



# Ristorante al '34

## Menù



### Menù "Oscar" del Gambero Rosso

メニュー「オスカー」ガンベロ ロッソ

Fiore di zucca ズッキーニの花のフライ

Assaggi di primi パスタ3種:

Conchiglie con peperoni e gorgonzola,

Maccaroncelli alla "Positano"

パプリカとゴルゴンゾーラチーズのコンキリエ

ポジタノ風ソース (トマト、なす、ケッパー) のマカロニ

Secondi 肉または魚のメインデッシュ:

Saltimbocca alla romana ローマ風サルティンボッカ

Tiramisù ティラミス

1/2 lt. di vino ハウスワイン

1/2 lt. di acqua ミネラルウォーター

Caffè エスプレッソコーヒー

Prezzo del menù: € 40,00 (pane e coperto incluso)

40ユーロ (パン、テーブルチャージ込み)

### Menù "Roma"

メニュー「ローマ」

Fiore di zucca ズッキーニの花のフライ

Assaggi di primi パスタ2種:

Bombolotti alla Amatriciana, Tonnarelli cacio e pepe

トマトとベーコンのアマトリチャーナソースのボンボロ  
ッティ

チーズとブラックペッパーのトンナレッリ

Secondi 肉または魚のメインデッシュ:

Trippa alla romana o Coda alla vaccinara o abbacchio al

forno ローマ風トリッパ または オックステイル煮込み  
または 子羊のオープン焼き

Tiramisù ティラミス

1/2 lt. di vino ハウスワイン

1/2 lt. di acqua ミネラルウォーター

Caffè エスプレッソコーヒー

Prezzo del menù: € 45,00 (pane e coperto incluso)

45ユーロ (パン、テーブルチャージ込み)

## Menù "Syrenuse"

メニュー「スイレヌーセ」

Alicette marinate イワシのマリネ

**Primi 第一の皿：**

Penne con radicchio e trota affumicata

パスタ 赤チコリ とトラウト

Paccheri al nero di seppia イカ墨のパッケリ

Sverzino con bottarga di muggine e zucchini

ズッキーニとボラのカラスミのスヴェルツィーノ

**Secondi:**

Fritto misto di paranza o filetto d'orata

シーフードミックスフライ または クロダイのクリスピー  
ポテト包みと塩漬けラード

Tiramisù ティラミス

1/2 lt. di vino ハウスワイン

1/2 lt. di acqua ミネラルウォーター

Caffè エスプレッソコーヒー

**Prezzo del menù: € 50,00 (pane e coperto incluso)**

50ユーロ (パン、テーブルチャージ込み)

# Ristorante al '34

## Menù

Servizio e coperto incluso サービス料、テーブルチャージ料込み

Pane a porzione パン お一人様 € 1.00



### Antipasti 前菜

Fiore di zucca (l'uno) o radicchio fritto (l'uno) ズッキーニの花のフライ (1ヶ) または チコリのフライ (1ヶ)	€ 3.00
Misto di carciofi アーティチョークミックス	€ 20.00
Caprese カプレーゼ (モッツァレッタとトマトのサラダ)	€ 12.00
Carpaccio di zucchine e caciottina tartufata ズッキーニのカルパッチョとカ チョッティーナチーズ トリュフ風味	€ 12.00
Prosciutto e melone 生ハムとメロン	€ 12.00
Prosciutto e mozzarella 生ハムとモッツァレッタ	€ 13.00
Antipasto misto di salumi 生ハムとサラミの盛り合わせ	€ 12.00
Burrata e culatello ソフトチーズとハムクラテッロ	€ 18.00
Alicette marinate イワシのマリネ	€ 11.00
Pepata di cozze ムール貝のソテー ブラックペッパー風味	€ 13.00
Sautè di frutti di mare 魚介のソテー	€ 15.00
Pescespada affumicato, avocado, pomodori e cipolline カジキマグロのスモー ク、アボカド、トマト、ネギ	€ 14.00
Tonno affumicato, melanzane, caprino, olive e pomodori マグロのスモーク、 なす、ヤギのチーズ、オリーブ、トマト	€ 14.00
Galantina di polipo con gamberi e pistacchi タコとエビとピスタチオのガラン ティーナ	€ 14.00
<b>Minestre スープ</b>	
Pasta e ceci con le seppie ヒヨコ豆とイカのスープパスタ	€ 12.00
Tortellini in brodo トルテッリーニのコンソメスープ	€ 12.00
Zuppa di verdure 野菜スープ	€ 11.00
Zuppa di fagioli neri e astice (venerdì, sabato e domenica) ブラックビーンズ とロブスターのスープ (金、土、日曜日のみ)	€ 13.00

