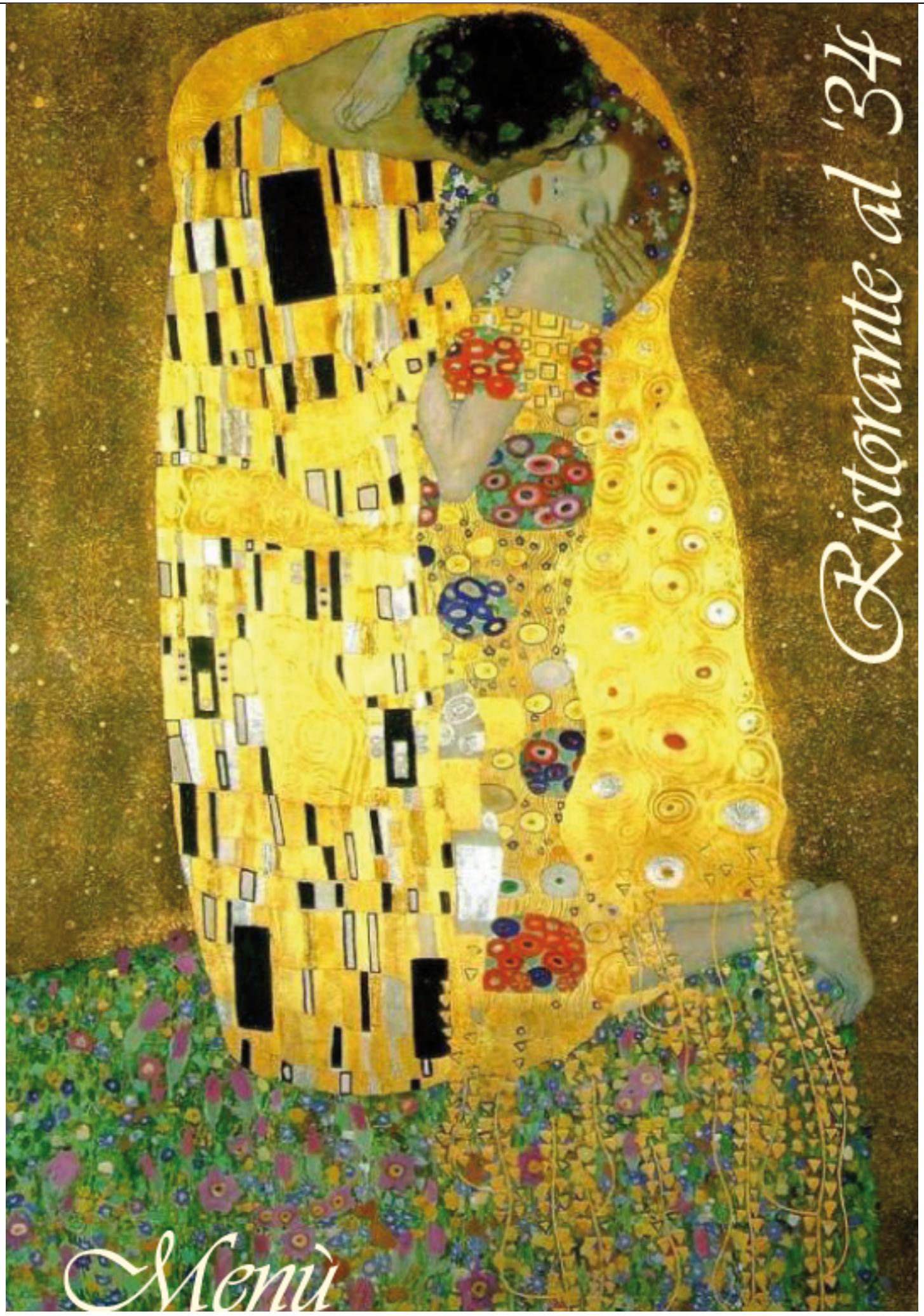


Ristorante al '34

Menu



# Ristorante a ~l Cu.

## Menù “Oscar” del Gambero Rosso

Fiore di zucca

**Primo:**

Conchiglie con peperoni e gorgonzola, o Maccaroncelli alla “Positano”

