

RISTORANTE 34

DAL
- 1968 -



MENU FISSI

Menù “Oscar” - € 45

Antipasto	Fiore di zucca
Primo	Conchiglie con peperoni e gorgonzola
Secondo	Polpette di manzo alla romana con purea di patate
Dolce	Tiramisù
Bevande	Calice di vino, acqua e caffè

Menù “Roma” - € 50

Antipasto	Fiore di zucca e carciofo grigliato
Primo	Rigatoni con il sugo della Coda alla Vaccinara
Secondo	Saltimbocca alla romana con purea di patate
Dolce	Torta di ricotta con gocce di cioccolato
Bevande	Calice di vino, acqua e caffè

Menù “Syrenuse” - € 55

Antipasto	Galantina di polpo con gamberi e pistacchi
Primo	Paccheri con pomodorini gialli, tonno fresco e olive taggiasche
Secondo	Filetto d’orata in crosta di patate e lardo di colonnata
Dolce	Tiramisù
Bevande	Calice di vino, acqua e caffè



ANTIPASTI

€

Fiore di zucca (con mozzarella e alici) o radicchio fritto	3
Crocchette di baccalà e di alici	15
Trionfo di carciofi (alla romana, alla giudia, al mattone, al taglio)	20
Insalata Caprese	12
Prosciutto di Parma (24/30 mesi) e mozzarella di Bufala Campana DOP	14
Prosciutto di Parma (24/30 mesi) e melone.	13
Tagliere di salumi laziali.	14
Selezione di formaggi laziali	17
Burrata di Andria IGP da 500gr servita con alici e pesto siciliano di pomodori secchi, capperi e olive.	25
Bresaola della Valtellina IGP con rughetta e parmigiano.	14
Pinsa romana con mortadella tartufata, stracciatella e granella di pistacchi	13
Culatello di Zibello con burratina di Andria IGP	19
Carpaccio di zucchine e caciottina tartufata	13
Pescespada affumicato con pomodorini, lampascioni e avocado	16
Galantina di polpo con gamberi e pistacchi	15
Pepata di cozze	15
Sautè di Mare	20

**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.**

Il nostro personale lavorerà rispettando tutte le linee guida emanate,
con rigorosa applicazione del protocollo sanitario in ambienti sanificati.



PRIMI

€

Gnocchi di semolino alla romana con caciottina tartufata	14
Gnocchi di zucca al castelmagno, con granella di pistacchi	14
Pappardelle al ragù di cinghiale	14
Strascinati alla gricia tartufati	14
Bigoli con ragù di agnello e asparagi	14
Lasagna con carciofi e salsiccia	14
Orecchiette di grano arso con broccoli e salsiccia	14
Tagliolini con carciofi, guanciale e pecorino	14
Rigatoni con il sugo della Coda alla Vaccinara	14
Ravioli del giorno	15
Canestrini al '34 con maggiorana e pinoli	15
Tonnarelli cacio e pepe	12
Bombolotti alla carbonara	12
Bucatini alla Amatriciana	12
Risotto alle erbe	12
Maccaroncelli alla "Positano" con pomodoro, melanzane e provola affumicata	13
Conchiglie con peperoni e gorgonzola	13

PRIMI DI PESCE

Zuppa di pasta e ceci con le seppie	13
Paccheri con pomodorini gialli, tonno fresco e olive taggiasche	16
Spaghetti alle vongole veraci	17
Gnocchi con peperoni e mazzancolle	18
Tonnarelli al granciporro	20
Tonnarelli con scampi e radicchio	20
Linguine ai frutti di mare	23
Linguine all'astice	27
Linguine all'astice con frutti di mare	34
Pici con briciole e alici	14
Spaghetti con zucchine e bottarga	14
Spaghettoni con pomodorini, alici fresche e olive taggiasche	15



SECONDI DI CARNE

€

Bistecca alla Fiorentina	9 €/hg
Abbacchio al forno con patate arrosto	20
Abbacchio allo scottadito	20
Ossobuco di vitello alla genovese con purè di patate	20
Coda alla Vaccinara	20
Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone)	50
Stinco di vitello arrosto con patate (per 4 persone)	90
Hamburger di Chianina con broccoletti, burrata e olive, servita con patata al cartoccio e taleggio . . .	19
Carpaccio di carne con rughetta e scaglie di parmigiano	20
Tagliata di manzo "34" con stracchino e porro grigliato	20
Tagliata di manzo con carciofi e pecorino di fossa	20
Tagliata di manzo al rosmarino, o con rughetta e aceto, o con radicchio	19
Tagliata di pollo con pecorino di fossa e pomodori secchi	16
Vitello tonnato	19
Filetto ai ferri, o al pepe verde	20/23
Saltimbocca alla romana con purè di patate	18
Polpette di manzo alla romana con pomodoro fresco e peperoni	18
Trippa	17
Filetto di maiale con scamorza grigliata e granella di pistacchi	17
Braciola di maiale con patate dolci fritte	18
Lombata di vitello con patate al forno	28
Brasato di manzo al vino Cesanese con polenta	23
Animelle con carciofi	20
Tegamino di cervello al burro (secondo disponibilità)	20

