

An impressionistic painting featuring a figure in a dark, voluminous blue coat. The figure's face is partially visible, rendered with soft, blended strokes of white, yellow, and blue. The background is a textured wash of various shades of blue, with visible brushstrokes and some lighter, yellowish-green highlights. The overall mood is somber and contemplative.

*Ristorante al '34*

*Menù*

# Ristorante al '34

## Menù

### Menù “Oscar” de Gambero Rosso

Gourd fleur

*Des échantillons de début:*

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

*Seconde:*

Saltimbocca mode romaine

Tiramisù

1/2 lt. vin

1/2 lt. eau

Caffè

Prix du menu: € 40,00

### Menù “Roma”

Gourd fleur

*Les échantillons de la première*

Bucatini à Amatriciana, Tonnarelli avec cacio fromage et poivre

*Seconde:*

Queue de boeuf à vaccinara, ou tripes, ou Agneau au four

Tiramisù

1/2 lt. vin

1/2 lt. eau

Caffè

Prix du menu: € 45,00

### Menù “Syrenuse”

Anchois marinés

*Première:*

Pates “penne” avec de la laitue rouge et la truite fumée, ou

Pates “paccheri” au noir de seiche, ou Spaghetti avec boutargue  
et courgettes

*Seconde:*

Frite de mer, ou Filet de dorade en croustade de pommes de terre e  
lard de colonnata

Tiramisù

1/2 lt. vin

1/2 lt. eau

Caffè

Prix du menu: € 50,00





# Ristorante al '34

## Menù



Service et couvert compris € 1.00

### Entrée

Fleur de courgette frite (un), chicoreè frite (un)	€ 3.00
Triomphe d'artichauts	€ 20.00
Caprese (tomates et mozzarella)	€ 12.00
Carpaccio de courgettes et fromage truffè	€ 12.00
Jambon et melon	€ 12.00
Jambon et mozzarella	€ 13.00
Mélange de viande froides	€ 12.00
Bresaola boeuf de la Valtellina avec parmesan	€ 12.00
Burrata fromage moelleux avec culatello jambon	€ 18.00
Anchois marinès	€ 11.00
Sautè de moules	€ 13.00
Sautè de fruits de mer	€ 15.00
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	€ 12.00
tortellini	€ 12.00
Soupe de legume	€ 11.00
Soupe de haricots noir avec homard et crevettes	€ 13.00

# Ristorante al '34

## Menù



### 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 truffes)	€ 13.00
Pates "fusilli" mode naples à la sauce blanche et champignons	€ 12.00
Pates avec tomates, mozzarella au lait de bufflonne et ricotta	€ 13.00
Pates "canestrini" mode 34 (marjolaine et pignons)	€ 12.00
Gnocchis de semoule truffes mode romaine (15 min.)	€ 12.00
Cappellaci 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	€ 12.00
Pates "lasagna" au four	€ 12.00

### Premiers plats au poisson

Pates "paccheri" au noir de seiche	€ 16.00
Pates "penne" avec de la laitue rouge et la truite fumée	€ 14.00
Pates "chitarrine" noires avec lotte de mer, crevettes, tomates	€ 22.00
Pates "tonnarelli" avec crabe et tomates-cèrises de pachino	€ 19.00
Pates "tonnarelli" aux langoustines avec chicorée	€ 19.00
Pates "linguine" aux homard ou fruits de mer	€ 23.00
Pates "linguine" aux homard et fruits de mer	€ 28.00
Pates Pici avec des miettes (ail, huile d'olive, anchois, chapelure)	€ 13.00
Spaghetti aux palourdes	€ 16.00
Spaghetti complets avec crustacés en papillote	€ 24.00
Pates "sverzino" avec boutargue et courgettes	€ 14.00
Spaghetti avec croquette et espadon fumé (ail et huile)	€ 14.00
Tortellis noirs de ricotta et saumon avec sauce de citron et poivre vert	€ 15.00
Gnocchis avec grosses crevettes et poivrons	€ 18.00

# Ristorante al '34

## Menù



### Deuxièmès plats viande

Magret de canard à la sauce "Chianti" avec purée de "fava" haricots	€ 20.00
Filet de porc en croute d'amandes et pistaches sur fromage provola fumè	€ 16.00
Ossobuco de veau mode genoise	€ 18.00
Fiorentina (steak)	7€/etto
Agneau au four avec pommes de terre roties	€ 18.00
Agneau grillè	€ 16.00
Agneau à la romaine	€ 18.00
Ris d'agneau et artichauts	€ 16.00
Queue de boeuf en casserole "vaccinara"	€ 18.00
trapiers	€ 16.00
Saltimbocca mode romaine	€ 18.00
Longe de veau grillè avec des pommes de terre et artichauts	€ 26.00
Carpaccio de boeuf	€ 18.00
Petites tranches de boeuf avec fromage et poireau	€ 18.00
Petites tranches de boeuf avec champignons, ou avec artichauts et fromage affinè	€ 19.00
Petites tranches de boeuf avec romarin, ou avec croquette et vinaigre balsamique, ou avec chicorée	€ 18.00
Petites tranches de poulet avec fromage de brebis affinè et tomates	€ 16.00
Dès de boeuf braisè avec polenta	€ 18.00
Jarret de veau roti avec pommes de terre roties (2 personnes)	€ 39.00
Jarret de veau roti avec pommes de terre roties (3-4 personnes)	€ 70.00
Filet grillè, ou au poivre vert	€ 20.00
Entrecote	€ 18.00
Lapin en casserole "cacciatora"	€ 16.00
Boulettes de boeuf à la romaine avec tomate et poivrons	€ 16.00