**Secondo:**

Saltimbocca alla romana

**Dolce:**

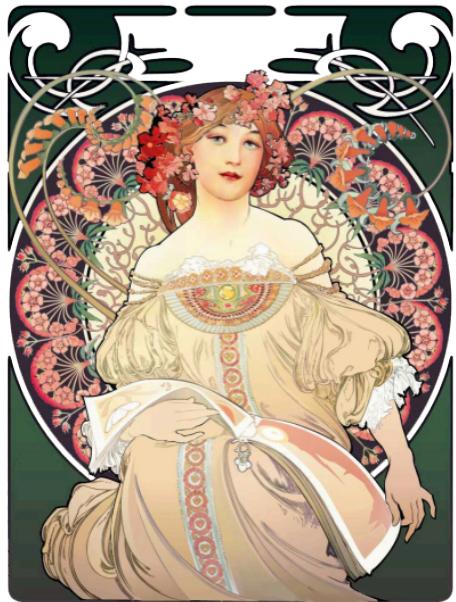
Tiramisù

1/4 lt. di vino

1/2 lt. di acqua

Caffè

**Prezzo del menù: € 40,00**



## Menù “Roma”

Fiore di zucca

**Primo:**

Bucatini alla Amatriciana, o Tonnarelli cacio e pepe, o Bombolotti alla Carbonara

**Secondo:**

Polpette di manzo alla romana, o abbacchio allo scottadito

**Dolce:**

Tiramisù

1/4 lt. di vino

1/2 lt. di acqua

Caffè

**Prezzo del menù: € 45,00**

## Menù “Syrenuse”

Alicette marinate

**Primi:**

Penne con radicchio e trota affumicata, o Paccheri al nero di seppia, o Sverzino con bottarga di muggine e zucchine

**Secondi:**

Fritto misto di paranza, o Filetto d’orata in crosta di patate e lardo di Colonnata

**Dolce:**

Tiramisù

1/4 lt. di vino

1/2 lt. di acqua

Caffè

**Prezzo del menù: € 50,00**

# Ristorante a ~l ~



Servizio e coperto incluso

Pane a porzione

€ 1.50

## Antipasti

Fiore di zucca (l'uno) o radicchio fritto (l'uno)	€ 3.00
Trionfo di carciofi (alla romana, alla giudia, al mattone, a crudo)	€ 20.00
Insalata Caprese	€ 12.00
Carpaccio di zucchine e caciottina tartufata	€ 13.00
Prosciutto di Bassiano e burrata di Putignano tartufata	€ 19.00
Prosciutto di Parma (24/30 mesi) e melone	€ 12.00
Prosciutto di Parma (24/30 mesi) e mozzarella di Bufala Campana DOP	€ 14.00
Misto di salumi locali (Azienda Castelli, Frascati)	€ 13.00
Bresaola della Valtellina IGP con rughetta e parmigiano	€ 14.00
Culatello di Zibello DOP e burrata di Putignano	€ 18.00
Alicette marinate	€ 13.00
Pepata di cozze	€ 15.00
Sautè di frutti di mare	€ 19.00
Pescespada affumicato con avocado, pomodori e lampascioni	€ 14.00
Tonno affumicato con melanzane, caprino, olive e pomodori	€ 14.00
Galantina di polpo con gamberi e pistacchi	€ 14.00

## Minestre

Passatelli in brodo	€ 12.00
Pasta e ceci con le seppie	€ 13.00
Tortellini in brodo	€ 13.00
Zuppa di verdure	€ 12.00
Zuppa di fagioli neri con astice e crostacei (venerdì, sabato e domenica)	€ 13.00

