



Ristorante al '34

Menu

Ristorante al '34

Menù



Menù “Oscar” del Gambero Rosso

Fiore di zucca

Assaggi di primi:

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

Secondi:

saltimbocca alla romana

Tiramisù

1/2 lt. di vino

1/2 lt. di acqua

Caffè

Prezzo del menù: € 40.00

Menù “Roma”

Fiore di zucca

Assaggi di primi:

Bucatini alla Amatriciana e Tonnarelli cacio e pepe

Secondi:

Trippla, o Coda alla vaccinara, o abbacchio al forno

Tiramisù

1/2 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

Tiramisù

1/2 lt. di vino

1/2 lt. di acqua

Caffè

Prezzo del menù: € 50,00

Ristorante al '34

Menù



Servizio e coperto incluso
Pane a porzione

€ 1.00

Antipasti

Fiore di zucca (l'uno) o radicchio fritto (l'uno)	€ 3.00
Trionfo di carciofi	€ 20.00
Caprese	€ 12.00
Carpaccio di zucchine e caciottina tartufata	€ 12.00
Prosciutto e melone	€ 12.00
Prosciutto e mozzarella	€ 13.00
Antipasto misto di salumi	€ 12.00
Bresaola della Valtellina con rughetta e parmigiano	€ 12.00
Burrata e culatello	€ 18.00
Alicette marinate	€ 11.00
Pepata di cozze	€ 13.00
Sautè di frutti di mare	€ 15.00
Pescespada affumicato, avocado, pomodori e cipolline	€ 14.00
Tonno affumicato, melanzane, caprino, olive e pomodori	€ 14.00
Galantina di polipo con gamberi e pistacchi	€ 14.00

Minestre

Passatelli in brodo	€ 12.00
Pasta e ceci con le seppie	€ 12.00
Tortellini in brodo	€ 12.00
Zuppa di verdure	€ 11.00
Zuppa di fagioli neri con astice e crostacei (venerdì, sabato e domenica)	€ 13.00

Ristorante al '34

Menù



Primi piatti

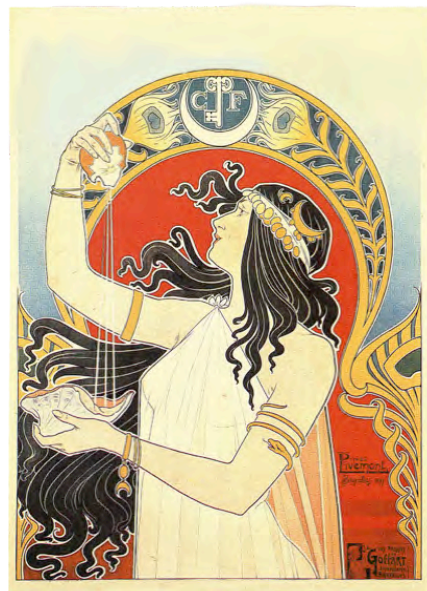
Gnocchi di zucca al castelmagno, con granella di pistacchio e mandorle	€ 13.00
Pappardelle al ragù di cinghiale	€ 13.00
Garganelli al ragù d'anatra	€ 13.00
Orecchiette al ragù di agnello e asparagi	€ 13.00
Strascinati alla gricia tartufati	€ 13.00
Fusilli napoletani con ragù bianco e funghi	€ 12.00
Paccheri con pachino, bufala e ricotta	€ 13.00
Canestrini al '34 (maggiorana e pinoli)	€ 12.00
Gnocchi di semolino alla romana tartufati (15 min.)	€ 12.00
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" (melanzane e provola affumicata)	€ 12.00
Conchiglie con peperoni e gorgonzola	€ 12.00
Ravioli di ricotta e spinaci al ragù	€ 12.00
Lasagna al forno	€ 12.00

Primi piatti di pesce

Paccheri al nero di seppia	€ 16.00
Penne con radicchio e trota affumicata	€ 14.00
Chitarrine nere con pescatrice, gamberi e pomodorini	€ 22.00
Tonnarelli al granciporro e ciliegine di pachino	€ 19.00
Tonnarelli agli scampi con radicchio	€ 19.00
Linguine all'astice o ai frutti di mare	€ 23.00
Linguine all'astice con frutti di mare	€ 28.00
Pici con le briciole (aglio, olio, alici e pangrattato)	€ 13.00
Spaghetti alle vongole veraci	€ 16.00
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, con salsa di limone e pepe verde	€ 15.00
Gnocchi con mazzancolle e peperoni	€ 18.00

