



*Ristorante al 24*

*Menu*

# Ristorante al '34

## Menù

### Menù "Oscar" del Gambero Rosso

#### Меню "Оскар"

*Fiore di zucca* Цветки тыквы

*Assaggi di primi* Паста

*Conchiglie con peperoni e gorgonzola, Maccaroncelli alla "Positano"*

Конкилье (паста) с болгарским перцем и горгонзолой  
Макарончелли "Позитано"

*Secondi* Второе:

Сальтимбокка по-римски *Saltimbocca alla romana*

*Tiramisu* Тирамису

*1/2 lt. di vino* Вино 1/2 л

*1/2 lt. di acqua* Вода 1/2 л

*Caffè* Кофе

*Prezzo del menù: € 40,00*



### Menù "Roma" Меню "Рим"

*Fiore di zucca* Цветки тыквы

*Assaggi di primi* Паста

*Bucatini alla Amatriciana, Tonnaprelli cacio e pepe*

Букатини в соусе Аматричана и Тоннарелли с сыром и перцем

*Secondi* Второе:

*Trippa alla romana o Coda alla vaccinara o abbacchio al forno*

Требуха по-римски или воловий хвост или запеченная баранина

*Tiramisu* Тирамису

*1/2 lt. di vino* Вино 1/2 л

*1/2 lt. di acqua* Вода 1/2 л

*Caffè* Кофе

*Prezzo del menù: € 45,00*

### Menù "Syrenuse" Меню "Сиренус"

*Alicette marinate* Маринованные анчоусы

*Primi* Паста:

- Паста с цикорием и копчёной форелью

*Penne con radicchio e trota affumicata*

- Паккери с чернилами каракатицы *Paccheri al nero di seppia*

- Спагетти с рукколой и копчёной рыбой-меч

*Spaghetti con rughetta e pescespada affumicato*

*Secondi* Второе:

*Fritto misto di paranza o filetto in crosta*

Смесь рыбы во фритюре или Филе дорады под корочкой из картофеля и сала

*Tiramisu* Тирамису

*1/2 lt. di vino* Вино 1/2 л

*1/2 lt. di acqua* Вода 1/2 л

*Caffè* Кофе

*Prezzo del menù: € 50,00*

# Ristorante al '34

## Menù



Servizio e coperto incluso Обслуживание включено  
 Pane a porzione Порция хлеба € 1.00

<b>Antipasti Закуски</b>	
Fiore di zucca (l'uno) o radicchio fritto (l'uno) Цветок тыквы (один) или Цикорий фри (один)	€ 3.00
Trionfo di carciofi Триумф артишоков	€ 20.00
Caprese Капрезе	€ 12.00
Carpaccio di zucchine e caciottina tartufata Карпаччо из кабачков и сыр с трюфелем	€ 12.00
Prosciutto e melone Прошутто и дыня	€ 12.00
Prosciutto e mozzarella Прошутто и моцарелла	€ 13.00
Antipasto misto di salumi Салями микс	€ 12.00
Bresaola Бресаола с рукколой и пармезаном	€ 12.00
Burrata e culatello Мягкий сыр буррата и прошутто кулателло	€ 18.00
Alicette marinate Маринованные анчоусы	€ 11.00
Perata di cozze Соте из мидий с чёрным перцем	€ 13.00
Sautè di frutti di mare Соте из морепродуктов	€ 15.00
Pescespada affumicato, avocado, pomodori e cipolline Нарезка копченой рыбы-меч с авокадо, томатами и луком	€ 14.00
Tonno affumicato, melanzane, caprino, olive e pomodori Копченый тунец, баклажаны, козий сыр, оливки и томаты	€ 14.00
Galantina di polipo con gamberi e pistacchi Заливной осьминог с фисташковой стружкой	€ 14.00
<b>Minestre Супы</b>	
Passatelli in brodo Бульон с пастой пассателли	€ 12.00
Pasta e ceci con le seppie Паста с нутом и кальмарами	€ 12.00
Tortellini in brodo Тортеллини в бульоне	€ 12.00
Zuppa di verdure Овощной суп	€ 11.00
Zuppa di fagioli neri con astice e crostacei (venerdì, sabato e domenica) Суп из черной фасоли с омарами и ракообразными (пятница, суббота и воскресенье)	€ 13.00