# Ristorante a ~l ~

## Primi piatti

Gnocchi di zucca al castelmagno, con granella di pistacchio e mandorle	€ 13.00
Pappardelle al ragù di cinghiale	€ 13.00
Garganelli al ragù d'anatra	€ 13.00
Orecchiette al ragù di agnello e asparagi	€ 13.00
Strascinati alla gricia tartufati	€ 13.00
Bigoli con radicchio, stracchino e noci	€ 13.00
Fusilli napoletani con ragù bianco e funghi	€ 13.00
Paccheri con pachino, ricotta e mozzarella di Bufala	€ 13.00
Canestrini al '34 (maggiorana e pinoli)	€ 13.00
Gnocchi di semolino alla romana tartufati (15 min.)	€ 13.00
Cappellacci ai carciofi con fonduta di pecorino romano	€ 13.00
Tagliolini con carciofi	€ 12.00
Fettuccine ai funghi	€ 12.00
Risotto alle erbe	€ 12.00
Tonnarelli cacio e pepe	€ 12.00
Bombolotti alla carbonara	€ 12.00
Bucatini alla amatriciana	€ 12.00
Rigatoni con Pajata, o con il sugo della Coda alla Vaccinara	€ 13.00
Maccaroncelli alla "Positano" con pomodoro, melanzane e provola affumicata	€ 12.00
Conchiglie con peperoni e gorgonzola	€ 12.00
Ravioli di ricotta e spinaci al ragù	€ 13.00
Lasagna al forno	€ 13.00



## Primi piatti di pesce

Paccheri al nero di seppia	€ 17.00
Ravioli ripieni di burrata con crema di scampi, pinoli e profumo di limone	€ 23.00
Chitarrine nere con pescatrice, gamberi e pomodorini	€ 23.00
Tonnarelli al granciporro e ciliegine di pachino	€ 20.00
Tonnarelli agli scampi con radicchio	€ 20.00
Linguine all'astice, o ai frutti di mare	€ 23.00
Linguine all'astice con frutti di mare	€ 29.00
Pici con le briciole (aglio, olio, alici e pangrattato)	€ 14.00
Spaghetti alle vongole veraci	€ 17.00
Spaghetti integrali con crostacei al cartoccio, in bianco	€ 24.00
Sverzino con bottarga di muggine e zucchine	€ 14.00
Spaghetti con rughetta e pescespada affumicato	€ 14.00
Tortelli neri con ricotta e salmone, in salsa di limone e pepe verde	€ 17.00
Gnocchi con mazzancolle e peperoni	€ 18.00

# Ristorante a ~l Cu.



## Secondi piatti di carne

Petto d'anatra con salsa al vino rosso, con purè di fave	€ 20.00
Filetto di maiale in crosta di mandorle e pistacchi su provola affumicata	€ 16.00
Ossobuco di vitello alla genovese con purè di patate	€ 19.00
Bistecca alla Fiorentina	7€/etto
Abbacchio al forno con patate arrosto	€ 19.00
Abbacchio allo scottadito	€ 18.00
Abbacchio alla romana in salsa di fave, carciofi e acciughe	€ 18.00
Animelle di abbacchio e carciofi saltati	€ 17.00
Coda alla Vaccinara	€ 20.00
Trippa	€ 16.00
Saltimbocca alla romana con purè di patate	€ 18.00
Lombata di vitello alla griglia con carciofi "al mattone"	€ 26.00
Carpaccio di carne	€ 18.00
Tagliata di manzo "34" con stracchino e porro grigliato	€ 19.00
Tagliata di manzo con funghi, o con carciofi e pecorino di fossa	€ 20.00
Tagliata di manzo al rosmarino, o con rughetta e aceto, o con radicchio	€ 18.00
Tagliata di pollo con pecorino di fossa e pomodoro pachino	€ 16.00
Brasato di manzo al vino rosso con polenta	€ 20.00
Bocconcini di vitello con funghi porcini, accompagnati da polenta	€ 20.00
Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone)	€ 40.00
Stinco di vitello arrosto con patate (per 4 persone)	€ 75.00
Filetto ai ferri, o al pepe verde	€ 20.00
Entrecôte	€ 18.00
Coniglio alla romana in bianco	€ 17.00
Polpette di manzo alla romana con pomodoro fresco e peperoni	€ 17.00

