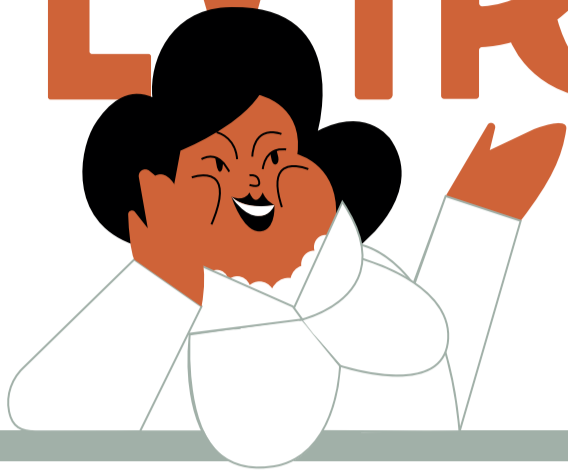


ELVIDA



A BELLI DE
NONNA!
WELCOME
TO
MY KITCHEN!

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

wood fired mussels, garlic, Peperoncino, San Marzano tomatoes, white wine, wrapped in "Pizza Bianca" // 22

POLPETTE DI NONNA

Nonna's 100% grass fed meatballs cooked in their sauce, mashed potatoes, shaved Parmigiano // 18,5

OLIVE ASCOLANE

Ascoli Piceno's traditional Castelvetro olives stuffed with ground meats, coated with breadcrumbs and deep fried. Served with Mozzarella & orange zest, and "Salsa alla Pizzaiola" // 19

PARMIGIANA STICKS DI NONNA

deep fried eggplants, "crema di Parmigiano", fresh tomato sauce, fresh Parmigiano, basil // 19

CARPACCIO DI MANZO CON RICCI E MIDOLLO

Dry-rubbed beef tenderloin, Uni reduction, wood fired bone marrow, "Schiacciata Patate e Tartufo" // 24

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

RADICCHIO E CARCIOFI

Radicchio, arugula, wood fired artichokes, lemon carpaccio, Jerusalem Artichoke cream, bottarga // 18



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.



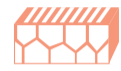
THURSDAY / GNOCCHI

"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 it 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

PASTA

GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE // +3

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! // 25

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Homemade Bucatini, sauce, Guanciale, Pecorino, cracked black pepper, e sto! // 26

RIGATONI AL JUGO E RICOTTA

Homemade Rigatoni, fresh tomato sauce, chopped tomatoes, red onions, Ricotta, Parmigiano, basil // 25

+ADD+ NONNA'S POLPETTE// +11

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 AL RAGU IN BIANCO

Homemade Fettuccine, slowly cooked 100% grass fed beef ragu, root vegetables, Parmigiano, rosemary // 33

BUCATINI COZZE, BROCCOLETTI E BURRATA

Homemade Bucatini, mussels, "crema di broccoletti", semi-dried cherry tomatoes, Burrata, parsley // 33

PACCHERI COI POLPETTI AL JUGO

Homemade Paccheri cooked with Baby octopus stewed with San Marzano tomatoes, anchovies, capers, Kalamata olives, Peperoncino // 34

VEGAN PASTA



RIGATONI AL JUGO

Homemade Rigatoni, fresh tomato sauce, chopped tomatoes, red onions, Vegan Parmigiano, basil // 23



TONNARELLO CACIO E PEPE

Homemade Tonnarelli, Elvira's secret vegan Cacio, cracked black pepper // 25



FETTUCCINE ALLA PUTTANESCA

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

SECONDI

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

SPUNTATURE E SEMOLINO

Slowly braised beef short ribs, pork baby ribs, and pork "Salsiccia", root vegetables, San Marzano tomatoes. Served with oven baked Gnocchi al Semolino, butter, sage, and Parmigiano // 37

ORATA ALLA MUGNAIA

whole wild caught Mediterranean Dorade Seabream marinated with garlic, lemon, and parsley. Elvira's "Mugnaia Verde", fennel, fresh herbs, semi-dry cherry tomatoes // 51

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, artichokes, Kalamata olives, Jerusalem Artichoke cream // 45

BISTECCA AI FERRI

Ask your server for the butcher cut of the day // MP

PIZZE AR SUGO



BRUNCH

PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA

PIZZA DIAVOLA

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

PIZZA PARMIGIANA

Tomato sauce, Mozzarella, smoked Provolone, fried eggplants, Parmigiano, fresh basil, "Olio bono" // 25

PIZZA SUPER ARRABBIATA

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

PIZZA CAPRICCIOSA

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

GLUTEN FREE PIZZA AVAILABLE // +4

ONLY SATURDAY & SUNDAY, UNTIL 3PM, STARTING NOVEMBER 16TH!

