caffetteria

Cafè, cafè decafeinè	€ 2.00
Double espresso	€ 3.50
Cafè d'orge	€ 2.50
cappuccino	€ 3.00
Thè chaud	€ 4.00

Ristorante a ~l ~



Boissons	
Eau minerales 1 lt.	€ 3.00
Eau minerales ½ lt.	€ 2.00
Coca-cola, Fanta, Sprite, Ice-tea, Schweppes	€ 4.00
Bière italienne Nastro Azzurro/Ichnusa 33cl.	€ 4.50
Bière étrangère Heineken 33cl.	€ 6.00
Bièere italienne Peroni 66cl.	€ 7.00
Bière Tourtel sans alcool 33cl.	€ 4.00
Jus de fruit (pomme verte, ananas, poire)	€ 4.00
Jus d'orange	€ 5.00
jus de tomate, campari soda, crodino	€ 6.00
Vin de Dessert	Verre 8cl. - Bout. 50cl.
Muffato Oro IGT, Villa Puri (blanc, Lazio)	€ 8.00 - € 30.00
Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (rouge, Umbria)	€ 10.00 - € 40.00
Passito di Pantelleria "Nes" DOP, Pellegrino (blanc, Sicilia)	€ 12.00 - € 45.00
Picolit DOCG, Grillo (blanc, Friuli)	€ 13.00 - € 50.00
Chaudelune "Vin de Glace" DOC, Cave Mont Blanc (blanc, Valle d'Aosta)	La bouteille 50cl. € 60.00

Distillats, Grappe, Liqueur

- Ce restaurant utilisé des produits frais. Certains ingrédients, s'ils ne sont pas disponibles, peuvent être des surgelés.

- Pour toutes informations relatives à l'utilisation des substances et des ingrédients qui pourraient provoquer des allergies ou des intolérances, il est possible de consulter le guide des produits qui vous sera fourni sur demande par le personnel de service.

Ristorante al Dit -

Vin rouge maison

Rosso Lazio IGT 1 lt.	€ 11.00
Rosso Lazio IGT ½ lt.	€ 6.50
Rosso Lazio IGT ¼ lt.	€ 4.50
Verre de vin:	
- Roma DOC, Castello di Torre in Pietra (Lazio)	€ 7.00
- Siroe IGT, Fontana Candida (Lazio)	



Vin Rouge

Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)	€ 25.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 27.00
Rosè "Rosa Chiara" DOCG, La Scolca (Piemonte)	€ 30.00

Merlot IGT, Schiopetto (Collio, Friuli)	€ 30.00
Morellino di Scansano "Mentore" DOCG, Mantellassi (Toscana)	€ 30.00
Nero D'Avola "Sherazade" DOC, Donnafugata (Sicilia)	€ 30.00
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)	€ 30.00
Primitivo IGT, Tiberio (Puglia)	€ 30.00
Dolcetto d'Alba "Colombè" DOC, Ratti (Piemonte)	€ 30.00
Barbera d'Alba "Battaglione" DOC, Ratti (Piemonte)	€ 34.00
Ripasso della Valpolicella Classico "Corte Giara" DOC, Allegrini (Veneto)	€ 35.00
Cesanese del Piglio Riserva "Bolla di Urbano" DOCG, Pileum (Lazio)	€ 37.00
Rosso di Montalcino DOC, Carpineto (Toscana)	€ 40.00
Supertuscan Belnero IGT, Banfi (Toscana)	€ 40.00
Etna Rosso "I Vigneri" DOC, I Vigneri di Salvo Foti (Sicilia)	€ 42.00
Nero Buono di Cori "Apolide" IGT, Carpineti (Lazio)	€ 42.00
Nebbiolo d'Alba "Ochetti" DOC, Ratti (Piemonte)	€ 42.00
Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, Corte alla Flora (Toscana)	€ 45.00
Sagrantino di Montefalco DOCG, Adanti (Umbria)	€ 50.00
Supertuscan Il Bruciato "Tenuta Guado al Tasso" Bolgheri DOC, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 55.00
Chianti Classico Riserva "Ducale Oro" DOCG, Ruffino (Toscana)	€ 60.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Santi (Veneto)	€ 70.00
Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura" DOCG, Banfi (Toscana)	€ 95.00
Barolo "Marcenasco" DOCG, Ratti (Piemonte)	€ 95.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)	€ 140.00
Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 180.00
Brunello di Montalcino Riserva "Tenuta Greppo" DOCG, Biondi-Santi (Toscana)	€ 200.00
Supertuscan Ornellaia "Tenuta dell'Ornellaia" Bolgheri DOC, Marchesi Frescobaldi (Toscana)	€ 300.00
Supertuscan Sassicaia "Tenuta San Guido" Bolgheri DOC, Marchesi Incisa della Rocchetta (Toscana)	€ 350.00
Supertuscan Solaia "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 400.00