# Ristorante al '34

## Menù



<b>Primi piatti</b> パスタ類 第一の皿		
Gnocchi di zucca al castelmagno, con granella di pistacchio e mandorle ピスタチオとアーモンド入り「カステルマツニョ」チーズ風味のカボチャのニョッキ	€ 13.00	
Pappardelle al ragù di cinghiale イノシシソースとの長いパスタ	€ 13.00	
Garganelli al ragù d'anatra 鴨ラグーのパスタ	€ 13.00	
Orecchiette al ragù di agnello e asparagi ラムとアスパラガスのパスタ	€ 13.00	
Strascinati alla gricia tartufati 羊のチーズ、ベーコン、ブラックペッパーのストラシナーティ トリュフ風味	€ 13.00	
Fusilli napoletani con ragù bianco e funghi ホワイトミートソースとマッシュルームのナポリ風フシッリ	€ 12.00	
Paccheri con pachino, bufala e ricotta プチトマト、水牛のモッツァレッタ、ルッコラのパッケリ	€ 13.00	
Canestrini al '34 (maggiorana e pinoli)'34 のカネストリーニ (マジョラムと松の実のクリームソース)	€ 12.00	
Gnocchi di semolino alla romana tartufati (15 min.) ローマ風セモリナ粉のニョッキ トリュフ風味 (15分)	€ 12.00	
Tagliolini con carciofi アーティチョークのタリオリーニ	€ 12.00	
Fettuccine ai funghi マッシュルームのフェットチーネ	€ 12.00	
Risotto alle erbe ハーブのリゾット	€ 12.00	
Tonnarelli cacio e pepe チーズとブラックペッパーのトンナレッリ	€ 12.00	
Bombolotti alla carbonara カルボナーラ パスタ	€ 12.00	
Bucatini alla amatriciana アマトリチャーナ (ベーコンとトマト) ソースのボンボロッティ	€ 12.00	
Maccaroncelli alla "positano" (melanzane e provola affumicata) ポジターノ風 (なすとスモークチーズ) のマッカロンチェッリ	€ 12.00	
Conchiglie con peperoni e gorgonzola	€ 12.00	