PANE, AVOCADO, E CARBONARA

Freshly baked toast bread, Avocado, poached eggs, Carbonara, glazed Guanciale // 19

ALSO AVAILABLE VEGAN

UOVA ALLA ZOZZONA

Oven baked Amatriciana, Carbonara, Cacio & Pepe, two sunny side up eggs // 19

UOVA INCAZZATE

Oven baked, tomato sauce, "pork" Nduja, pork "Spianata Calabrese", Mozzarella, Burrata, two sunny side up eggs // 20

UOVA, BESCIAMELLA, E TARTUFO

Oven baked béchamel, spinach, Parmigiano, "Tartufata", two sunny side up eggs // 22

+++++

SATURDAY & SUNDAY AVAILABLE STARTING AT 12PM

PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA PIZZA

PIZZA CARBONARA

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

4 FORMAGGI & SALSICCIA

Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Pecorino, pork "salsiccia", warm honey-truffle // 27

ORTOLANA

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

BROCCOLI E SALSICCIA

Mozzarella, smoked Provolone, pork "Salsiccia", cream of broccoletti // 26

FRITTATONE DI PASTA E POLPETTE

Spaghetti & Onion Frittata, tomato sauce, Mozzarella, Parmigiano, & Nonna's Polpette // 21

FRITTELLE DI RICOTTA

Nonna Elvira's thick Ricotta pancakes, with dark maple syrup and your choice of:

Frutti di Bosco:

fresh berries, homemade berry compote, whipped cream // 18

Nutella & Banana:

Nutella, banana, whipped cream // 19

Mele e Cannella:

roasted apples, whipped cinnamon-Ricotta, whipped cream // 19

COLAZIONE DI NONNA ELVIRA

Two eggs your style, pork Guanciale, "Shiacciata Patate e Tartufo", "Girella crema e cioccolato", fresh berries, homemade toast bread with butter and berry compote // 20

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

takeout



ELVIRA



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

SUSTAINABLE ORGANIC NATURAL

BOLLICINE

		CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
GLERA FRIZZANTE / SERENA	VENETO	15	21	40	78	
BLANC DE BLANC / ALTA LANGA BRUT / BORGO MARAGLIANO	PIEMONTE	20				89
PROSECCO ROSE' DOC / TAJI	VENETO					63
FRANCIACORTA / FACCOLI	LOMBARDIA					89
LAMBRUSCO / CONSORZIO LAMBRUSCO ROMAGNA	EMILIA ROMAGNA	15	19	36	70	
TRENTO DOC DOSSAGGIO ZERO / REVI	TRENTINO					76

ROSÉ

BY THE CARAFE & BY THE BOTTLE

		CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
VINO ROSATO SANGIOVESE / ROSIE GIOVESE	MARCHE	15	21	40	78	
CERASUOLO D'ABRUZZO ROSE / JASCI	ABRUZZO					58

BIANCHI

BY THE CARAFE & BY THE BOTTLE

VINO BIANCO DEL MESE / ASK YOUR SERVER!

		CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
PINOT GRIGIO / MIND THE GRAPES	VENETO	15	21	40	78	
FALANGHINA / CANTINE FALIESE	CAMPANIA	16	22	42	82	
FRASCATI / POGGIO LE VOLPI	LAZIO	16	22	42	82	
TREBBIANO / JASCI	ABRUZZO	15	21	40	78	
PECORINO / ABBONDANZA	ABRUZZO	15	21	40	78	
PASSERINA / PODERI SAN LAZZARO	MARCHE	17	22	42	82	
PALLAGRELLO BIANCO / VESTINI CAMPAGNARO	CAMPANIA					72
GRECO DI TUFO / COLLI DI CASTELFRANCI	CAMPANIA					69
FIANO DI AVELLINO / GUIDO MARJELLA	CAMPANIA					97
PG ROSA / FERLAT SILVANO	FRIULI VENEZIA GIULIA					82
CERVARO DELLA JALA / MARCHESE ANTINORI	UMBRIA					164
TREBBIANO MEZZO PIENO / MASSETTI	ABRUZZO					116
FIORANELLO BIANCO / TENUTA DI FIORANO	LAZIO					83
NZU BIANCO / MARCO CARPINETI	LAZIO					135
PECORINO LE MERLETTAIE / CIU CIU	MARCHE					67

