ELVIRA

A BELLI DE NONNA! WELCOME TO MY KITCHEN!

LA SETTIMANA ROMANA

MONDAY / ALLESSI E BOLLITI
Monday is considered "Giorno di magra" (light dining day). After an all day eating Sunday, traditionally, you would want to stay "light" by eating the leftovers of the day before. Obviously, in my kitchen, there are no leftovers!

TUESDAY / POLPETTE
Tuesday is meatballs day!

WEDNESDAY / QUINTO QUARTO
On Wednesday the "quinto quarto" (offal of butchered animals) becomes the main character of the Roman cuisine. Don't be scared, just trust me. You will not regret it.

THURSDAY / GNOCCHI
"Ridi che Nonna ha fatto li gnocchi" (Smile, Nonna made gnocchi).
Thursday is fully dedicated to my delicious handmade Gnocchi.

FRIDAY / PESCE
Friday is traditionally a religious day, therefore it is dedicated to fish.

SATURDAY / TRIPPA
Tripe is so important for Romans that is has an entire day dedicated to itself. Saturday!

SUNDAY / FESTA
Sunday is family day, my favorite.
All together, around my table, enjoying the best of the best: Pasta al Forno!

GLUTEN FREE OR CAN BE GLUTEN FREE

VEGAN OR CAN BE VEGAN

ANTIPASTI, FRITTI

ANTIPASTO DELLA CASA
Prosciutto di Parma, pork "Spianata Calabrese", Mortadella, Burrata, Pecorino, Gorgonzola, "Verdure Grigliate", "Mostarda di Pere", onion and potato "Frittatona", Pizza Bianca all' Aglio e Rosmarino // 29,5
(for a family of 2!)

COZZE AL FORNO A LEGNA
woodfired mussels, garlic, Peperoncino, San Marzano tomatoes, white wine, topped with "Pizza Bianca" // 22

POLPETTE DI NONNA
Nonna's 100% grass fed beef meatballs cooked in their sauce, Parmigiano, Pizza Bianca garlic & rosemary // 18,5

CARPACCIO DI SPADA ALLA PIZZAIOLA
dry marinate swordfish carpaccio, roasted tomato emulsion, fresh cherry tomatoes, Stracciata, Kalamata olives, crispy Focaccia croutons, oregano // 20

PARMIGIANA STICKS DI NONNA
deep fried eggplants, "crema di Parmigiano", fresh tomato sauce, fresh Parmigiano, basil // 19

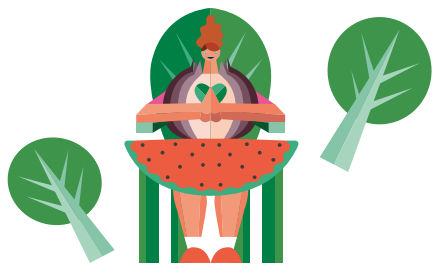
FRITTI DEL GIORNO
Ask your server !

& INSALATE

CAPRESE E PECORINO
Fior di latte Mozzarella, heirloom tomatoes, oregano, shaved Pecorino, olio verde // 18

MISTICANZA ESTIVA
Arugula, Radicchio, Romaine, carrots, cherry tomatoes, artichokes, shaved Parmigiano, "aceto, olio bono, e sale" // 16

FINOCCHI E ANGURIA
watermelon, fennel, fresh mint, goat cheese dressing, black olives // 18



PASTA

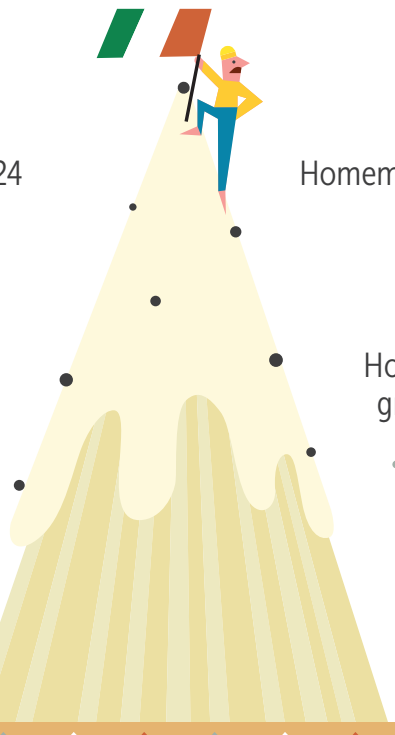
RIGATONI ALLA CARBONARA
Homemade Rigatoni, yolk, Pecorino, Parmigiano, Guanciale, cracked black pepper, Punto. // 26

TONNARELLI CACIO E PEPE
Homemade Tonnarelli, Pecorino, cracked black pepper, Ebbasta! // 24