パプリカとゴルゴンゾーラのコンキリエ	
Ravioli di ricotta e spinaci al ragù リコッタチーズとほうれん草のラヴィオリ ラグーソース	€ 12.00
Lasagna al forno ラザニア	€ 12.00
<b>Primi piatti di pesce シーフードパスタ</b>	
Paccheri al nero di seppia イカ墨のパッケリ	€ 16.00
Penne con radicchio e trota affumicata パスタ 赤チコリ とトラウト	€ 14.00
Chitarrine nere con pescatrice, gamberi e pomodorini エビ、トマト、魚介のブラックキタリーネ	€ 22.00
Tonnarelli al granciporro e ciliegine di pachino プチトマトと渡り蟹のトンナレツリ	€ 19.00
Tonnarelli agli scampi con radicchio チコリと手長海老のトンナレツリ	€ 19.00
Linguine all'astice o ai frutti di mare 魚介またはオマール海老のリングイネ	€ 23.00
Linguine all'astice con frutti di mare 魚介とオマール海老のリングイネ	€ 28.00
Pici (pasta) con le briciole (aglio, olio, alici e pangrattato) ニンニク、オリ ーブオイル、アンチョビ、パン粉あえの「ピチ」パスタ	€ 13.00
Spaghetti alle vongole veraci アサリのスパゲッティ	€ 16.00
Spaghetti integrali con crostacei al cartoccio in bianco 全粒粉スパゲッティとエビのオーブン包み焼き	€ 24.00
Sverzino con bottarga di muggine e zucchini ズッキーニとボラのカラスミのスヴェルツィーノ	€ 14.00
Spaghetti con rughetta e pescespada affumicato カジキマグロのスモークとルゲッタのスパゲッティ	€ 14.00
Tortelli neri con ricotta e salmone, con salsa di limone e pepe verde リコッタチーズとサーモンのトルテツリ レモンとグリーンペッパーソース	€ 15.00
Gnocchi con mazzancolle e peperoni エビとパプリカのニョッキ	€ 18.00

# Ristorante al '34

## Menù



<b>Secondi piatti di carne</b> 肉料理のメインディッシュ	
Petto d'anatra in salsa di "chianti" con purea di fave 鴨の胸肉キャンティ (赤ワイン) ソース そら豆のピューレ添え	€ 20.00
Filetto di maiale in crosta di mandorle e pistacchi su provola affumicata 豚肉のフィレステーキ アーモンドとピスタチオ包みスモークチーズベース	€ 16.00
Ossobuco di vitello alla genovese 仔牛のすね肉 ジェノベーゼソース	€ 18.00
Fiorentina ステーキフィレンツェ	7€/hg
Abbacchio al forno con patate arrosto 仔牛のオーブン焼き ジャガイモのロースト添え	€ 18.00
Abbacchio allo scottadito 子羊のステーキ	€ 16.00
Abbacchio alla romana ローマの子羊	€ 18.00
Animelle di abbacchio e carciofi saltati 子羊の胸腺肉 アーティチョーク炒め添え	€ 16.00
Coda alla vaccinara オックステイル煮込み	€ 18.00
Trippa al sugo トリッパ (ハチノス) のトマトソース煮込み	€ 16.00
Saltimbocca alla romana ローマ風サルティンボッカ	€ 18.00
Lombata di vitello grigliata, con patate e carciofi 仔牛肉のグリル ジャガイモとアーティチョーク添え	€ 26.00
Carpaccio di carne 牛肉のカルパッチョ	€ 18.00
Tagliata di manzo con stracchino e porro 薄切り牛ステーキ ストラッキーノチーズとポロネギ添え	€ 18.00
Tagliata di manzo con funghi, o con carciofi e pecorino di fossa 薄切り牛ステーキとマッシュルーム または アーティチョーク または 羊のチーズ	€ 19.00
Tagliata di manzo al rosmarino, o con rughetta e aceto, o con radicchio 薄切り牛ステーキとローズマリー またはルゲッタ またはチコリ	€ 18.00
Tagliata di pollo con pecorino di fossa e pachino 薄切り鶏肉のステーキ 羊のチーズとプチトマト添え	€ 16.00

Dadolata di manzo brasato con polenta 牛角切りステーキ赤ワイン炒め ポレンタ添え	€ 18.00
Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone) 仔牛のすね肉のロースト ジャガイモ添え (2人前)	€ 39.00
Stinco di vitello arrosto con patate (per 3-4 persone) 仔牛のすね肉のロースト ジャガイモ添え (3~4人前)	€ 70.00
Filetto al pepe verde グリーンペッパーの牛フィレスステーキ	€ 20.00
Entrecote 牛肉のステーキ	€ 18.00
Coniglio alla cacciatora (in bianco, alla romana) ウサギ肉の猟師風煮込み (白ワイン煮 または ローマ風)	€ 16.00
Polpette di manzo alla romana (pomodoro fresco e peperoni) ローマ風牛肉のミートボール (フレッシュトマトとパプリカソース)	€ 16.00