Sparkling

Lambrusco di Sorbara "Contessa Matilde" amabile DOC, Cavicchioli (Emilia) (vin doux)	€ 22.00
Bonarda DOC, Oltrepò Pavese, Bianchi (Lombardia) (vin sec)	€ 22.00

Demi-bouteille

Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)	€ 15.00
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)	€ 15.00
Nobile di Montepulciano DOCG, Corte alla Flora (Toscana)	€ 22.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)	€ 70.00
Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 90.00

Ristorante al Dit-Dit

Vin blanc maison

Bianco Lazio IGT 1 lt.	€ 11.00
Bianco Lazio IGT ½ lt.	€ 6.50
Bianco Lazio IGT ¼ lt.	€ 4.50
Verre de vin:	
- Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio)	€ 7.00
- Pecorino IGT, Villa Medoro (Abruzzo)	



Vin Blanc

Pecorino IGT, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 25.00
Falanghina DOC, Mastroberardino (Campania)	€ 27.00
Ribolla Gialla Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)	€ 30.00
Muller Thurgau Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)	€ 30.00
Vallée d'Aoste DOC, Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc (Valle d'Aosta)	€ 30.00
Greco di tufo DOCG, Mastroberardino (Campania)	€ 30.00
Chardonnay Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)	€ 30.00
Leone d'Almerita "Tenuta Regaleali" IGT, Tasca d'Almerita (Sicilia)	€ 30.00
Frascati Superiore Riserva "Luna Mater" DOCG, Fontana Candida (Lazio)	€ 35.00
Gewurztraminer Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)	€ 35.00
Pinot Grigio "Linea Mario Schiopetto" Collio DOC, Schiopetto (Friuli)	€ 35.00
Sauvignon "Linea Mario Schiopetto" Collio DOC, Schiopetto (Friuli)	€ 35.00
Pinot Grigio IGT, Jermann (Friuli)	€ 42.00
Vitovska IGP, Skerk (Venezia Giulia)	€ 50.00
Vermentino di Gallura "Vigna'Ngena" DOCG, Capichera (Sardegna)	€ 60.00
Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (Piemonte)	€ 70.00
Cervaro della Sala "Tenuta Castello della Sala" IGT, Marchesi Antinori (Umbria)	€ 90.00

Sparkling e Champagne

Moscato (Piemonte)	€ 20.00
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG, Cima da Conegliano (Veneto)	€ 25.00
Franciacorta "Satèn" Brut DOCG, La Valle (Lombardia)	€ 50.00
Trento DOC "Maximum" Brut, Ferrari (Trentino)	€ 60.00
Champagne G.H. Mumm "Cordon Rouge" Brut AOC (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 65.00
Champagne Pommery Brut Royal (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 70.00
Champagne Moët & Chandon Imperial Brut (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 90.00
Champagne Brut Veuve Clicquot AOC (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 100.00
Champagne Dom Perignon Vintage (Champagne-Ardenne, Francia)	€ 260.00

Demi-bouteille

Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio)	€ 10.00
Falanghina IGT, Telaro (Campania)	€ 13.00
Chardonnay "Terre di Chieti" IGP, Tollo (Abruzzo)	€ 13.00

Concernant la carte des alcools et des cocktails, vous pouvez demander au personnel

Ristorante a

Via Mario de' Fiori, 34

Tel. 06/6795091

Fax. 06/6786980

ristorante34@yahoo.it

www.ristoranteal34.it