# Ristorante al '34

## Menù



<b>Паста <i>Primi piatti</i></b>	
Ньокки с тыквой и сыром "Кастельманьо" в миндально-фисташковой крошке <i>Gnocchi di zucca al formaggio "castelmagno", con granella di pistacchio e mandorle</i>	€ 13.00
Паста папарделле с кабаньим рагу <i>Pappardelle al ragù di cinghiale</i>	€ 13.00
Паста гарганелли с рагу из утки <i>Garganelli al ragù d'anatra</i>	€ 13.00
Паста с рагу из ягнёнка и спаржи <i>Orecchiette al ragù di agnello e asparagi</i>	€ 13.00
Страшинати в трюфельном соусе <i>Strascinati alla gricia tartufati</i>	€ 13.00
Фузилли в белом рагу с грибами <i>Fusilli napoletani con ragù bianco e funghi</i>	€ 12.00
Паккери с томатами, моцареллой и рикоттой <i>Paccheri con pachino, bufala e ricotta</i>	€ 13.00
Канестрини по '34 (майоран и кедровые орешки) <i>Canestrini al '34 (maggiorana e pinoli)</i>	€ 12.00
Ньокки из манной крупы по-римски с трюфелем <i>Gnocchi di semolino alla romana tartufati (15 min.)</i>	€ 12.00
Равиоли с римским пекорино и артишоками <i>Carrellacci con pecorino e carciofi</i>	€ 13.00
Тальолини с артишоками <i>Tagliolini con carciofi</i>	€ 12.00
Феттучини с грибами <i>Fettuccine ai funghi</i>	€ 12.00
Ризотто с зеленью <i>Risotto alle erbe</i>	€ 12.00
Тонарелли с сыром "качо" и перцем <i>Tonnarelli cacio e pepe</i>	€ 12.00
Бамболотти "Карбонара" <i>Bombolotti alla carbonara</i>	€ 12.00
Букатини с соусом "Аматричана" <i>Bucatini alla amatriciana</i>	€ 12.00
Ригатони с телячьими потрошками или с рагу из коровьего хвоста по-римски <i>Rigatoni con Rajata, o con il sugo della Coda alla Vaccinara</i>	€ 13.00
Макарончелли "Позитано" (баклажаны и копченый сыр) <i>Maccaroncelli alla "positano" (melanzane e provola affumicata)</i>	€ 12.00
Паста-ракушки с перцем и сыром горгонзола <i>Conchiglie con peperoni e gorgonzola</i>	€ 12.00
Равиоли начинённые рикоттой и шпинатом с гарниром из мясного рагу <i>Ravioli di ricotta e spinaci con ragù di carne</i>	€ 12.00
Лазанья <i>Lasagna al forno</i>	€ 12.00