# Ristorante a ~l ~.



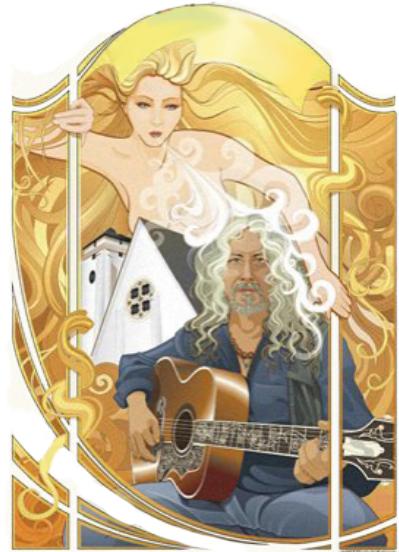
## Secondi piatti di pesce

Involtini di gamberi e pescespada con caciottina tartufata in salsa di zucchine	€ 22.00
Tagliata di tonno in crosta di papavero e sesamo, su letto di radicchio e acciughe	€ 20.00
Filetto d'orata in crosta di patate e lardo di Colonnata	€ 20.00
Filetti di sogliola alla mugnaia su letto di spinaci	€ 32.00
Tortino di baccalà su purè di patata viola con salsa al pesto	€ 17.00
Aliciotti con indivia (20 min.)	€ 20.00
Rombo, Spigola o Orata all'acqua pazza (con frutti di mare)	€ 42.00
Rombo, Spigola o Orata al forno con patate, carciofi e bottarga	€ 37.00
Scottata di salmone al forno con pepe verde e rosmarino	€ 19.00
Fritto misto di paranza	€ 18.00
Frittura di calamari	€ 16.00
Tartare di salmone o di tonno	€ 18.00

## Alla griglia

Insalata di baccalà grigliato con pomodorini, patate e cipolla rossa	€ 18.00
Alicette impanate grigliate	€ 18.00
Sogliola o rombo alla griglia	€ 33.00
Spigola o Orata alla griglia	€ 25.00
Trancia di salmone alla griglia	€ 20.00
Trancia di pescespada alla palermitana	€ 19.00
Calamari alla griglia	€ 18.00
Astice alla griglia	€ 40.00
Grigliata mista di pesce	€ 37.00
Scampi e Mazzancolle alla griglia	€ 39.00

# Ristorante a ~l ~.



## Piatti di mezzo

Radicchio grigliato alla '34	€ 10.00
Scamorza e radicchio alla griglia	€ 11.00
Melanzane alla parmigiana	€ 13.00
Purè di fave con cicoria ripassata	€ 12.00
Verdure miste alla griglia	€ 15.00
Formaggi misti alla griglia	€ 18.00

## Contorni

Insalata mista	€ 7.00
Caesar Salad	€ 12.00
Insalata tropicale (con palmito, mais, pomodorini, avocado e parmigiano)	€ 12.00
Insalata '34 (con pomodorini, olive, feta, melanzane, mais, pomodori secchi e mozzarella)	€ 13.00
Insalata di spinaci con pinoli, parmigiano e pancetta	€ 12.00
Insalata salmonata	€ 12.00
Insalata d'arance	€ 10.00
Insalata di radicchio con acciughe	€ 10.00
Carciofi grigliati	€ 7.00
Carciofo alla romana o alla giudia	€ 7.00
Patate fritte	€ 7.00
Patate al forno	€ 7.00
Insalata di carciofi	€ 11.00

