

Ristorante al '34

Menù

Ristorante al '34

Menù

Menù “Oscar” de Gambero Rosso

Gourd fleur

Des èchantillons dè debut:

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 èchantillons 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 marinès

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 croute de pommes de terre e
lard de colonnata

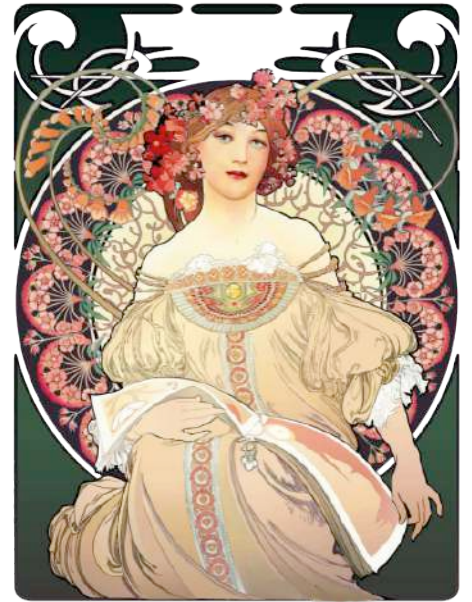
Tiramisù

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 truffès)	€ 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 truffès 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 fumè "amatriciana"	€ 12.00
Pates "rigatoni" avec "Pajata", ou avec la sauce de queue de boeuf	€ 13.00
Pates "maccaroncelli" avec aubergines et fromage "provola" fumè	€ 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 ave croquette et espadon fumè (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 chicorèe	€ 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 verte t 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'èspadon, ou Calmar lisses grillés, à Palerme	€ 20.00
Tranche de saumon, ou d'èspadon, grillée	€ 19.00
Homard grillé	€ 39.00
Poissons mixtes grillés	€ 35.00
Crustacès 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 glacè à la vanille)	€ 7.00

Maison desserts

Nougat avec du chocolat chaud	€ 7.00
Mousse de ricotta fromage aux poires, ou avec marron glacè	€ 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 soufflè	€ 7.00
Croissants sucrès avec nutella	€ 7.00
Strudel aux pommes avec la crème glacée à la vanille	€ 7.00
Biscuits cantucci avec vin santo (vin sucrè)	€ 7.00

Crème glacées et sorbets

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

Caffetteria

Cafè, cafè decafeiné	€ 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, Schweppes		€ 4.00
Bière italienne Nastro Azzurro/Ichnusa 33cl.		€ 4.50
Bière étrangère Heineken 33cl.		€ 6.00
Bièere italienne Peroni 66cl.		€ 7.00
Bière Tourtel sans alcool 33cl.		€ 4.00
Jus de fruit (pomme verte, ananas, poire)		€ 4.00
Jus d'orange		€ 5.00
jus de tomate, campari soda, crodino		€ 6.00
Vin de Dessert	Verre 8cl. - Bout. 50cl.	
Passito di Pantelleria "Nes" DOP, Pellegrino (bianco, Sicilia)	€ 8.00 - € 30.00	
Muffato Oro IGT, Villa Puri (bianco, Lazio)	€ 8.00 - € 30.00	
Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (rosso, Umbria)	€ 10.00 - € 40.00	
Picolit DOCG, Grillo (bianco, Friuli)	€ 13.00 - € 50.00	
Chaudelune "Vino di ghiaccio" DOC, Cave Mont Blanc (bianco, Valle d'Aosta)	La bouteille 50cl. € 60.00	