<b>Паста с морепродуктами <i>Primi piatti di pesce</i></b>	
Паккери с чернилами каракатицы <i>Paccheri al nero di seppia</i>	€ 16.00
Паста с цикорием и копчёной форелью <i>Penne con radicchio e trota affumicata</i>	€ 14.00
Чёрные китаррине с морским чёртом, креветками и томатами <i>Chitarrine nere con pescatrice, gamberi e pomodorini</i>	€ 22.00
Тоннарелли с крабом и томатами черри <i>Tonnarelli al granciporro e ciliegine di pachino</i>	€ 19.00
Тонарелли с креветками и цикорием <i>Tonnarelli agli scampi con radicchio</i>	€ 19.00
Лингвини с морепродуктами или омаром <i>Linguine ai frutti di mare o all'astice</i>	€ 23.00
Лингвини с омаром и морепродуктами <i>Linguine all'astice con frutti di mare</i>	€ 28.00
Пичи (паста) в панировочных сухарях с анчоусами, маслом и чесноком <i>picì (pasta) con le briciole (aglio, olio, alici e pangrattato)</i>	€ 13.00
Спагетти с моллюсками <i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	€ 16.00
Спагетти из ржаной муки с ракообразными в фольге <i>Spaghetti integrali con crostacei al cartoccio in bianco</i>	€ 24.00
Сверцино (паста) с икрой кефали и кабачками <i>Sverzino con bottarga di muggine e zucchini</i>	€ 14.00
Спагетти с рукколой и копчёной рыбой-меч <i>Spaghetti con rughetta e pescespada affumicato</i>	€ 14.00
Чёрные тортелли с рикоттой, сёмгой, лимонным соусом и зеленым перцем <i>Tortelli neri con ricotta e salmone, con salsa di limone e pepe verde</i>	€ 15.00
Ньокки с моцареллой и болгарским перцем <i>Gnocchi con mazzancolle e peperoni</i>	€ 18.00

# Ristorante al '34

## Menù



<b>Мясо <i>Secondi piatti di carne</i></b>	
Утиная грудинка в винном соусе "кьянти" с бобовым пюре <i>Petto d'anatra in salsa di "chianti" (vino rosso), con purea di fave</i>	€ 20.00
Свиное филе с корочкой из миндаля и фисташками на копченном сыре <i>Filetto di maiale in crosta di mandorle e pistacchi su provola affumicata</i>	€ 16.00
Оссобуко из телятины с песто Дженовезе <i>Ossobuco di vitello alla genovese</i>	€ 18.00
Стейк по-флорентийски <i>Fiorentina</i>	7€/100грамм
Молочный ягненок запеченный с картофелем <i>Abbacchio al forno con patate arrosto</i>	€ 18.00
Молочный ягненок по-"Скоттадито" <i>Abbacchio allo scottadito</i>	€ 16.00
Молочный ягненок по-римски <i>Abbacchio alla romana</i>	€ 18.00
Зобные железы ягнёнка с артишоками <i>Animelle di abbacchio e carciofi saltati</i>	€ 16.00
Воловий хвост <i>Coda alla vaccinara</i>	€ 18.00
Требуха в томатном соусе <i>Trippa al sugo</i>	€ 16.00
Сальтимбокка по-римски <i>Saltimbocca alla romana</i>	€ 18.00
Бифштекс из телятины на гриле с картофелем и артишоками <i>Lombata di vitello grigliata, con patate e carciofi</i>	€ 26.00
Карпаччо из говядины <i>Carpaccio di carne</i>	€ 18.00
Говяжья вырезка с сыром "страккино" и луком-порей <i>Tagliata di manzo con stracchino e porro</i>	€ 18.00
Говяжья вырезка с грибами, или артишоком и сыром <i>пекорино</i> <i>Tagliata di manzo con funghi, o con carciofi e pecorino di fossa</i>	€ 19.00
Говяжья вырезка с розмарином, или рукколой и уксусом, или с цикорием <i>Tagliata di manzo al rosmarino, o con rughetta e aceto, o con radicchio</i>	€ 18.00
Вырезка из курицы с сыром <i>пекорино</i> и томатами черри <i>Tagliata di pollo con pecorino di fossa e pachino</i>	€ 16.00
Рубленая тушёная говядина с полентой <i>Dadolata di manzo brasato con polenta</i>	€ 18.00
Телячья голень запеченная с картофелем (на 2 человека) <i>Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone)</i>	€ 39.00

<i>Stinco di vitello arrosto con patate (per 3-4 persone)</i> Телячья голень запеченая с картофелем (на 3-4 человека)	€ 70.00
Филе на гриле <i>или</i> в соусе из зелёного перца <i>Filetto ai ferri, o al pepe verde</i>	€ 20.00
Антрекот <i>Entrecote</i>	€ 18.00
Кролик по-охотничьи (простое, по-римски) <i>Coniglio alla cacciatore (in bianco, alla romana)</i>	€ 16.00
Фрикадельки по-римски (томаты и болгарский перец) <i>Polpette di manzo alla romana (pomodoro fresco e peperoni)</i>	€ 16.00