BUCATINI ALL'AMATRICIANA
Homemade Bucatini, sauce, Guanciale, Pecorino, cracked black pepper, e sto! // 26

RIGATONI AL SUGO
Homemade Rigatoni, fresh tomato sauce, chopped tomatoes, red onion, Parmigiano, basil // 23
+ADD+ NONNA'S POLPETTE// +11

GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE // +3



FETTUCCINE MAIALE E SPUNTATURE
Homemade Fettuccine, braised pork shoulder and baby back ribs in fresh tomato sauce, Pecorino // 33

RIGATONI ALLA NORCINA
Homemade Rigatoni, pork "Salsiccia", Cremini mushroom, Parmigiano cream, fresh Parmigiano // 31

FETTUCCINE ALLA PUTTANESCA
Homemade Fettuccine, fresh tomato sauce, garlic, Peperoncino, green and black olives, capers, anchovies, fresh parsley // 24

BUCATINI COZZE E PECORINO
Homemade Bucatini, Mussels, cherry tomatoes, Peperoncino, Garlic, Parsley, Pecorino Romano // 32

SECONDI

all entrees come with:
-Patate al Forno: roasted yukon gold potatoes with rosemary and garlic
- Broccolini Ripassati: Sauteed Broccolini with garlic and Peperoncino

BISTECCA AI FERRI
Ask your server for the butcher's cut of the day // MP

SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA
whole wild caught Mediterranean Spigola, oven baked with white wine, cherry tomatoes, parsley, "Acqua Pazza" // 48

POLLO AL FORNO
Half chicken oven baked in the wood fired oven, served with it's jus // 36

AGNELLO ALLO SCOTTADITO
woodfired roasted lamb chops, rosemary, garlic, "salsa al formaggio caprino" // 43

PIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZ PIZZE DE NONNA ELVIRA ZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZA

PIZZE AR SUGO

DIAVOLA
Tomato sauce, Mozzarella, pork "Spianata Calabrese", pork "Nduja", Peperoncino, fresh basil, "Olio bono" // 25

PARMIGIANA
Tomato sauce, Mozzarella, smoked Provola, fried eggplants, Pamigiano, fresh basil, "Olio bono" // 25

SUPER ARRABBIATA
Tomato sauce, Mozzarella, pork "Nduja", Guanciale, Burrata, Peperoncino, parsley // 26

CAPRICCIOSA
Tomato sauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, mushroom, artichokes, black olives, egg, fresh basil, "Olio bono" // 25

PIZZE SENZA SUGO

PIZZA CARBONARA
Mozzarella, Pecorino Romano, crispy Guanciale, Carbonara, Cracked Black Pepper // 26

4 FORMAGGI & SALSICCIA
Mozzarella, Gorgonzola, Provola, Pecorino, pork "salsiccia", warm honey-truffle // 27

ORTOLANA
Mozzarella, fried zucchini and eggplants, confit cherry tomatoes, black olives, fresh basil and parsley, "Olio bono" // 24

BOSCAIOLA
Mozzarella, pork "Salsiccia", mushroom, Parsley // 26

GLUTEN FREE PIZZA AVAILABLE // +4

LA CUCINA DI NONNA A CASA! TAKE OUT IS NOW AVAILABLE ON CIAOELVIRA.COM!
LA CUCINA DI NONNA A CASA! TAKE OUT IS NOW AVAILABLE ON CIAOELVIRA.COM!

take out

ELVIRA

NONNA'S GRANDCHILDREN'S ART PROJECT!
ASK YOUR SERVER FOR OUR AMAZING T-SHIRTS AND HATS!

BOLLICINE

BY THE POUR & BY THE BOTTLE

		CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
GLERA FRIZZANTE / SERENA	VENETO	14	18	34	66	
PROSECCO ROSE' DOC / TASI	VENETO					62
FRANCIACORTA / FACCOLI	LOMBARDIA					89
LAMBRUSCO / CONSORZIO LAMBRUSCO ROMAGNA	EMILIA ROMAGNA	14	18	34	66	
TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO / REVI	TRENTINO					72

ROSÉ

BY THE POUR & BY THE BOTTLE

		CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
VINO ROSATO SANGIOVESE / ROSIE GIOVESE	MARCHE	14	18	34	66	
CERASUOLO D'ABRUZZO ROSE / JASCI	ABRUZZO					54