<b>Secondi piatti di pesce 魚料理のメインディッシュ</b>	
Involtini di gamberi e pescespada エビとカジキマグロのロール焼き	€ 22.00
Tagliata di tonno in crosta di papavero e sesamo, su letto di radicchio e acciughe けしの実とゴマ包みスライスサーモンステーキ チコリとアンチョビ添え	€ 20.00
Filetto d'orata in crosta di patate e lardo di colonnata クロダイのクリスピーポテト包みと塩漬けラード	€ 20.00
Filetti di sogliola alla mugnaia su letto di spinaci スズキのムニエル ほうれん草添え	€ 29.00
Aliciotti con indivia (20 min.) イワシとエンダイブ (20分)	€ 18.00
Rombo, Spigola o Orata all'acqua pazza (con frutti di mare) カレイ または スズキ または クロダイのトマトソース (魚介入り)	€ 40.00
Rombo, Spigola o Orata con patate, carciofi e bottarga カレイ または スズキ または クロダイ ジャガイモとアーティチョーク、カラスミ風味	€ 35.00
Scottata di salmone con pepe verde e rosmarino サーモンステーキ グリーンペッパーとローズマリー	€ 18.00
Fritto misto di paranza シーフードのミックスフライ	€ 18.00
Frittura di calamari モンゴウイカのフライ	€ 16.00
Tartare di salmone con zucchine e champignon サーモンのタルタル スズキーニとマッシュルーム入り	€ 18.00



<b>alla griglia グリル</b>	
Insalata di baccalà grigliato con pomodori, patate e cipollotti タラのグリルとトマト、ジャガイモ、ネギのサラダ	€ 18.00
Alicette grigliate イワシのグリル	€ 17.00
Sogliola alla griglia 舌ヒラメのグリル	€ 29.00
Rombo alla griglia ヒラメのグリル	€ 29.00
Spigola o Orata alla griglia スズキ または クロダイのグリル	€ 23.00
Trancia di pescespada alla palermitana パレルモ風カジキマグロのグリル	€ 20.00
Trancia di salmone ai ferri サーモンのグリル	€ 19.00
Calamari lisci grigliati モンゴウイカのグリル	€ 19.00
Astice alla griglia オマールエビのグリル	€ 39.00
Grigliata mista di pesce シーフードのミックスグリル	€ 35.00
Grigliata mista di crostacei エビのミックスグリル	€ 39.00

# Ristorante al '34

## Menù



Piatti di mezzo その他付け合わせ	
Radicchio grigliato al '34 チコリのグリルと '34	€ 10.00
Scamorza e radicchio alla griglia スカモルツァチーズとチコリのグリル	€ 11.00
Melanzane alla parmigiana なすのパルミジャーナ	€ 11.00
Purè di fave e cicoria そら豆のピューレとチコリア	€ 10.00
Verdure miste alla griglia 野菜のグリルの盛り合わせ	€ 15.00
Formaggi misti alla griglia チーズのグリルの盛り合わせ	€ 18.00
Contorni 付け合せ	
Insalata mista ミックスサラダ	€ 7.00
Caesar Salad シーザーサラダ	€ 12.00
Insalata tropicale トロピカルサラダ	€ 11.00
Insalata '34 (insalata mista, pachino, pomodori secchi, olive, formaggio, melanzane, mais, mozzarella, carote, finocchio) 34 サラダ (ミックスサラダ、プチトマト、乾燥トマト、オリーブ、チーズ、なす、コーン、モッツアレラ、にんじん、フィノッキオ)	€ 13.00
Insalata di spinaci, pinoli, parmigiano e pancetta ほうれん草、松の実、パルメザンチーズ、ベーコンのサラダ	€ 11.00
Insalata salmonata (rughetta, belga, pachino e salmone affumicato) スモークサーモンのサラダ (ルゲッタ、ベルガ、プチトマト、スモークサーモン)	€ 12.00
Insalata d'arance オレンジのサラダ	€ 10.00
Insalata di radicchio in salsa di acciughe チコリのサラダ アンチョビソースがけ	€ 9.00
Carciofi grigliati (2 a porz.) アーティチョークのグリル (2ヶ)	€ 7.00
Carciofo alla romana o fritto アーティチョークローマ風 または フライ	€ 7.00
Patate fritte ポテトフライ	€ 7.00
Patate al forno ポテトのオーブン焼き	€ 7.00
Insalata di carciofi アーティチョークのサラダ	€ 10.00