COCKTAIL COCKTAIL

(1.5 oz pours)

SPRITI

- SGROPPINO DI NONNA 4.0**
Vodka, Myrtle Berry Vermouth, Prosecco, Lemon // 17
- PAPALE PAPALE**
Animas Mezcal, Genepy, Strega, Dry Vermouth // 17
- MARTINI IMPERIALE**
Vulcanica Vodka, Dry Vermouth, Alloro // 18
- ALBICOCCA AMARA**
Whiskey, Apricot, Amaretto, Lemon, Angostura Bitters // 18
- TIRA E MOLLA SPRITZ**
Montenegro, Aperol, Lemon, Orange Bitters // 17
- STA N' CAMPANA**
Tequila, Strawberry, Ramazotti Rosato, Lime, Peychaud Bitters // 17
- FINO ALLA FINE**
Occitan Gin, Finochetto, Lemon, Aquafaba // 17
- MOKA NEGRONI**
Gin, Coffee Vermouth, Bitter Fusetti // 18

- BRUNCH COCKTAILS**
 - SVEGLIATI A NONNA!**
Vodka, Peach, Lemon, Prosecco // 11
 - IPA NEGRONI**
West Coast IPA, Bitter Fusetti, Sorso Vermouth // 12
 - TRAMONTO SPRITZ**
Bitter Fusetti, Ramazotti Rosato, Basil Eau de Vie, Lemon, Peychaud Bitters // 12
 - MIMOSA**
Orange Juice, Prosecco // 13
 - MONICA**
Lemonade, Lavander, Prosecco // 13
- NON ALCOHOLIC**
 - SGROPPINO PER I NIPOTI**
Frutti di Bosco Shrub, Lemon, Non 1 // 12
 - TEMPO DI FRAGOLE**
Strawberry Shrub, Thyme Syrup, Lapos N/A Aperitivo // 13
 - CHINOTTO DI NONNA**
Chinotto, Mint Syrup, Lemon // 12
 - SPRITZ SENZA IMPEGNO**
Lapos N/A Aperitivo, Lemon, Non 1 // 13

- 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
 - MCNEAN 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 JERVIS 43 // 18
 - GOTHA MENEGRIS // 18

ROSSI

BY THE POUR
VINO ROSSO DEL MESE / ASK YOUR SERVER!

		CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO / ABBONDANZA	ABRUZZO	15	21	40	78
PRIMITIVO / PRIMITIVUS	PUGLIA	15	21	40	78
CHIANTI / CESARINA	TOSCANA	16	22	42	82
VINO ROSSO SANGIOVESE / SANDY GIOVESE	MARCHE	15	21	40	78
FIASCO, SANGIOVESE / SALCHETO	TOSCANA	16	22	42	82
TUFALICCIO / MARCO CARPINETI	LAZIO	17	23	44	86
VALPOP / ORA COLLECTIVE	VENETO	16	22	42	82

BY THE BOTTLE

		BOTTIGLIA
BACCAROSSA / POGGIO LE VOLPI	LAZIO	122
TAURASI / COLLI DI CASTELFRANCI	CAMPANIA	115
FURORE ROSSO RISERVA / MARIJA CUOMO	CAMPANIA	175
ROMA DOC / POGGIO LE VOLPI	LAZIO	79
CAPOLEMOLE ROSSO / MARCO CARPINETI	LAZIO	71
CESANESE CAPOZZANO / FORMICONI	LAZIO	109
ROSSO PICENO / LE CANIETTE	MARCHE	68
CASANESE / POGGIO LE VOLPI	LAZIO	69
GUERRIERO NERO / GUERRIERI	MARCHE	83
BARBARESCO / LA CA NOVA	PIEMONTE	125
BAROLO / SCARZELLO	PIEMONTE	189
BRUNELLO DI MONTALCINO / CAPRILI	TOSCANA	188
AMARONE DELLA VALPOLICELLA / FASOLI GINO	VENETO	137
LACRIMA DI MORRO / LUIGI GIUSTI	MARCHE	78
LUCNO / CACCIAGALLI	CAMPANIA	141
FIORANELLO ROSSO / TENUTA DI FIORANO	LAZIO	97
KURNI / OASI DEGLI ANGELI	MARCHE	334
QUARANTACINQUE / MASSETTI	ABRUZZO	166