# Ristorante al '34

## Menù



### Deuxièmes plats poisson

Rouleaux de crevettes et l'èspadon avec du fromage aux truffe et sauce courgettes	€ 22.00
Petites tranches de thon avec chicorée et poivre rose	€ 20.00
Filet de dorade en croute de pommes de terre e lard de colonnata	€ 20.00
Filets de sole meunière sur lit d'épinards	€ 29.00
Anchois avec endive (20 min)	€ 18.00
Turbot, bass, brème avec fruits de mer	€ 40.00
Turbot, bass, brème aux pommes de terre, artichauts et oeufs de poisson	€ 35.00
Saumon gratinée avec poivre vert et romarin	€ 18.00
Friture mixte	€ 18.00
Friture de calmars	€ 16.00
Tartare de salmon ou de thon	€ 18.00

### Deuxièmes plats grillés

Salad de morue grillée avec tomates, pommes de terre et oignons	€ 18.00
Anchois grillés	€ 17.00
Turbot ou sole grillée	€ 29.00
Loup de mero ou dorade grillée	€ 23.00
Tranche d'espardon, ou Calmar lisses grillés, à Palerme	€ 20.00
Tranche de saumon, ou d'espardon, grillée	€ 19.00
Homard grillé	€ 39.00
Poissons mixtes grillés	€ 35.00
Crustacés mixtes grillés (grosses crevettes, langoustines)	€ 39.00

# Ristorante al '34

## Menù



### Plats de milieu

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

### Garnitures

Salade mixte	€ 7.00
Caesar Salad	€ 12.00
Salade tropicale	€ 11.00
Salade 34 (salade mixte, tomates "pachino", tomates sèches, olive, fromage, aubergines, mais, mozzarella, carottes, fenouil)	€ 13.00
Salade d'épinards avec pignons, parmesan et bacon	€ 11.00
Salade au saumon	€ 12.00
Salade d'oranges	€ 10.00
Salade de chicorée en sauce d'anchois	€ 9.00
artichauts grillés (2 par portion)	€ 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	€ 10.00



# Ristorante al '34

## Menù

### Desserts

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

### Maison desserts

Nougat avec du chocolat chaud	€ 7.00
Mousse de ricotta fromage aux poires, ou avec marron glacé	€ 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 la crème glacée à la vanille	€ 7.00
Tarte aux poires avec chocolat chaud	€ 7.00
Crème catalane	€ 7.00
Tarte de ricotta fromage	€ 7.00
Chocolat mousse	€ 7.00
Profiteroles	€ 7.00
Salami au chocolat	€ 7.00
Babà	€ 7.00
Chocolat soufflé	€ 7.00
Croissants sucrés avec nutella	€ 7.00
Strudel aux pommes avec la crème glacée à la vanille	€ 7.00
Biscuits cantucci avec vin santo (vin sucré)	€ 7.00

### Crème glacées et sorbets

Différentes saveurs de sorbets	€ 6.00
Sgroppino (sorbet au citron avec de l'alcool)	€ 6.00
Crème glacé à la vanille, chocolato, fraise, citron	€ 6.00

### Caffetteria

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





# Ristorante al '34

## Menù



## Boissons

Eau minerales 1 lt.	€ 3.00
Eau minerales ½ lt.	€ 2.00
Coca cola, fanta, sprite, ice tea	€ 4.00
Bière italienne Nastro Azzurro	€ 4.50
Etrangers de la bière	€ 6.00
Bièere italienne Peroni (grand)	€ 7.00
Bière non alcoolisées	€ 4.00
Jus de fruit	€ 4.00
Jus d'orange	€ 5.00
jus de tomate	€ 6.00