# Ristorante al '34

## Menù



<b>Desserts di frutta</b>		
<b>フルーツ</b>		
Macedonia di frutta fresca フレッシュフルーツサラダ	€ 6.00	
Ananas パイナップル	€ 6.00	
Fragole イチゴ	€ 6.00	
Macedonia di frutti di bosco ワイルドベリーズ	€ 8.00	
Coppetta tricolore コッペッタ トリコロレ (キウイ、イチゴ、バニラアイス)	€ 7.00	
Banana split バナナスプリッツ	€ 8.00	
<b>Desserts della casa</b>		
<b>自家製デザート</b>		
Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo トロンチーノのセミフレッドのホットチョコレートがけ	€ 7.00	
Mousse di ricotta con pere, o con marron glacè 洋ナシ または 栗のリコッタチーズのムース	€ 7.00	
Panna cotta con cioccolato caldo o con frutti di bosco パンナコッタ ホットチョコレートソース または ワイルドベリーズソース	€ 7.00	
Tiramisù ティラミス	€ 7.00	
Pastiera napoletana タルトナポリ	€ 7.00	
Torta di mele e mirtilli con gelato alla vaniglia リンゴとブルーベリーのケーキ バニラアイス添え	€ 7.00	
Torta di cioccolato e pere con panna チョコレートと洋ナシのケーキ 生クリーム添え	€ 7.00	
Crema catalana クレマカタラーナ	€ 7.00	
Torta alla ricotta リコッタチーズのケーキ	€ 7.00	
Mousse al cioccolato チョコレートムース	€ 7.00	

Profiteroles プロフィッテロール	€ 7.00
Salame di cioccolato チョコレートのサラミ	€ 7.00
Babà リモンチェットロ (レモンのリキュール) 付けのババ	€ 7.00
Soufflè al cioccolato チョコレートのスフレ	€ 7.00
Sfogliatelle alla gianduia ジャンドゥイアチョコレートのスフォリアテッレ	€ 7.00
Strudel di mele con gelato alla vaniglia リンゴのストゥルーデル バニラアイス添え	€ 7.00
Cantucci con vin santo カントウッチとヴィンサントデザートワイン	€ 7.00
<b>Gelati e Sorbetti アイスクリーム シャーベット</b>	
Sorbetti di vari gusti, fatti in casa 自家製シャーベット各種	€ 6.00
Sgroppino スグロッピーノ (レモンシャーベットとアルコール)	€ 6.00
Gelato di vaniglia, cioccolato, fragola, limone アイスクリーム各種 (バニラ、チョコレート、イチゴ、レモン)	€ 6.00
<b>Caffetteria</b>	
Caffè, Caffè decaffeinato エスプレッソコーヒー または ノンカフェインのエスプレッソコーヒー	€ 2.00
Caffè doppio エスプレッソコーヒー ダブル	€ 3.50
Caffè d'orzo オルゾ (大麦) コーヒー	€ 2.50
Cappuccino カップッチーノ	€ 3.00
Infusi e thè 紅茶	€ 4.00

