

ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO
gratuita in tutta Roma per ordini superiori a 30 €
(entro il Raccordo Anulare)

Consegna gratuita anche per ordini inferiori a 30 € solo nel centro storico.
Chiamateci per qualsiasi informazione.

Disponibile anche il servizio di caffetteria

**A tutti gli amici e i clienti
del RISTORANTE AL 34**

La nostra cucina espressa, come da tradizione,
sarà a disposizione per preparare tutti i piatti del menu completo
e per cercare di esaudire ogni vostra richiesta.

Accettiamo ordini con 1 o 2 giorni di anticipo

Trovate il menu sul nostro sito.

La preparazione dei piatti dipende dalla disponibilità degli ingredienti.



Per ordini e qualsiasi informazione:

Indirizzo e-mail: ristorante34@yahoo.it - Telefono: +39 06 6795091

Cellulare o Whatsapp: 346 7058931 - 392 8108877 - 334 2048920



Facebook
Al Trentaquattro



Instagram
/ristoranteal34

Ristorante al 34

Via Mario de' Fiori, 34 (P.zza di Spagna) - 00187 Roma

ristoranteal34.it



RISTORANTE 34

DAL
- 1968 -

**RIAPRIAMO I BATTENTI
e arriviamo fino a casa tua!**

Vogliamo ricominciare più forti di prima
con la stessa professionalità e passione
che da tanti anni ci accompagna
nel Cuore della nostra bellissima Città

RISTORANTE 34
**CONSEGNA
GRATUITA***
e ASPORTO

+39 06 6795091

+39 346 7058931

+39 392 8108877

+39 334 2048920

Aperti tutti i giorni
dalle 12.00 alle 15.00
e dalle 19.00 alle 22.00



*ordine minimo 30 €

ANTIPASTI

Misto di salumi locali (Azienda Castelli, Frascati)	10
Pinsa romana con mortadella tartufata, straciatella e granella di pistacchi	10
Prosciutto "Diamante" dei Castelli romani e burrata di Putignano	13
Carpaccio di zucchine con caciottina tartufata	10
Carpaccio di polpo con gamberi e pistacchi	12
Bresaola della Valtellina IGP con rughetta e scaglie di parmigiano	11

PRIMI

Strascinati alla gricia tartufati	11
Orecchiette di grano arso con broccoli e salsiccia	11
Lasagna con vignarola e guanciale	11
Paccheri al ragù di agnello e asparagi	11
Spaghetti alle vongole	15
Spaghettoni di Gragnano con "pomodorini coriandolo", acciughe e olive di Gaeta	11
Insalata di farro con verdure saltate, provola e gamberoni	13

SECONDI

Vitello tonnato (cotto a bassa temperatura)	13
Coda alla Vaccinara	13
Costolette d'abbacchio panate con purea di fave	13
Polpette di manzo alla romana con purea di patate	12
Bocconcini di vitello con carciofi e polenta grigliata	13
Insalata di baccalà grigliato con pomodorini, patate e cipolla rossa	13
Trancia di salmone alla griglia con misticanza	15

INSALATE

Misticanza con salmone, formaggio caprino e noci	10
Insalata di spinaci con pancetta, scaglie di parmigiano, uvetta e pinoli	9
Insalata greca	9

CONTORNI

Purea di fave con cicoria ripassata	9
Insalata di carciofi con scaglie di parmigiano	9
Scarola con uvetta e pinoli	6
Carciofi "al mattone" (2 pezzi)	6
Patate fritte	5

DOLCI

Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo	5
Tiramisù	5
Panna cotta con frutti di bosco	5

BEVANDE

Coca-cola, Fanta, Sprite	3
Birra Nastro Azzurro/Ichnusa 33cl.	3
Birra estera Heineken 33cl.	4
Birra Peroni grande 66cl.	5
Birra analcolica Tourtel 33cl.	4
Succo di frutta (mela verde, ananas, pera)	3

Con una spesa di 40 € riceverete in **OMAGGIO**
1 BOTTIGLIA DI VINO a scelta tra quelli selezionati



VINI ROSSI

● Montepulciano d'Abruzzo DOC, Casal Thaulero (Abruzzo)	15
● Morellino di Scansano "Mentore" DOCG, Mantellassi (Toscana)	15
● Rosè "Rosa Chiara" DOCG, La Scolca (Piemonte)	15
Nero D'Avola "Sherazade" DOC, Donnafugata (Sicilia)	18
Dolcetto d'Alba "Colombè" DOC, Ratti (Piemonte)	18
Primitivo IGT, Tiberio (Puglia)	20
Cesanese del Piglio Riserva "Bolla di Urbano" DOCG, Pileum (Lazio)	25

VINI BIANCHI

● Frascati "Santa Teresa" DOC, Fontana Candida (Lazio)	12
● Bellone "Capolemole" IGT, Carpineti (Lazio)	15
● Falanghina DOC, Mastroberardino (Campania)	15
Pecorino Superiore "Sciarr" DOC, D'Alesio (Abruzzo)	18
Ribolla Gialla Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)	18
Gewurztraminer Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)	20

VINI FRIZZANTI

● Prosecco Superiore di Conegliano-Valdobbiadene DOCG, Cima da Conegliano (Veneto)	15
Pinot nero Rosè "Pas Dosè" Metodo Classico, Torre Fornello (Emilia)	25
Franciacorta "Satèn" Brut DOCG, La Valle (Lombardia)	35



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

Abbiamo adottato tutte le nuove norme di pulizia e igienizzazione in relazione al DPCM del 4 marzo 2020.

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

Lo stesso vale per la **Consegna a Domicilio** che verrà effettuata con appositi guanti e mascherina.

Ovviamente preghiamo tutti i clienti che verranno a ritirare direttamente da noi di rispettare le norme e di mantenere le distanze.