# Ristorante al '34

## Menù



<b>Рыба <i>Secondi piatti di pesce</i></b>	
Рулетки из креветок и рыбы-меч с трюфельным сыром в соусе из кабачков <i>Involtini di gamberi e pescespada con caciottina tartufata in salsa di zucchine</i>	€ 22.00
Нарезка из тунца в кунжутной корочке, подаётся с цикорием и анчоусами <i>Tagliata di tonno in crosta di papavero e sesamo, su letto di radicchio e acciughe</i>	€ 20.00
Филе дорады под корочкой из картофеля и сала <i>Filetto d'orata in crosta di patate e lardo di colonnata</i>	€ 20.00
Филе палтуса «Мюньер» на шпинате <i>Filetti di sogliola alla mugnaia</i>	€ 29.00
Анчоусы с цикорным салатом (20 мин.) <i>Aliciotti con indivia (20 min.)</i>	€ 18.00
Камбала, морской окунь, дорада в шальной воде (с морепродуктами) <i>Rombo, Spigola o Orata all'acqua pazza (con frutti di mare)</i>	€ 40.00
Камбала, морской окунь, дорада с картофелем, артишоками и икрой кефали <i>Rombo, Spigola o Orata con patate, carciofi e bottarga</i>	€ 35.00
Бланшированная сёмга с зелёным перцем и розмарином <i>Scottata di salmone con pepe verde e rosmarino</i>	€ 18.00
Микс морской рыбы во фритюре <i>Fritto misto di paranza</i>	€ 18.00
Кальмары фри <i>Frittura di calamari</i>	€ 16.00
Тартар из сёмги или из тунца <i>Tartare di salmone o di tonno</i>	€ 18.00
<b>на гриле <i>alla griglia</i></b>	
Салат из трески на гриле с томатами, картофелем и луком <i>Insalata di baccalà grigliato con pomodori, patate e cipollotti</i>	€ 18.00
Анчоусы на гриле <i>Alicette grigliate</i>	€ 17.00
Камбала или Палтус на гриле <i>Rombo o Sogliola alla griglia</i>	€ 29.00
Морской окунь/дорада на гриле <i>Spigola o Orata alla griglia</i>	€ 23.00
Стейк из рыбы-меч или Кальмары по-палермитански <i>Trancia di pescespada, o calamari liscia, alla palermitana</i>	€ 20.00
Стейк из сёмги или рыбы-меч на гриле <i>Trancia di salmone, o di pescespada, ai ferri</i>	€ 19.00
Омар на гриле <i>Astice alla griglia</i>	€ 39.00
Смесь рыбы на гриле <i>Grigliata mista di pesce</i>	€ 35.00
Смесь ракообразных на гриле <i>Grigliata mista di crostacei</i>	€ 39.00