# Ristorante al '34

## Menù



<b>Bevande お飲み物</b>	
Acqua minerale 1 lt. ミネラルウォーター 1 lt.	€ 3.00
Acqua minerale ½ lt. ミネラルウォーター ½ lt.	€ 2.00
Coca cola, fanta, sprite, ice tea, schweppes コカコーラ、ファンタ、Sprite、アイスティー	€ 4.00
Birra Nastro Azzurro ビール ナストロアズーロ 33cl.	€ 4.50
Birra estera Heineken 海外ビール 33cl.	€ 6.00
Birra Peroni grande ビール ペローニ (大) 66cl.	€ 7.00
Birra analcolica Tourtel ノンアルコールビール 33cl.	€ 4.00
Succo di frutta フルーツジュース mela verde, ananas, pera グリーンアップル、パイナップル、ナシ	€ 4.00
Spremuta d'arancia フレッシュオレンジジュース	€ 5.00
Succo di pomodoro トマトジュース campari soda, crodino	€ 6.00
<b>Vino da Dessert デザートワイン</b>	グラスワイン 8cl. - ボトル50cl.
Passito di Pantelleria "Nes" DOP, Pellegrino (白, Sicilia)	€ 8.00 - € 30.00
Muffato Oro IGT, Villa Puri (白, Lazio)	€ 8.00 - € 30.00
Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (赤, Umbria)	€ 10.00 - € 40.00
Picolit DOCG, Grillo (白, Friuli)	€ 13.00 - € 50.00
Chaudelune "Vino di ghiaccio" DOC, Cave Mont Blanc (白, Valle d'Aosta)	Bott. ボトルのみ 50cl. € 60.00

## Grappe グラッパ, Liquori リキュール

Questo ristorante utilizza prodotti freschi.

Alcuni ingredienti, se non disponibili, possono essere surgelati. 季節により入手困難な食材に関しては、冷

# Ristorante al '34

## Lista Vini



<b>Vini Rossi / ハウスワイン 赤</b>	
Rosso Lazio IGT 1 lt.	€ 11.00
Rosso Lazio IGT ½ lt.	€ 6.50
Rosso Lazio IGT ¼ lt.	€ 4.50
Calice <b>グラスワイン:</b> - Roma DOC, Castello di Torre in Pietra (Lazio) - Siroe IGT, Fontana Candida (Lazio)	€ 7.00
<b>Vini Rossi 赤ワイン</b>	
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 "Marzenasco" 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
<b>Vini frizzanti スパークリングワイン</b>	
Lambrusco di Sorbara DOC, Contessa Matilde (Emilia)	€ 22.00
Bonarda DOC, Oltrepò Pavese, Bianchi (Lombardia)	€ 22.00
<b>Mezze Bottiglie ハーフボトルワイン</b>	
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



### Vini Bianchi / ハウスワイン 白

Bianco Lazio IGT 1 lt.	€ 11.00
Bianco Lazio IGT ½ lt.	€ 6.50
Bianco Lazio IGT ¼ lt.	€ 4.50
Calice グラスワイン: - Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio) - Pecorino IGT, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 7.00

### Vini Bianchi 白ワイン

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
Greco di tufo DOCG, Mastroberardino (Campania)	€ 30.00
Vallée d'Aoste DOC, Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc (Valle d'Aosta)	€ 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 スパークリングワイン シャンパン

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

### Mezze Bottiglie ハーフボトル

Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio)	€ 10.00
Falanghina IGT, Telaro (Campania)	€ 13.00
Chardonnay "Terre di Chieti" IGP, Tollo (Abruzzo)	€ 13.00

アルコールやカクテルのメニューに関しては、個人での注文が可能です

# *Ristorante al '34*

Via Mario de' Fiori, 34

Tel. 06/6795091

Fax. 06/6786980

[ristorante34@yahoo.it](mailto:ristorante34@yahoo.it)

[www.ristoranteal34.it](http://www.ristoranteal34.it)