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



Vin rouge maison	
Rosso Lazio IGT 1 lt.	€ 11.00
Rosso Lazio IGT ½ lt.	€ 6.50
Rosso Lazio IGT ¼ lt.	€ 4.50
Verre de vin: - Roma DOC, Castello di Torre in Pietra (Lazio) - Siroe IGT, Fontana Candida (Lazio)	€ 7.00
Vin Rouge	
Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)	€ 25.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 27.00
Rosè "Rosa Chiara" DOCG, La Scolca (Piemonte)	€ 30.00
Merlot IGT, Schioppetto (Collio, Friuli)	€ 30.00
Morellino di Scansano "Mentore" DOCG, Mantellassi (Toscana)	€ 30.00
Nero D'Avola "Sherazade" DOC, Donnafugata (Sicilia)	€ 30.00
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)	€ 30.00
Primitivo IGT, Tiberio (Puglia)	€ 30.00
Dolcetto d'Alba "Colombè" DOC, Ratti (Piemonte)	€ 30.00
Barbera d'Alba "Battaglione" DOC, Ratti (Piemonte)	€ 34.00
Ripasso della Valpolicella Classico "Corte Giara" DOC, Allegrini (Veneto)	€ 35.00
Cesanese del Piglio Riserva "Bolla di Urbano" DOCG, Pileum (Lazio)	€ 37.00
Rosso di Montalcino DOC, Carpineto (Toscana)	€ 40.00
Supertuscan Belnero IGT, Banfi (Toscana)	€ 40.00
Etna Rosso "I Vigneri" DOC, I Vigneri di Salvo Foti (Sicilia)	€ 42.00
Nero Buono di Cori "Apolide" IGT, Carpineti (Lazio)	€ 42.00
Nebbiolo d'Alba "Ochetti" DOC, Ratti (Piemonte)	€ 42.00
Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, Corte alla Flora (Toscana)	€ 45.00
Sagrantino di Montefalco DOCG, Adanti (Umbria)	€ 50.00
Supertuscan Il Bruciato "Tenuta Guado al Tasso" Bolgheri DOC, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 55.00
Chianti Classico Riserva "Ducale Oro" DOCG, Ruffino (Toscana)	€ 60.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Santi (Veneto)	€ 70.00
Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura" DOCG, Banfi (Toscana)	€ 95.00
Barolo "Marcenasco" DOCG, Ratti (Piemonte)	€ 95.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)	€ 140.00
Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 180.00
Brunello di Montalcino Riserva "Tenuta Greppo" DOCG, Biondi-Santi (Toscana)	€ 200.00
Supertuscan Ornellaia "Tenuta dell'Ornellaia" Bolgheri DOC, Marchesi Frescobaldi (Toscana)	€ 300.00
Supertuscan Sassicaia "Tenuta San Guido" Bolgheri DOC, Marchesi Incisa della Rocchetta (Toscana)	€ 350.00
Supertuscan Solaia "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 400.00
Sparkling	
Lambrusco di Sorbara DOC, Contessa Matilde (Emilia)	€ 22.00
Bonarda DOC, Oltrepò Pavese, Bianchi (Lombardia)	€ 22.00
Demi-bouteille	
Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio)	€ 15.00
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana)	€ 15.00
Nobile di Montepulciano DOCG, Corte alla Flora (Toscana)	€ 22.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto)	€ 70.00
Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana)	€ 90.00

Ristorante al '34

Lista Vini



Vin blanc maison		
Bianco Lazio IGT 1 lt.		€ 11.00
Bianco Lazio IGT ½ lt.		€ 6.50
Bianco Lazio IGT ¼ lt.		€ 4.50
Verre de vin: - Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio) - Pecorino IGT, Villa Medoro (Abruzzo)		€ 7.00
Vin Blanc		
Pecorino IGT, Villa Medoro (Abruzzo)		€ 25.00
Falanghina DOC, Mastroberardino (Campania)		€ 27.00
Ribolla Gialla Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)		€ 30.00
Muller Thurgau Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)		€ 30.00
Vallée d'Aoste DOC, Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc (Valle d'Aosta)		€ 30.00
Greco di tufo DOCG, Mastroberardino (Campania)		€ 30.00
Chardonnay Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)		€ 30.00
Leone d'Almerita "Tenuta Regaleali" IGT, Tasca d'Almerita (Sicilia)		€ 30.00
Frascati Superiore Riserva "Luna Mater" DOCG, Fontana Candida (Lazio)		€ 35.00
Gewurztraminer Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)		€ 35.00
Pinot Grigio "Linea Mario Schiopetto" Collio DOC, Schiopetto (Friuli)		€ 35.00
Sauvignon "Linea Mario Schiopetto" Collio DOC, Schiopetto (Friuli)		€ 35.00
Pinot Grigio IGT, Jermann (Friuli)		€ 42.00
Vitovska IGP, Skerk (Venezia Giulia)		€ 50.00
Vermentino di Gallura "Vigna'Ngena" DOCG, Capichera (Sardegna)		€ 60.00
Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (Piemonte)		€ 70.00
Cervaro della Sala "Tenuta Castello della Sala" IGT, Marchesi Antinori (Umbria)		€ 90.00
Sparkling e Champagne		
Moscato (Piemonte)		€ 20.00
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG, Cima da Conegliano (Veneto)		€ 25.00
Ribolla Gialla Spumante Brut DOC, Eugenio Collavini (Friuli)		€ 45.00
Franciacorta "Satèn" Brut DOCG, La Valle (Lombardia)		€ 50.00
Trento DOC "Maximum" Brut, Ferrari (Trentino)		€ 60.00
Champagne G.H. Mumm "Cordon Rouge" Brut AOC (Champagne-Ardenne, Francia)		€ 65.00
Champagne Pommery Brut Royal (Champagne-Ardenne, Francia)		€ 70.00
Champagne Moët & Chandon Imperial Brut (Champagne-Ardenne, Francia)		€ 90.00
Champagne Brut Veuve Clicquot AOC (Champagne-Ardenne, Francia)		€ 100.00
Champagne Dom Perignon Vintage (Champagne-Ardenne, Francia)		€ 260.00
Demi-bouteille		
Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio)		€ 10.00
Falanghina IGT, Telaro (Campania)		€ 13.00
Chardonnay "Terre di Chieti" IGP, Tollo (Abruzzo)		€ 13.00

Concernant la carte des alcools et des cocktails, vous pouvez demander au personnel

Ristorante al '34

Via Mario de' Fiori, 34

Tel. 06/6795091

Fax. 06/6786980

ristorante34@yahoo.it

www.ristoranteal34.it