## 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 '34

## Lista Vini



<i>Vin rouge maison</i>		
Montepulciano d'Abruzzo 1 lt.	€ 11.00	
Montepulciano d'Abruzzo ½ lt.	€ 6.50	
Montepulciano d'Abruzzo ¼ lt.	€ 4.50	
Verre de vin: - Cesanese (Lazio) - Siroe, Syrah (Lazio)	€ 7.00	
<i>Vin Rouge</i>		
Lambrusco Grasparossa, Cleto Chiarli	€ 22.00	
Bonarda D.O.C. (Oltrepò Pavese)	€ 22.00	
Tellus Syrah, Falesco (Lazio)	€ 25.00	
Montepulciano d'Abruzzo, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 25.00	
Vino Rosato, La Scolca (Piemonte)	€ 30.00	
Merlot, Schiopetto (Collio, Friuli)	€ 30.00	
Morellino di Scansano (Toscana)	€ 30.00	
Nero D'Avola, Sherazade, Donnafugata (Sicilia)	€ 30.00	
Chianti classico (Toscana)	€ 30.00	
Primitivo, Tiberio (Puglia)	€ 30.00	
Dolcetto d'Alba, Ratti (Piemonte)	€ 30.00	
Barbera d'Alba, Ratti (Piemonte)	€ 34.00	
Ripasso della Valpolicella, Allegrini (Veneto)	€ 35.00	
Rosso di Montalcino, Carpineto (Toscana)	€ 40.00	
Sangiovese, Belnero Banfi (Toscana)	€ 40.00	
Nebbiolo d'Alba, Ratti (Piemonte)	€ 42.00	
Nobile di Montepulciano, Corte alla Flora, Riserva (Toscana)	€ 42.00	
Sagrantino di Montefalco, Adanti (Umbria)	€ 50.00	
Super Tuscan, Il Bruciato (Bolgheri, Toscana)	€ 55.00	
Chianti, Riserva Ducale Ruffino Oro (Toscana)	€ 60.00	
Amarone Santi (Veneto)	€ 70.00	
Montiano, Falesco (Lazio)	€ 80.00	
Brunello di Montalcino, Poggio alle Mura, Banfi (Toscana)	€ 95.00	
Barolo, Ratti, Marcenasco (Piemonte)	€ 95.00	
Amarone Allegrini (Veneto)	€ 140.00	
Tignanello, Antinori (Toscana)	€ 180.00	
Brunello di Montalcino, Biondi-Santi (Toscana)	€ 200.00	
Ornellaia, Bolgheri (Toscana)	€ 300.00	
Sassicaia, Bolgheri (Toscana)	€ 350.00	
Solaia Antinori (Toscana)	€ 400.00	
<i>Demi-bouteille</i>		
Tellus Syrah, Falesco (Lazio)	€ 13.00	
Chianti Classico (Toscana)	€ 15.00	
Nobile di Montepulciano (Toscana)	€ 22.00	
Amarone, Allegrini (Veneto)	€ 70.00	
Tignanello, Antinori (Toscana)	€ 90.00	

# Ristorante al '34

## Lista Vini



### Vin blanc maison

Castelli romani 1 lt.	€ 11.00
Castelli romani ½ lt.	€ 6.50
Castelli romani ¼ lt.	€ 4.50
Verre de vin: - Frascati Superiore DOCG (Lazio) - Pecorino, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 7.00

### Vin Blanc

Pecorino, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 25.00
Falanghina, Mastroberardino (Campania)	€ 27.00
Ribolla Gialla, Borgo Conventi (Collio, Friuli)	€ 30.00
Muller Thurgau, Terlan (Trentino)	€ 30.00

Greco di tufo, Mastroberardino (Campania)	€ 30.00
Fiano d'Avellino, Mastroberardino (Campania)	€ 30.00
Chardonnay, Borgo Conventi (Collio, Friuli)	€ 30.00
Leone, Tasca d'Almerita (Sicilia)	€ 30.00
Luna Mater, Fontana Candida (Frascati, Lazio)	€ 35.00
Gewurztraminer, Terlan (Trentino)	€ 35.00
Pinot Grigio, Schiopetto (Collio, Friuli)	€ 35.00
Sauvignon, Schiopetto (Collio, Friuli)	€ 35.00
Pinot Grigio, Jermann (Friuli)	€ 42.00
Vermentino, Vigna N'ghena Capichera (Sardegna)	€ 60.00
Gavi di Gavi, la Scolca (Piemonte)	€ 70.00
Cervaro della Sala, Antinori (Umbria)	€ 90.00

### Sparkling e Champagne

Moscato Tosti, vino aromatico dolce	€ 20.00
Prosecco di Conegliano (Veneto)	€ 25.00
Ribolla Gialla Spumosa, Collavini (Collio)	€ 45.00
Ferrari Brut	€ 60.00
G.H.Mumm Cordon Rouge	€ 70.00
Pommery Brut Royal	€ 70.00
Veuve Clicquot Brut	€ 100.00
Moët & Chandon Imperial Brut	€ 100.00
Dom Perignon Vintage	€ 260.00

### Demi-bouteille

Frascati (Lazio)	€ 10.00
Falanghina (Campania)	€ 13.00
Chardonnay (Friuli)	€ 13.00
Greco di tufo (Campania)	€ 15.00



# *Ristorante al '34*

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)