# Ristorante al '34

## Menù



Гарниры Contorni		
Цикорий на гриле по '34	<i>Radicchio grigliato al '34</i>	€ 10.00
Сыр скаморца и цикорий на гриле	<i>Scamorza e radicchio alla griglia</i>	€ 11.00
Баклажаны с пармезаном	<i>Melanzane alla parmigiana</i>	€ 11.00
Пюре из фасоли и цикория	<i>Purè di fave e cicoria</i>	€ 10.00
Овощи гриль	<i>Verdure miste alla griglia</i>	€ 15.00
Сырное ассорти гриль	<i>Formaggi misti alla griglia</i>	€ 18.00
Салатный микс	<i>Insalata mista</i>	€ 7.00
Салат "Цезарь"	<i>Caesar Salad</i>	€ 12.00
Тропический салат	<i>Insalata tropicale</i>	€ 11.00
Салат по '34 (салат, томаты черри, вяленые томаты, оливки, сыр, баклажаны, кукуруза, морковь, фенхель)	<i>Insalata '34</i>	€ 13.00
Салат из шпината, кедровых орехов с пармезаном, беконом и фенхелем	<i>Insalata di spinaci, pinoli, parmigiano e pancetta</i>	€ 11.00
Салат с сёмгой (руккола, "белга", томаты и копченая сёмга)	<i>Insalata salmonata (rughetta, belga, pachino e salmone affumicato)</i>	€ 12.00
Апельсиновый салат	<i>Insalata d'arance</i>	€ 10.00
Салат из цикория с соусом из анчоусов	<i>Insalata di radicchio in salsa di acciughe</i>	€ 9.00
Артишоки на гриле (2 штуки)	<i>Carciofi grigliati (2 a porz.)</i>	€ 7.00
Артишок по- римски или фри	<i>Carciofo alla romana o fritto</i>	€ 7.00
Картофель фри	<i>Patate fritte</i>	€ 7.00
Картофель в духовке	<i>Patate al forno</i>	€ 7.00
Салат из артишоков	<i>Insalata di carciofi</i>	€ 10.00

# Ristorante al '34

## Menù



<b>Фруктовые десерты</b>	
<b>Desserts di frutta</b>	
Фруктовое ассорти <i>Macedonia di frutta fresca</i>	€ 6.00
Ананас <i>Ananas</i>	€ 6.00
Клубника <i>Fragole</i>	€ 6.00
Салат из лесных ягод <i>Macedonia di frutti di bosco</i>	€ 8.00
Банановый сплит <i>Banana split</i>	€ 8.00
Мороженое из киви, клубники и ванили <i>Coppetta tricolore</i>	€ 7.00
<b>Desserts della casa</b>	
Семифреддо карамельной нугой и горячим шоколадом <i>Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo</i>	€ 7.00
Мусс с рикоттой и грушами или с глазированными каштанами <i>Mousse di ricotta con pere, o con marron glacé</i>	€ 7.00
Панна котта с горячим шоколадом или ягодами <i>Panna cotta con cioccolato caldo o con frutti di bosco</i>	€ 7.00
Тирамису <i>Tiramisù</i>	€ 7.00
Пастьера по-неаполитански <i>Pastiera napoletana</i>	€ 7.00
Яблочный пирог с ванильным мороженым и черникой <i>Torta di mele e mirtilli con gelato alla vaniglia</i>	€ 7.00
Шоколадный торт со взбитыми сливками и грушами <i>Torta di cioccolato e pere con panna</i>	€ 7.00
Каталонский крем <i>Crema catalana</i>	€ 7.00
Торт с рикоттой <i>Torta alla ricotta</i>	€ 7.00
Шоколадный мусс <i>Mousse al cioccolato</i>	€ 7.00
Профитроли <i>Profiteroles</i>	€ 7.00
Шоколадная салями <i>Salame di cioccolato</i>	€ 7.00
Ромовая баба <i>Babà</i>	€ 7.00
Шоколадное суфле <i>Soufflè al cioccolato</i>	€ 7.00
Слойки с шоколадной начинкой <i>Sfogliatelle alla gianduia</i>	€ 7.00
Яблочный штрудель с ванильным мороженым <i>Strudel di mele con gelato alla vaniglia</i>	€ 7.00
Орехово-миндальное печенье с десертным вином <i>Cantucci con vin santo</i>	€ 7.00

<b>Мороженое и Сорбеты Gelati e Sorbetti</b>	
Фруктовые сорбеты <i>Sorbetti di vari gusti, fatti in casa</i>	€ 6.00
Сгроппино (лимонное мороженое с просекко) <i>Sgroppino</i>	€ 6.00
Мороженое (ванильное, шоколадное, клубничное, лимонное) <i>Gelato di vaniglia, cioccolato, fragola, limone</i>	€ 6.00
<b>Горячие напитки Caffetteria</b>	
Кофе, Кофе без кофеина <i>Caffè, Caffè decaffeinato</i>	€ 2.00
Двойной кофе <i>Caffè doppio</i>	€ 3.50
Ячменный кофе <i>Caffè d'orzo</i>	€ 2.50
Капучино <i>Cappuccino</i>	€ 3.00
Чай <i>Infusi e thè</i>	€ 4.00

