

DOLCI	€
Torta alla ricotta con gocce di cioccolato	7
Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo	8
Panna cotta con cioccolato caldo o con frutti di bosco	7
Tiramisù	7
Sorbetti fatti in casa	7
Tozzetti con Vin Santo	8
Ananas	7
Fragole	7
Mirtilli	8
Gelato di vaniglia, cioccolato, fragola, limone	7
Dolce del giorno	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

VINI DA DESSERT	CALICE	BOTT.
	8cl.	50cl.
Muffato Oro IGT, Villa Puri (bianco, Lazio)	8	30
Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (rosso, Umbria)	10	40
Passito di Pantelleria "Nes" DOP, Pellegrino (bianco, Sicilia)	12	45
Picolit DOCG, Grillo (bianco, Friuli)	13	50
Chaudelune "Ice-Wine" DOC, Cave Mont Blanc /bianco, Valle d'Aosta)		60

Per la Carta dei Vini, dei Distillati e dei Cocktails, potete chiedere al personale.

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

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.



QUESTO RISTORANTE EFFETTUA IL SERVIZIO DI ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO

ANTIPASTI	€
Fiore di zucca (al pezzo) o radicchio fritto (al pezzo)	3
Crocchette di baccalà e di alici	12
Trionfo di carciofi (alla romana, alla giudia, al mattone, a crudo)	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	14
Galantina di polpo con gamberi e pistacchi	14
Pepata di cozze	15
Sautè di cozze, vongole e gamberi	18

Per ordini e qualsiasi informazione:

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



Facebook
Al Trentaquattro



Instagram
/ristoranteal34

PRIMI

€

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
Tonnarelli cacio e pepe	12
Spaghetti 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
Pasta e ceci con le seppie	13
Paccheri con pomodorini gialli, tonno fresco e olive taggiasche	16
Spaghetti alle vongole veraci	17
Tonnarelli al granciporro	20
Tonnarelli con scampi e radicchio	20
Linguine all'astice, o Linguine con frutti di mare	23
Linguine all'astice con frutti di mare	29
Pici con briciole e alici	14
Spaghetti con zucchine e bottarga	14
Spaghettoni con pomodorini, alici fresche e olive taggiasche	14

SECONDI DI CARNE

Abbacchio al forno con patate arrosto	20
Abbacchio allo scottadito	18
Ossobuco di vitello alla genovese con purè di patate	20
Coda alla Vaccinara	20
Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone)	45
Stinco di vitello arrosto con patate (per 4 persone)	85
Hamburger di Fassona con broccoletti, burrata e olive, servita con patata al cartoccio e teleggio	19
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	17
Trippa	16
Braciola di maiale con patate dolci fritte	18

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 salmone alla griglia	20
Trancia di pescespada alla palermitana	20
Tartare di salmone con mango, cipolla rosa e pepe rosa	20
Tartare di gambero rosso con avocado, burrata 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
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

INSALATE

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

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