INSALATE

Misticanza con salmone affumicato, formaggio caprino e noci	13
Insalata di spinaci con guancialetto croccante, scaglie di parmigiano, uvetta e pinoli	13
Insalata greca	13
Caesar salad	13



SECONDI DI PESCE

€

Involtini di gamberi e pescespada con caciottina tartufata in salsa di zucchine	22
Tortino di baccalà e patata viola con pomodori semi-secchi e salsa al pesto	18
Insalata di baccalà grigliato con pomodorini, patate e cipolla rossa	19
Filetto d'orata in crosta di patate e lardo di Colonnata	20
Frittura di calamari	16
Trancia di pescespada alla palermitana	20
Tartare di salmone con mango, cipolla rossa e pepe rosa	20
Trancia di salmone alla griglia	23
Tartare di gambero rosso con avocado, burratina e granella di pistacchio	25
Grigliata mista di pesce	40
Tagliata di tonno in crosta su letto di radicchio ed alici	20
Scottata di salmone al forno con pepe verde e rosmarino	20
Crostacei alla griglia	38
Rombo alla griglia	35
Rombo al forno con patate, carciofi e bottarga	40
Orata o Spigola alla griglia	28
Orata o Spigola al forno con patate, carciofi e bottarga	35
Astice alla griglia	40
Pesce del Giorno (secondo disponibilità)	

PIATTI DI MEZZO E CONTORNI

Purè di fave con cicoria ripassata	12
Carciofi "al mattone" o alla romana o alla giudia	7
Patate fritte o al forno	7
Insalata di carciofi	13
Scarola con uvetta e pinoli	8
Cicoria in padella	7
Verdure miste alla griglia	15
Insalata mista	7
Radicchio grigliato alla '34	10
Radicchio grigliato con gorgonzola	12
Melanzane alla parmigiana	13
Scamorza alla griglia con scarola	15
Formaggi misti alla griglia	18



DOLCI €

Torta di mele e mirtili con gelato alla vaniglia	7
Soufflé al cioccolato	7
Torta alla ricotta con gocce di cioccolato	7
Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo	8
Panna cotta con cioccolato caldo o frutti di bosco	7
Tiramisù	7
Sorbetti fatti in casa	7
Tozzetti con Vin Santo	8
Ananas	7
Fragole	7
Frutti di Bosco	8
Gelato di vaniglia, cioccolato, fragola, limone	7
Dolce del giorno	7
Crostata del giorno	7
Strudel di mele con gelato di crema	7

BEVANDE

Acqua minerale	3
Coca-cola, Fanta, Sprite, Ice-tea, Schweppes	4
Birra Nastro Azzurro 33cl.	4
Birra Ichnusa non filtrata 33cl.	5
Birra Peroni grande 66cl.	7
Birra analcolica Tourtel 33cl.	4
Succo di frutta (mela verde, ananas, pera)	4
Spremuta d'arancia	5
Succo di pomodoro, Campari soda, Crodino	6

VINO DA DESSERT

Muffato "Il Merlano" IGT, Villa Puri (rosso, Lazio)	8	30
Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (rosso, Umbria)	10	40
Passito di Pantelleria "Jemara" DOP, Martinez (bianco, Sicilia)	12	45
Picolit DOCG, Grillo (bianco, Friuli)	13	50
Chaudelune "Vino di ghiaccio" DOC, Cave Mont Blanc (bianco, Valle d'Aosta)	60	





VINO ROSSO DELLA CASA

€

Rosso Lazio IGT 1 lt.	11
Rosso Lazio IGT ½ lt.	6.50

CALICI



Roma DOC, Castello di Torre in Pietra (Lazio)	7
Siroe IGT, Fontana Candida (Lazio)	7

VINI ROSSI

Siroe IGT, Fontana Candida (Lazio)	22
Cannaiola di Marta "Martino IV" amabile DOP, Castelli (Lazio)	22
Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)	25
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Casal Thaulero (Abruzzo)	27
Rosè "Rosa Chiara" DOCG, La Scolca (Piemonte)	30
Morellino di Scansano "Mentore" DOCG, Mantellassi (Toscana)	30
Nero D'Avola "Sherazade" DOC, Donnafugata (Sicilia)	30
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)	30
Primitivo IGT, Tiberio (Puglia)	30
Dolcetto d'Alba "Colombè" DOC, Ratti (Piemonte)	30
Merlot "Kron" IGT, Fontana Candida (Lazio)	34
Barbera d'Alba "Battaglione" DOC, Ratti (Piemonte)	34
Ripasso della Valpolicella Classico "Corte Giara" DOC, Allegrini (Veneto)	35
Cesanese del Piglio Riserva "Bolla di Urbano" DOCG, Pileum (Lazio)	37
Rosso di Montalcino DOC, Carpineto (Toscana)	40
Supertuscan Belnero IGT, Banfi (Toscana)	40
Nebbiolo d'Alba "Ochetti" DOC, Ratti (Piemonte)	40
Etna Rosso "I Vigneri" DOC, I Vigneri di Salvo Foti (Sicilia)	45
Nero Buono di Cori "Apolide" IGT, Carpineti (Lazio)	45
Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, Carpineto (Toscana)	45
Sagrantino di Montefalco DOCG, Adanti (Umbria)	50
Chianti Classico Riserva "Ducale Oro" DOCG, Ruffino (Toscana)	60
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Santi (Veneto)	70



Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura" DOCG, Banfi (Toscana)	95
Barolo "Marcesasco" DOCG, Ratti (Piemonte)	95
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)	130
Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	160
Brunello di Montalcino Riserva "Tenuta Greppo" DOCG, Biondi-Santi (Toscana)	190
Supertuscan Ornellaia "Tenuta dell'Ornellaia" Bolgheri DOC, Marchesi Frescobaldi (Toscana)	290
Supertuscan Sassicaia "Tenuta San Guido" Bolgheri DOC, Marchesi Incisa della Rocchetta (Toscana)	340
Supertuscan Solaja "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	390

VINI FRIZZANTI

Lambrusco di Sorbara amabile "Contessa Matilde" DOC, Cavicchioli (Emilia)	22
Pinot nero Rosè "Pas Dosè" Metodo Classico, Torre Fornello (Emilia)	35

MEZZE BOTTIGLIE

Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)	15
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)	15
Nobile di Montepulciano DOCG, Il Conventino (Toscana)	22
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)	65
Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	80





VINO BIANCO DELLA CASA

€

Bianco Lazio IGT 1 lt.	11
Bianco Lazio IGT ½ lt.	6.50

CALICI



Frascati "Santa Teresa" DOCG, Fontana Candida (Lazio)	7
Pecorino "Orsetto Oro" IGP, Casal Thaulero (Abruzzo)	7

VINI BIANCHI

Frascati "Santa Teresa" DOC, Fontana Candida (Lazio)	22
Bellone "Capolemole" IGT, Carpineti (Lazio)	27
Falanghina DOC, Mastroberardino (Campania)	27
Pecorino Superiore "Sciarr" DOC, D'Alesio (Abruzzo)	30
Ribolla Gialla Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)	30
Muller Thurgau Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)	30
Greco di tufo DOCG, Mastroberardino (Campania)	30
Vallée d'Aoste DOC, Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc (Valle d'Aosta)	30
Chardonnay Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)	30
Lugana DOC, Cà Lojera Tenuta Tiraboschi (Lombardia)	30
Pinot Grigio DOC, Le Vigne di Zamó (Friuli)	30
Frascati Superiore Riserva "Luna Mater" DOCG, Fontana Candida (Lazio)	35
Gewurztraminer Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)	35
Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC, Le Vigne di Zamó (Friuli)	35
Friulano "No Name" Colli Orientali del Friuli DOC, Le Vigne di Zamó (Friuli)	35
Vitovska IGP, Skerk (Venezia Giulia)	50
Vermentino di Gallura "Vigna'Ngena" DOCG, Capichera (Sardegna)	55
Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (Piemonte)	60
Cervaro della Sala "Tenuta Castello della Sala" IGT, Marchesi Antinori (Umbria)	85
Furore Bianco "Fiorduva" DOC, Marisa Cuomo (Campania)	90



VINI FRIZZANTI E CHAMPAGNE €

Moscato (Piemonte)	20
Prosecco Superiore di Conegliano-Valdobbiadene DOCG, Cima da Conegliano (Veneto)	25
Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimato, Collavini (Friuli)	50
Franciacorta "Satèn" Brut DOCG, La Valle (Lombardia)	55
Trento DOC "Maximum" Brut, Ferrari (Trentino)	60
Champagne G.H. Mumm "Cordon Rouge" Brut AOC (Champagne-Ardenne, Francia)	65
Champagne Pommery Brut Royal (Champagne-Ardenne, Francia)	70
Champagne Moët & Chandon Imperial Brut (Champagne-Ardenne, Francia)	90
Champagne Brut Veuve Clicquot AOC (Champagne-Ardenne, Francia)	100
Champagne Dom Perignon Vintage (Champagne-Ardenne, Francia)	260

MEZZE BOTTIGLIE

Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio)	10
Falanghina IGT, Telaro (Campania)	13
Chardonnay "Terre di Chieti" IGP, Tollo (Abruzzo)	13
Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (Piemonte)	35
Trento DOC "Maximum" Brut, Ferrari (Trentino)	35

Per il Menù dei Cocktails e dei Distillati, chiedere al personale.



RISTORANTE **34**

DAL
-1968-

QUESTO RISTORANTE
EFFETTUA IL SERVIZIO DI ASPORTO
E CONSEGNA A DOMICILIO



Per ordini e qualsiasi informazione:

Indirizzo e-mail: ristorante34@yahoo.it

Telefono: +39 06 6795091



Facebook
Al Trentaquattro



Instagram
/ristoranteal34