RISTORANTE 34

DAL 1968



MENU FISSI

Menù “Oscar” - € 55

Antipasto	Fiore di zucca
Primo	Conchiglie con peperoni e gorgonzola
Secondo	Polpette di manzo alla romana con purea di patate
Dolce	Tiramisù
Bevande	Calice di vino, acqua e caffè

Menù “Roma” - € 60

Antipasto	Fiore di zucca e carciofo grigliato
Primo	Mezze maniche con il sugo della Coda alla Vaccinara
Secondo	Saltimbocca alla romana con purea di patate
Dolce	Torta di ricotta con gocce di cioccolato
Bevande	Calice di vino, acqua e caffè

Menù “Syrenuse” - € 65

Antipasto	Galantina di polpo con gamberi e pistacchi
Primo	Paccheri con pomodorini gialli, tonno fresco e olive taggiasche
Secondo	Filetto d’orata in crosta di patate e lardo di colonnata
Dolce	Tiramisù
Bevande	Calice di vino, acqua e caffè

ANTIPASTI €

Fiore di zucca (con mozzarella e alici) o radicchio fritto	3
Crocchette di baccalà e di alici	15
Trionfo di carciofi (alla romana, alla giudia, al mattone, al taglio)	23
Insalata Caprese	15
Prosciutto di Parma (24/30 mesi) e mozzarella di Bufala Campana DOP	18
Prosciutto di Parma (24/30 mesi) e melone	16
Tagliere di salumi laziali	18
Selezione di formaggi laziali	20
Burrata di Andria IGP da 500gr servita con alici e pesto siciliano di pomodori secchi, capperi e olive	28
Bresaola della Valtellina IGP con rughetta e parmigiano	18
Pinsa romana con mortadella tartufata, stracciatella e granella di pistacchi	16
Pinsa romana con stracciatella, fichi caramellati e prosciutto crudo	16
Culatello di Zibello con burratina di Andria IGP	20
Carpaccio di zucchine e caciottina tartufata	16
Pescespada affumicato con pomodorini, lampascioni e avocado	18
Galantina di polpo con gamberi e pistacchi	18
Pepata di cozze	20
Sautè di Mare	28

Non si fanno mezze porzioni

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.

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

PRIMI

	€
Gnocchi di semolino alla romana con caciottina tartufata	16
Gnocchi di zucca al castelmagno, con granella di pistacchi	16
Pappardelle al ragù di cinghiale	17
Strascinati alla gricia tartufati	16
Bigoli con ragù di agnello e asparagi	16
Lasagna con carciofi e salsiccia	16
Orecchiette di grano arso con broccoli e salsiccia	16
Tagliolini con carciofi, guanciale e pecorino	16
Mezze maniche con il sugo della Coda alla Vaccinara	17
Ravioli del giorno	17
Canestrini al '34 con maggiorana e pinoli	16
Tonnarelli cacio e pepe	14
Bombolotti alla carbonara	14
Bucatini alla Amatriciana	14
Risotto alle erbe	14
Maccaroncelli alla "Positano" con pomodoro, capperi, melanzane e provola affumicata	14
Conchiglie con peperoni e gorgonzola	14
Vellutata di zucca con lenticchie e taleggio	16

PRIMI DI PESCE

Zuppa di pasta e ceci con le seppie	18
Paccheri con pomodorini gialli, tonno fresco e olive taggiasche	20
Spaghetti alle vongole veraci	20
Gnocchi con peperoni e mazzancolle	23
Tonnarelli al granciporro	25
Tonnarelli con scampi e radicchio	25
Linguine ai frutti di mare	32
Linguine all'astice	34
Linguine all'astice con frutti di mare	39
Pici con briciole e alici e peperone crusco	20
Spaghetti con zucchine e bottarga	18
Spaghettoni con pomodorini, alici fresche e olive taggiasche	18
Paccheri al nero di seppia	30
Spaghetti al cartoccio con crostacei	32