# Ristorante a ~l Cu.

## Desserts di frutta

Macedonia di frutta fresca	€ 6.00
Ananas	€ 6.00
Fragole	€ 6.00
Macedonia di frutti di bosco	€ 8.00
Coppetta tricolore	€ 7.00



## Desserts della casa

Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo	€ 7.00
Panna cotta con cioccolato caldo o con frutti di bosco	€ 7.00

Tiramisù	€ 7.00
Pastiera napoletana	€ 7.00
Torta di mele e mirtilli con gelato alla vaniglia	€ 7.00
Torta di cioccolato e pere con panna	€ 7.00
Crema catalana	€ 7.00
Crostata fatta in casa	€ 7.00
Torta alla ricotta	€ 7.00
Profiteroles	€ 7.00
Salame di cioccolato	€ 7.00
Babà	€ 7.00
Soufflè al cioccolato	€ 7.00
Strudel di mele con gelato alla vaniglia	€ 7.00
Cantucci con Vin santo	€ 7.00

## Gelati e Sorbetti

Sorbetti di vari gusti, fatti in casa	€ 6.00
Sgroppino	€ 6.00
Gelato di vaniglia, cioccolato, fragola, limone	€ 6.00

## Caffetteria

Caffè, Caffè decaffeinato	€ 2.00
Caffè doppio	€ 3.50
Caffè d'orzo	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.00
Infusi e thè	€ 4.00

# Ristorante a ~l ~



<b>Bevande</b>	
Acqua minerale 1 lt.	€ 3.00
Acqua minerale ½ lt.	€ 2.00
Coca-cola, Fanta, Sprite, Ice-tea, Schweppes	€ 4.00
Birra Nastro Azzurro / Ichnusa 33cl.	€ 4.50
Birra estera Heineken 33cl.	€ 6.00
Birra Peroni grande 66cl.	€ 7.00
Birra analcolica Tourtel 33cl.	€ 4.00
Succo di frutta (mela verde, ananas, pera)	€ 4.00
Spremuta d'arancia	€ 5.00
Succo di pomodoro, Campari soda, Crodino	€ 6.00
<b>Vino da Dessert</b>	Bicch. 8cl - Bott. 50cl
Muffato Oro IGT, Villa Puri (bianco, Lazio)	€ 8.00 - € 30.00
Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (rosso, Umbria)	€ 10.00 - € 40.00
Passito di Pantelleria "Nes" DOP, Pellegrino (bianco, Sicilia)	€ 12.00 - € 45.00
Picolit DOCG, Grillo (bianco, Friuli)	€ 13.00 - € 50.00
Chaudelune "Vino di ghiaccio" DOC, Cave Mont Blanc (bianco, Valle d'Aosta)	Solo bottiglia 50cl. € 60.00

## Distillati, Grappe, Liquori

- Questo ristorante utilizza prodotti freschi. Alcuni ingredienti, se non disponibili, possono essere surgelati.

- Per informazioni relative all'uso di sostanze ed ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze, è possibile consultare il libro degli ingredienti che verrà fornito su richiesta dal personale in servizio.

# Ristorante al Dito

## Vino Rosso della casa

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

## Vini Rossi

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

## Vini Frizzanti

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

## Mezze Bottiglie

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



# Ristorante al Dito

## Vino Bianco della casa

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

## Vini Bianchi

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
Greco di tufo DOCG, Mastroberardino (Campania)	€ 30.00
Vallée d'Aoste DOC, Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc (Valle d'Aosta)	€ 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



## Vini Frizzanti 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

## Mezze bottiglie

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

**Per quanto riguarda la Carta dei Distillati e dei Cocktails, potete chiedere al personale**

# Ristorante a

Via Mario de' Fiori, 34

Tel. 06/6795091

Fax. 06/6786980

[ristorante34@yahoo.it](mailto:ristorante34@yahoo.it)  
[www.ristoranteal34.it](http://www.ristoranteal34.it)