VINI 0% ALCOHOL

		CALICE	BOTTIGLIA
PROSECCO NON ALCOHOLIC / BEBRALAB	VENETO	11	48
WHITE #1 / FERAL	TRENTINO ALTO ADIGE		62
RED #3 / FERAL	TRENTINO ALTO ADIGE		62
ZEERO WHITE BLEND / CASA EMMA	TOSCANA		63
ZEERO SANGIOVESE / FERAL	TOSCANA		63

VINI E LIQUORI DA DESSERT

- PASSITO // 16
- VIN SANTO // 16
- BAROLO CHINATO // 18
- LIMONCELLO // 13
- FINOCCHIETTO // 14
- MIRTO DI SARDEGNA // 14
- VISCIOLA "IL DUCA" // 15

LIQUORI E CORDIALI

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

GRAPPE

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

DIGESTIVI

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

AMARI

- NARDINI // 13
- LUCANO // 13
- LUCANO (NON ALCOHOLIC) // 12
- FERNET // 15
- MELETTI // 13
- DEL CAPO // 13
- AVERNA // 13
- BRAULIO ALPINO // 16
- CYNAR // 14
- NONINO // 16
- RAMAZZOTTI // 15
- SIBONA // 13
- TOSOLINI // 13
- MONTENEGRO // 14
- ALPE // 14
- AMARA // 14
- BORDIGA CHIOT // 13
- JEFFERSON // 18
- WASHINGTON // 18
- ELSEWHERE BLOOD ORANGE // 14
- MY BITTER EARTH // 15
- SETTEMEZZO // 17
- BLU // 17
- BARATHER HONEY // 16

BIRRA ALLA SPINA

- ELVIRONA BIONDA Italian Lager // 7
- UNKNOWN TERRITORY WC IPA - Rom // 8
- ROTATING TAP Ask your server

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

- ANALS, BIRRA FLEA
Smoked Beer, Umbria, 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 ALCOHOLIC

- COCA COLA // 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

ITALIAN SODA

- BERGAMOTTO - LA DOLCE VITA // 7
- CHINOTTO- LA DOLCE VITA // 7
- ARANCIATA ROSSA - LA DOLCE VITA // 7
- CEDRATA - BERZO // 8

CAFFÈ

- DRIP COFFEE // 3.5
- ESPRESSO SINGLE/DOUBLE // 3-4
- CAPPUCCINO // 5
- LATTE // 5
- AMERICANO // 4

TEA

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





JULY

"LA REGINA DELLA MISTICANZA
/ QUEEN OF MISTICANZA"

ELVIRA

DOLCI

TORTA AL CAFFÉ

Espresso mousse, chocolate-espresso soaked "pan di Spagna", Cappuccino Creme Anglaise // 16

CRÉME CARAMEL

gently baked custard, caramel, hazelnut praline // 15

AFFOGATO 🍷

Bobboi's Zabaione, whipped cream, espresso // 15

FRITTELLE DI NONNA

fried choux dough, raspberry chantilly cream, warm chocolate sauce // 15

VINI E LIQUORI DA DESSERT

PASSITO // 16

VIN SANTO // 16

BAROLO CHINATO // 18

LIMONCELLO // 13

FINOCCHIETTO // 14

MIRTO DI SARDEGNA // 14

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				
						

MEN
U

PASTA

- RIGATONI AL POMODORO
Homemade Rigatoni, fresh tomato sauce, Parmigiano // 10
- RIGATONI BURRO E PARMIGIANO
Homemade Rigatoni, butter and Parmigiano // 10
- FETTUCCINE CON LA PANNA
Homemade egg Fettuccine super creamy sauce! // 10

DOLCI

- BOMBOLONE
w/ Nutella or Whipped Cream // 5
- GELATO SCOOP
(ask the server for our daily flavors) // 5

FELICITÀ



DRINKS

- PINEAPPLE JUICE
- ORANGE JUICE
- CRANBERRY JUICE
- APPLE JUICE
- // 5

K
i
D