SECONDI DI CARNE €

Bistecca alla Fiorentina con patate al forno . . . . . 12 €/hg
Abbacchio al forno con patate arrosto 23
Abbacchio allo scottadito con patate al forno 22
Ossobuco di vitello alla genovese con purè di patate 24
Coda alla Vaccinara 23
Stinco di vitello arrosto con patate (per 2 persone) 60
Stinco di vitello arrosto con patate (per 4 persone) 110
Hamburger di Chianina con broccoletti, burrata e olive, servita con patata al cartoccio e taleggio . . . 23
Carpaccio di carne con rughetta e scaglie di parmigiano 20
Tagliata di manzo "34" con stracchino e porro grigliato 25
Tagliata di manzo con carciofi e pecorino di fossa 25
Tagliata di manzo al rosmarino, o con rughetta e aceto, o con radicchio 22
Tagliata di pollo con pecorino di fossa e pomodori secchi 18
Vitello tonnato 20
Filetto ai ferri, o al pepe verde 23/26
Saltimbocca alla romana con purè di patate 22
Polpette di manzo alla romana con sugo di pomodoro fresco e peperoni con purea di patate 22
Trippa 18
Filetto di maiale con scamorza grigliata e granella di pistacchi 18
Braciola di maiale con patate dolci fritte 20
Lombata di vitello con patate al forno 35
Brasato di manzo al vino Cesanese con polenta 25
Animelle con carciofi e guanciale 22
Tegamino di cervello al burro (secondo disponibilità) 25

INSALATE

Misticanza con salmone affumicato, formaggio caprino e noci 15
Insalata di spinaci con guanciale croccante, scaglie di parmigiano, uvetta e pinoli 14
Insalata greca 14
Caesar salad con pollo 15

SECONDI DI PESCE

	€
Involtini di gamberi e pescespada con caciottina tartufata in salsa di zucchine	28
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, capperi e olive taggiasche	23
Filetto d'orata in crosta di patate e lardo di Colonnata	23
Frittura di calamari	22
Trancia di pescespada alla palermitana	25
Tartare di salmone con mango, cipolla rossa e pepe rosa	28
Tartare di gambero rosso con avocado, burratina e granella di pistacchio	30
Trancia di salmone alla griglia	28
Grigliata mista di pesce	45
Tagliata di tonno in crosta su letto di radicchio ed alici	25
Scottata di salmone al forno con pepe verde e rosmarino	23
Crostacei alla griglia	40
Rombo alla griglia	45
Rombo al forno con patate, carciofi e bottarga	50
Orata o Spigola alla griglia	35
Orata o Spigola al forno con patate, carciofi e bottarga	40
Astice alla griglia	60
Pesce del Giorno (secondo disponibilità)	

PIATTI DI MEZZO E CONTORNI

Purè di fave con cicoria ripassata	12
Carciofi "al mattone"	12
Carciofo alla romana o alla giudia	8
Patate fritte o al forno	8
Insalata di carciofi	16
Scarola con uvetta e pinoli	8
Cicoria in padella	8
Verdure miste alla griglia	18
Insalata mista	8
Radicchio grigliato alla '34	12
Radicchio grigliato con gorgonzola	14
Melanzane alla parmigiana	15
Scamorza alla griglia con scarola	15
Formaggi alla griglia	20

DOLCI

	€
Torta di mele e mirtilli con gelato alla vaniglia	8
Tortino caldo al cioccolato con panna	8
Torta alla ricotta con gocce di cioccolato	8
Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo	8
Panna cotta con cioccolato caldo o frutti di bosco	8
Tiramisù	8
Sorbetti fatti in casa	8
Tozzetti con Vin Santo	8
Ananas	8
Fragole	8
Macedonia di Frutti di Bosco	10
Gelato di crema, cioccolato, fragola, limone	8
Dolce del giorno	8
Crostata del giorno	8
Strudel di mele con gelato di crema	8

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 Nastro Azzurro 0,0% 33cl	4
Succo di frutta (mela verde, ananas, pera)	4
Spremuta d'arancia	5
Succo di pomodoro, Campari soda, Crodino	6

VINO DA DESSERT

		50cl
Aleatico di Gradoli DOC, Cantina di Gradoli (rosso, Lazio)	8	30
Passito del Lazio IGT, Pileum (bianco, Lazio)	10	40
Sagrantino di Montefalco Passito DOCG, Adanti (rosso, Umbria)	12	45
Passito di Pantelleria "Jemara" DOP, Martinez (bianco, Sicilia)	12	45
Idromele (fermentato di miele) "Sintesi", Mieli Thun (Trentino)	13	50
Picolit DOCG, Grillo (bianco, Friuli)	13	50
Chaudelune "Vino di ghiaccio" DOC, Cave Mont Blanc (bianco, Valle d'Aosta)		60