Ristorante al '34

Menù



Secondi piatti di carne

Petto d'anatra in salsa di "Chianti" con purea di fave	€ 20.00
Filetto di maiale in crosta di mandorle e pistacchi su provola affumicata	€ 16.00
Ossobuco di vitello alla genovese	€ 18.00
Fiorentina	7€/etto
Abbacchio al forno con patate arrosto	€ 18.00
Abbacchio allo scottadito	€ 16.00
Abbacchio alla romana	€ 18.00
Animelle di abbacchio e carciofi saltati	€ 16.00
Coda alla Vaccinara	€ 18.00
Trippa	€ 16.00
Saltimbocca alla romana	€ 18.00
Lombata di vitello grigliata, con patate e carciofi	€ 26.00
Carpaccio di carne	€ 18.00
Tagliata di manzo con stracchino e porro	€ 18.00
Tagliata di manzo con funghi, o con carciofi e pecorino di fossa	€ 19.00
Tagliata di manzo al rosmarino, o con rughetta e aceto, o con radicchio	€ 18.00
Tagliata di pollo con pecorino di fossa e pachino	€ 16.00
Dadolata di manzo brasato con polenta	€ 18.00
Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone)	€ 39.00
Stinco di vitello arrosto con patate (per 3-4 persone)	€ 70.00
Filetto ai ferri, o al pepe verde	€ 20.00
Entrecote	€ 18.00
Coniglio alla cacciatora (in bianco, alla romana)	€ 16.00
Polpette di manzo alla romana (pomodoro fresco e peperoni)	€ 16.00

Ristorante al '34

Menù



Secondi piatti di pesce

Involtini di gamberi e pescespada con caciottina tartufata in salsa di zucchini	€ 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	€ 29.00
Aliciotti con indivia (20 min.)	€ 18.00
Rombo, Spigola o Orata all'acqua pazza (con frutti di mare)	€ 40.00
Rombo, Spigola o Orata con patate, carciofi e bottarga	€ 35.00
Scottata di salmone con pepe verde e rosmarino	€ 18.00
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 pomodori, patate e cipollotti	€ 18.00
Alicette grigliate	€ 17.00
Sogliola o rombo alla griglia	€ 29.00
Spigola o Orata alla griglia	€ 23.00
Trancia di pescespada o calamari lisci, alla palermitana	€ 20.00
Trancia di salmone, o pescespada, ai ferri	€ 19.00
Astice alla griglia	€ 39.00
Grigliata mista di pesce	€ 35.00
Scampi e mazzancolle alla griglia	€ 39.00

Ristorante al '34

Menù



Piatti di mezzo

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

Contorni

Insalata mista	€ 7.00
Caesar Salad	€ 12.00
Insalata tropicale	€ 11.00
Insalata '34 (insalata mista, pachino, pomodori secchi, olive, formaggio, melanzane, mais, mozzarella, carote, finocchio)	€ 13.00
Insalata di spinaci, pinoli, parmigiano e pancetta	€ 11.00
Insalata salmonata	€ 12.00
Insalata d'arance	€ 10.00
Insalata di radicchio in salsa di acciughe	€ 9.00
Carciofi grigliati (2 a porz.)	€ 7.00
Carciofo alla romana o fritto	€ 7.00
Patate fritte	€ 7.00
Patate al forno	€ 7.00
Insalata di carciofi	€ 10.00

Ristorante al '34

Menù

Desserts di frutta

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

Desserts della casa

Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo	€ 7.00
Mousse di ricotta con pere, o con marron glacé	€ 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
Mousse al cioccolato	€ 7.00
Profiteroles	€ 7.00
Salame di cioccolato	€ 7.00
Babà	€ 7.00
Soufflè al cioccolato	€ 7.00
Sfogliatelle alla gianduia	€ 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 al '34

Menù



Bevande

Acqua minerale 1 lt.	€ 3.00
Acqua minerale ½ lt.	€ 2.00
Coca cola, fanta, sprite, ice tea	€ 4.00
Birra Nastro Azzurro	€ 4.50
Birra estera	€ 6.00
Birra Peroni grande	€ 7.00
Birra analcolica	€ 4.00
Succo di frutta	€ 4.00
Spremuta d'arancia	€ 5.00
Succo di pomodoro	€ 6.00

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 '34

Lista Vini



<i>Vino Rosso della casa</i>		
Montepulciano d'Abruzzo 1 lt.	€ 11.00	
Montepulciano d'Abruzzo ½ lt.	€ 6.50	
Montepulciano d'Abruzzo ¼ lt.	€ 4.50	
Calice di vino: - Cesanese (Lazio) - Siroe, Syrah (Lazio)	€ 7.00	
<i>Vini Rossi</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, Schioppetto (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>Mezze Bottiglie</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



Vino Bianco della casa

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

Vini Bianchi

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
---------------------------------------	---------

Vini Frizzanti e Champagne

Moscato Tosti, vino aromatico dolce	€ 20.00
-------------------------------------	---------

Prosecco di Conegliano (Veneto)	€ 25.00
---------------------------------	---------

Ribolla Gialla Spumosa, Collavini (Collio, Friuli)	€ 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
----------------------	----------

Mezze bottiglie

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

www.ristoranteal34.it