BIANCHI

BY THE POUR & BY THE BOTTLE

		CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
PINOT GRIGIO / MIND THE GRAPES	VENETO	14	18	34	66	
FALANGHINA /CANTINE FALIESI	CAMPANIA	15	19	36	70	
FRASCATI / POGGIO LE VOLPI	LAZIO	15	19	36	70	
TREBBIANO / JASCI	ABRUZZO	14	18	34	66	
PECORINO / ABBONDANZA	ABRUZZO	14	18	34	66	
PASSERINA / PODERI SAN LAZZARO	MARCHE	16	20	38	74	
PALLAGRELLO BIANCO / VESTINI CAMPAGNANO	CAMPANIA					67
GRECO DI TUFO / COLLI DI CASTELFRANCI	CAMPANIA					62
FIANO DI AVELLINO / GUIDO MARSELLA	CAMPANIA					97
PG ROSA / FERLAT SILVANO	FRIULI VENEZIA GIULIA					79
CERVARO DELLA SALA / MARCHESI ANTINORI	UMBRIA					146
TREBBIANO MEZZO PIENO / MASSETTI	ABRUZZO					101
PECORINO LE MERLETTAIE / CIU CIU	MARCHE					61

CORKAGE FEE:
25 each for your first two 750ml's of wine
50 each for all 750ml's of wine thereafter

COCKTAIL COCKTAIL

NEGRONI ALPINO
Gin, Cocchi Americano, Alpe Genepy, Strega, Dolin Dry Vermouth // 16

SGROPPINO DI NONNA 2.0
Lemon & Bergamot "Granita", Humboldt Distillery Vodka, Creme de Cassis, Lemon, Prosecco // 16

AGRIPPINA
Old Overholt Rye, Peach Liqueur, Licor 43, Lemon, Aquafaba, Angostura Bitters // 16

OSTIA ANTICA
Bordiga Occitan Gin, Dill Simple Syrup, Lemon // 15

DE COCCIO
Old Monk Rum, Ten to One Rum, Raspberry Liqueur, Amaretto, Lemon // 16

TESTACCIO, JALISCO
Arugula Infused Tequila Reposado, Centum Herbis, Agave Nectar, dell'Etna Pear Liqueur, Lime // 16

BRANCA LEONE
Mezcal, Fiorente Elderflower, Amaro Montenegro, Genepy, Lemon Juice // 15

TRAMONTO GIALLOROSSO
Bitter Fusetti, Ramazotti Roasto, Basil Eau de Vie, Peychaud's, Lemon // 16

PEPE & LAVANDA NON ALCOHOLIC
Lavander and Black Pepper Simple Syrup,Non 1 Salted Raspberry and Chamomile, Lemon, Pink Salt// 12

APERITIVO ROMANO NON ALCOHOLIC
San Bitter, Lyres Aperitivo, Lemon, Soda // 12

SUMMER DAY SPRITZ
Daytripper Strawberry Amaro, Lemon, Prosecco // 16

SUMMER NIGHT SPRITZ
Macchia Vermouth, Tonic Water, Prosecco // 15

VINI E LIQUORI DA DESSERT

PASSITO // 16
VIN SANTO // 16
BAROLO CHINATO // 18
LIMONCELLO // 13
FINOCCHIETTO // 14
MIRTO DI SARDEGNA // 14

SPRITI

(1.5 oz pours)

MEZCAL
HISTORIAS Y MEMORIAS // 17
REY CAMPERO, MADRE CUISHE // 24
NOBLE COYOTE CAPON // 18
NOBLE COYOTE TOBALA // 30

RUM
CHARANDA URUAPAN // 14
CLARIN VAVAL // 15
DIPLOMATICO MANTUANO // 17

WHISKEY & SCOTCH
MACNAIR'S 12 YEARS // 21
NC'NEAN ORGANIC SCOTCH // 26
BRECKENRIDGE BOURBON // 20
RITTENHOUSE RYE // 14
ANGEL'S ENVY // 18

VODKA
VULCANICA // 15
HANGAR ONE // 16
KETEL ONE // 14

TEQUILA
LALO BLANCO // 16
DON LORENZO BLANCO // 15
DON LORENZO REPOSADO // 18
DON LORENZO HIGH PROOF BLANCO // 22
DON FULANO BLANCO // 16
DON FULANO REPOSADO // 20
DON FULANO ANEJO // 24

GIN
MALFY // 13
BORDIGA OCCITAN // 14
FRED JERBIS 43// 18
GOTHA MENEGIKS // 18

ROSSI

BY THE POUR

		CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO / ABBONDANZA	ABRUZZO	15	19	36	70
PRIMITIVO / PRIMITIVUS	PUGLIA	15	19	36	70
CHIANTI / CESARINA	TOSCANA	15	19	36	70
VINO ROSSO SANGIOVESE / SANDY GIOVESE	MARCHE	14	18	34	66
FIASCO, SANGIOVESE / SALCHETO	TOSCANA	16	20	38	74
CESANESE / POGGIO LE VOLPI	LAZIO	17	21	40	78
AGLIANICO / DE CONCILIIS	CAMPANIA	16	20	38	74