VINO ROSSO DELLA CASA €

Rosso Lazio IGT 1 lt. 13
Rosso Lazio IGT ½ lt. 8

CALICI

Roma DOC, Castello di Torre in Pietra (Lazio) 7
Cesanese del Piglio DOCG, Pileum (Lazio) 7

VINI ROSSI

Cesanese del Piglio DOCG, Pileum (Lazio) 25
Cannaiola di Marta "Martino IV" amabile DOP, Castelli (Lazio) 25
Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio) 25
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Casal Thaulero (Abruzzo) 30
Rosè "Rosa Chiara" DOCG, La Scolca (Piemonte) 30
Cabernet Sauvignon DOC, Tenuta Luisa (Friuli) 30
Morellino di Scansano "Mentore" DOCG, Mantellassi (Toscana) 30
Nero D'Avola "Sherazade" DOC, Donnafugata (Sicilia) 30
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana) 30
Primitivo di Manduria "Ausilio" DOC, Calitro (Puglia) 30
Dolcetto d'Alba "Colombè" DOC, Ratti (Piemonte) 30
Merlot "Kron" IGT, Fontana Candida (Lazio) 35
Barbera d'Alba "Battaglione" DOC, Ratti (Piemonte) 35
Pinot Nero IGT "I Ferretti", Tenuta Luisa (Friuli). 35
Aglianico del Sannio DOC, Pietre di Fiume (Campania) 35
Ripasso della Valpolicella Classico "Corte Giara" DOC, Allegrini (Veneto) 35
Morcinaia (Merlot, Cabernet Sauvignon,Sangiovese) IGT "Terre dei Cavalieri", Castello di Magione (Umbria) 40
Cesanese del Piglio Riserva "Bolla di Urbano" DOCG, Pileum (Lazio) 40
Rosso di Montalcino DOC, Carpineto (Toscana) 40
Supertuscan Belnero IGT, Banfi (Toscana) 45
Nebbiolo d'Alba "Ochetti" DOC, Ratti (Piemonte) 45
Pignolo DOC "Terre dei Cavalieri", Rocca Bernarda (Colli Orientali, Friuli) 45
Etna Rosso "I Vigneri" DOC, I Vigneri di Salvo Foti (Sicilia) 50

Nero Buono di Cori "Apolide" IGT, Carpineti (Lazio) 50
Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, Carpineto (Toscana) 50
Sagrantino di Montefalco DOCG, Adanti (Umbria) 50
Chianti Classico Riserva "Ducale Oro" DOCG, Ruffino (Toscana) 60
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Santi (Veneto) 70
Barolo "Marcenasco" DOCG, Ratti (Piemonte) 100
Brunello di Montalcino "Poggio alle Mura" DOCG, Banfi (Toscana) 100
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Allegrini (Veneto) 140
Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana) 250
Supertuscan Ornellaia "Tenuta dell'Ornellaia" Bolgheri DOC, Marchesi Frescobaldi (Toscana) 390
Supertuscan Sassicaia "Tenuta San Guido" Bolgheri DOC, Marchesi Incisa della Rocchetta (Toscana) 420
Supertuscan Solaia "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana) 590

VINI FRIZZANTI

Lambrusco di Sorbara amabile "Contessa Matilde" DOC, Cavicchioli (Emilia) 25
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Demi-sec "Magia Nera" DOC, La Piana (Emilia) 25
Pinot nero Rosè "Pas Dosè" Metodo Classico, Torre Fornello (Emilia) 45

MEZZE BOTTIGLIE

Tellus Syrah Falesco IGP, Famiglia Cotarella (Lazio) 15
Chianti Classico DOCG, Carpineto (Toscana) 15
Nobile di Montepulciano DOCG, Il Conventino (Toscana) 25
Barolo "Marcenasco" DOCG, Ratti (Piemonte) 50
Amarone della Valpolicella Classico DOCG, Brigaldara (Veneto) 50
Supertuscan Tignanello "Tenuta Tignanello" IGT, Marchesi Antinori (Toscana) 140