# Ristorante al '34

## Menu



Напитки	Bevande	
Минеральная вода 1 lt.	Acqua minerale 1 lt.	€ 3.00
Минеральная вода 1/2 lt.	Acqua minerale 1/2 lt.	€ 2.00
Кока-кола, фанта, спрайт, холодный чай	Coca cola, fanta, sprite, ice tea, schweppes	€ 4.00
Пиво Nastro Azzurro/Ichnusa	33cl.	€ 4.50
Иностранное Пиво Heineken	33cl.	€ 6.00
Пиво Peroni	66cl.	€ 7.00
Пиво безалкогольное	Birra analcolica Tourtel 33cl.	€ 4.00
фруктовый сок (зеленое яблоко, ананас, груша)	Succo di frutta (mela verde, ananas, pera)	€ 4.00
Свежий апельсиновый сок	Spremuta d'arancia	€ 5.00
Томатный сок, кампари-сода, crodino	Succo di pomodoro, campari soda	€ 6.00

Десертное вино	Vino da Dessert	Бок 8cl.	-	Бут 50cl.
Passito di Pantelleria "Nes" DOP, Pellegrino (белый, Sicilia)		€ 8.00	-	€ 30.00
Muffato Oro IGT, Villa Puri (белый, Lazio)		€ 8.00	-	€ 30.00
Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (красный, Umbria)		€ 10.00	-	€ 40.00
Picolit DOCG, Grillo (белый, Friuli)		€ 13.00	-	€ 50.00
Chaudelune "Vino di ghiaccio" DOC, Cave Mont Blanc (белый, Valle d'Aosta)		только бутылка €60.00		

## Граппа, Ликёры

## Grappe, Liquori

- В этом ресторане используют свежие продукты  
Некоторые ингредиенты, если отсутствуют, могут быть замороженными  
- Для получения информации об использованных в блюдах продуктах, которые могут вызывать аллергию или непереносимость, вы можете проконсультироваться с книгой ингредиентов, находящейся у персонала ресторана.

# Ristorante al '34 Lista Vini



<b>Vini Rossi / Красное домашнее вино</b>	
Rosso Lazio IGT 1 lt.	€ 11.00
Rosso Lazio IGT ½ lt.	€ 6.50
Rosso Lazio IGT ¼ lt.	€ 4.50
бокал вина: - Roma DOC, Castello di Torre in Pietra (Lazio) - Siroe IGT, Fontana Candida (Lazio)	€ 7.00
<b>Vini Rossi / Красные вина</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, Schiopetto (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>Игристые вина</b>	
Lambrusco di Sorbara DOC, Contessa Matilde (Emilia)	€ 22.00
Bonarda DOC, Oltrepò Pavese, Bianchi (Lombardia)	€ 22.00
<b>Mezze Bottiglie / Половина бутылки</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

## *Ristorante al '34* *Lista Vini*



<b>Vini Bianchi / Белое домашнее вино</b>	
Bianco Lazio IGT 1 lt.	€ 11.00
Bianco Lazio IGT ½ lt.	€ 6.50
Bianco Lazio IGT ¼ lt.	€ 4.50
бокал вина: - Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio) - Pecorino IGT, Villa Medoro (Abruzzo)	€ 7.00
<b>Vini Bianchi / Белое вино</b>	
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
<b>Sparkling e Champagne / Игристые вина и Шампанское</b>	
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
<b>Mezze Bottiglie / Половина бутылки</b>	
Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio)	€ 10.00
Falanghina IGT, Telaro (Campania)	€ 13.00
Chardonnay "Terre di Chieti" IGP, Tollo (Abruzzo)	€ 13.00

**Коктейльное меню и крепкие напитки спрашивайте у персонала**