BY THE BOTTLE

		BOTTIGLIA
MAGLIOCCO "CARIGLIO" / TERRE NOBILI	CALABRIA	57
BACCAROSSA / POGGIO LE VOLPI *Vintage 2020*	LAZIO	98
TAURASI / COLLI DI CASTELFRANCI *Vintage 2018*	CAMPANIA	110
FURORE ROSSO RISERVA / MARISA CUOMO *Vintage 2016*	CAMPANIA	152
ROMA DOC / POGGIO LE VOLPI	LAZIO	73
CAPOLEMOLE ROSSO / MARCO CARPINETI	LAZIO	65
CESANESE CAPOZZANO / FORMICONI *Vintage 2011*	LAZIO	109
ROSSO PICENO / LE CANIETTE	MARCHE	61
PINOT NERO / FATTORIA MANCINI *Vintage 2019*	MARCHE	90
GUERRIERO NERO / GUERRIERI *Vintage 2020*	MARCHE	79
BARBARESCO / LA CA NOVA *Vintage 2020*	PIEMONTE	125
BAROLO / SCARZELLO *Vintage 2017*	PIEMONTE	173
BRUNELLO DI MONTALCINO / CAPRILI *Vintage 2019*	TOSCANA	176
AMARONE DELLA VALPOLICELLA / FASOLI GINO *Vintage 2016*	VENETO	115
LACRIMA DI MORRO / LUIGI GIUSTI	MARCHE	71
LUCNO / CACCIAGALLI	CAMPANIA	141
QUARANTACINQUE / MASSETTI	ABRUZZO	166

VINI 0% ALCOHOL

	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
NON1 / SALTED RASPBERRY & CHAMOMILLE	17	32	62	
NON7 / STEWED CHERRY & COFFEE				54

SUSTAINABLE ORGANIC NATURAL

LIQUORI E CORDIALI

COINTREAU // 12
GRAND MARNIER // 13
LIQUOR 43 // 16
LIQUORI DELL'ETNA PERA // 16
LIQUORI DELL'ETNA MELA // 16

DIGESTIVI

GREEN CHARTREUSE // 18
YELLOW CHARTREUSE // 18
STREGA // 13
ALPE GENEPY // 14
BERGAMOTTO FANTASTICO // 18
MADAME MILU DA BERE // 18
BORGHETTI // 13
AMARETTO DISARONNO // 13
ANTICA SAMBUCA // 13
FRANGELICO // 13

GRAPPE

SARPA DI POLI // 14
GIOVI ORTICA E LIMONE // 19
NEBBIOLO // 18

AMARI

NARDINI // 13
LUCANO // 13
FERNET // 15
MELETTI // 13
DEL CAPO // 13
AVERNA // 13
BRAULIO ALPINO // 13
CYNAR // 14
NONINO // 16
RAMAZZOTTI // 15
SIBONA // 13
TOSOLINI // 13
MONTENEGRO // 14
ALPE // 14
AMARA // 14
BORDIGA CHIOT // 13
JEFFERSON // 18
WASHINGTON // 18
DAY TRIP STRAWBERRY // 14
ELSEWHERE BLOOD ORANGE // 14
MY BITTER EARTH // 15

BIRRA ALLA SPINA

ELVIRONA BIONDA Italian Lager // 7
NEW DAY IPA Second chance // 8
ROTATING TAP Ask your server

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

ANAIS, BIRRA FLEA
Smoked Beer, Umbia, ITALIA // 13

COSTANZA, BIRRA FLEA
Blonde Ale, Umbria, ITALIA // 13

L'IPPA, BALADIN
IPA, Piemonte, ITALIA // 13

ISAAC, BALADIN
Blanche, Piemonte, ITALIA // 13

BIRRE 0% ALCOHOL

Ask your server for our rotating selection.

NON ALCHOLIC

COCACOLA // 4.5
DIET COKE // 4.5
COKE ZERO // 4.5
SPRITE // 4.5
LEMONADE // 5
ICED TEA // 5
ARNOLD PALMER // 5
GINGER BEER // 5
ACQUA PANNA // 6
SAN PELLEGRINO // 6

CAFFÈ

DRIP COFFEE // 3,5
ESPRESSO SINGLE/DOUBLE // 3-4
CAPPUCCINO // 4,5
LATTE // 4,5
AMERICANO // 4
MOCHA // 5

TEA

RADIANT SWATHE organic black tea // 6
CHINA JASMINE organic green tea // 6
CHAMOMILLE // 6