VINO BIANCO DELLA CASA

	€
Bianco Lazio IGT 1 lt.	13
Bianco Lazio IGT ½ lt.	8

CALICI

Frascati "Santa Teresa" DOCG, Fontana Candida (Lazio)	7
Pecorino IGP "Terre di Chieti", La Vinarte (Abruzzo)	7

VINI BIANCHI

Frascati "Santa Teresa" DOC, Fontana Candida (Lazio)	25
Bellone "Capolemole" IGT, Carpineti (Lazio)	25
Falanghina DOC, Mastroberardino (Campania)	30
Pecorino Superiore "Sciarr" DOC, D'Alesio (Abruzzo)	30
Ribolla Gialla Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)	30
Muller Thurgau Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)	30
Greco di tufo DOCG, Mastroberardino (Campania)	30
Vallée d'Aoste DOC, Blanc de Morgex et de La Salle, Cave Mont Blanc (Valle d'Aosta)	30
Chardonnay Collio DOC, Borgo Conventi (Friuli)	30
Lugana DOC, Cà Lojera Tenuta Tiraboschi (Lombardia)	30
Pinot Grigio DOC, Le Vigne di Zamó (Friuli)	30
Moscato Giallo "Vigneti delle Dolomiti" IGT, Alfio Nicolodi	30
Gewurztraminer Alto Adige DOC, Terlan (Trentino)	35
Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC, Le Vigne di Zamó (Friuli)	35
Frascati Superiore Riserva "Luna Mater" DOCG, Fontana Candida (Lazio)	40
Vermentino di Sardegna DOC "Is Argiolas", Argiolas (Sardegna)	40
Friulano "No Name" Colli Orientali del Friuli DOC, Le Vigne di Zamó (Friuli)	40
Falanghina del Sannio DOC affinata 2 anni in botti di rovere, Pietre di Fiume (Campania)	45
Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (Piemonte)	65
Furore Bianco "Fiorduva" DOC, Marisa Cuomo (Campania)	100

VINI FRIZZANTI E CHAMPAGNE €

Prosecco Superiore di Conegliano-Valdobbiadene DOCG, Cima da Conegliano (Veneto) 25
Moscato (sweet sparkling) (Piemonte) 30
Ribolla Gialla Spumante Brut Millésimée, Luisa (Friuli) 35
Franciacorta "Satèn" Brut DOCG, La Valle (Lombardia) 60
Trento DOC "Maximum" Brut, Ferrari (Trentino) 70
Champagne G.H. Mumm "Cordon Rouge" Brut AOC (Champagne-Ardenne, Francia) 85
Champagne Moët & Chandon Imperial Brut (Champagne-Ardenne, Francia) 110
Champagne Brut Veuve Clicquot AOC (Champagne-Ardenne, Francia) 120
Champagne Dom Perignon Vintage (Champagne-Ardenne, Francia) 490

MEZZE BOTTIGLIE

Frascati DOC, Fontana Candida (Lazio) 10
Falanghina DOC Campi Flegrei, La Sibilla (Campania) 15
Chardonnay "Terre di Chieti" IGP, Tollo (Abruzzo) 15
Moscato d'Asti DOCG "Fiori di Campo", Cascina Carlot (Piemonte) 20
Gewurztraminer DOC, Salizzoni (Trentino) 20
Gavi dei Gavi DOCG, la Scolca (Piemonte) 40
Trento DOC "Maximum" Brut, Ferrari (Trentino) 45

VINI NATURALI E ORANGE WINES (BIANCHI E ROSSI)

Malvasia di Candia, Trebbiano "Formica Pazza Gialla", Soc.Agr.Colleformica (Bianco floreale frizzante, Lazio) . 30
Reale Bianca, Raspato Nero, Syrah "Lettera 3", Az.Agr.Aurete (Rosso fruttato, Lazio) 30
Sangiovese, Syrah, Merlot "Rosso di Gaetano", Az.Agr.Le Coste (Rosso speziato, Lazio) 35
Moscato di Terracina "Flora", Az.Agr.Sete (Bianco floreale, Lazio) 35
Malvasia "Orange"IGT, Le Vigne di Zamó (Bianco fruttato, Friuli) 45
Vitovska IGP, Skerk (Bianco secco, Venezia Giulia) 55

Per il Menù dei Cocktails e dei Distillati, chiedere al personale.

RISTORANTE 34

DAL 1968

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

Facebook
Al Trentaquattro

Instagram
/ristoranteal34