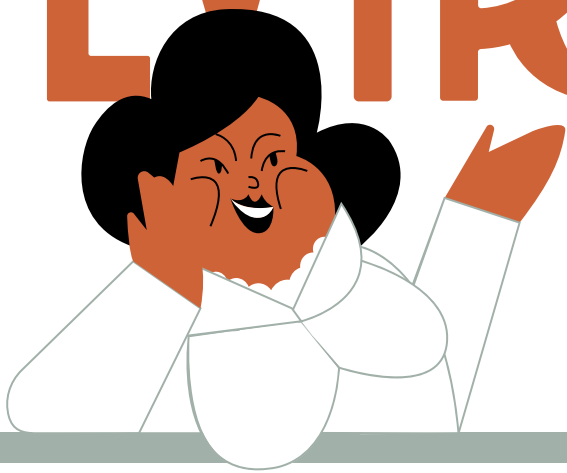


ELVIRA



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 // 32

(for a family of 2!)

COZZE E VONGOLE AL FORNO A LEGNA

Wood fired fresh Mussels and clams, crushed San Marzano, Peperoncino, garlic, parsley, Pizza Bianca dome // 23

POLPETTE DI NONNONA

Nonna Elvira’s 100% Grass-fed beef meatballs cooked in their sauce, “Polenta al Mascarpone”, Parmigiano // 19

NDUJA E RICOTTA AL FORNO

Pork “Nduja”, crostini, orange compote, baked Ricotta // 19

PARMIGIANA STICKS DI NONNA

Deep fried eggplants, “crema di Parmigiano”, fresh tomato sauce, 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

BARBABIETOLE E GORGONZOLA

Beets, spinach, oranges, walnuts, Gorgonzola dressing // 18

MISTICANZA

Arugula, Radicchio, Romaine, carrots, cherry tomatoes, artichokes, shaved Parmigiano, “aceto, olio bono, e sale” // 16



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

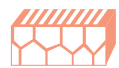
“Ridi che Nonna ha fatto li gnocchi” (Smile, Nonna made gnocchi).

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. // 28

TONNARELLI CACIO E PEPE

Homemade Tonnarelli, Pecorino, cracked black pepper, Ebbasta! // 26

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Homemade Bucatini, sauce, Guanciale, Pecorino, cracked black pepper, e sto! // 29

RIGATONI AL SUGO E RICOTTA

Homemade Rigatoni, fresh tomato sauce, chopped tomatoes, red onions, whipped Ricotta with Mascarpone and “Olio verde”, Parmigiano, basil // 26

+ADD+ NONNA’S POLPETTE// +11

FETTUCCINE MAIALE E SPUNTATURE

Homemade Fettuccine, braised pork shoulder and baby back ribs in fresh tomato sauce, Pecorino // 34

RIGATONI ALLA NORCINA

Homemade Rigatoni, pork “Salsiccia”, Cremini mushroom, Parmigiano cream, fresh Parmigiano // 33

RIGATONI ALLA ZOZZONA

Homemade Rigatoni, pork “Salsiccia”, Amatriciana, Carbonara, pancetta, Pecorino Romano // 29

FETTUCCINE AL RAGU DI AGNELLO E PORCINI

Homemade Fettuccine, slowly cooked hand-chopped Lamb shank ragu, Porcini mushrooms, Parmigiano, Rosemary // 35

TONNARELLI ALLO SCOGLIO GIALLO

Homemade Tonnarelli, fresh clams, mussels, and prawns, gold cherry tomatoes, Peperoncino, garlic, white wine, parsley, and basil // 35

PACCHERI PUTTANESCA E BACCALÀ

Homemade Paccheri, Puttanesca, marinated cod fish, “Salmoriglio”, fresh herbs, lemon zest // 34

VEGAN PASTA



RIGATONI AL SUGO

Homemade Rigatoni, fresh tomato sauce, chopped tomatoes, red onions, Vegan Parmigiano, basil // 26



TONNARELLO CACIO E PEPE

Homemade Tonnarelli, Elvira’s secret vegan Cacio, cracked black pepper //26



FETTUCCINE ALLA PUTTANESCA

Homemade Fettuccine, fresh tomato sauce, garlic, Peperoncino, green and black olives, capers, parsley // 27

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

SUSTAINABLE ORGANIC NATURAL

BOLLICINE

GLERA FRIZZANTE / SERENA
BLANC DE BLANC / ALTA LANGA BRUT / BORGO MARAGLIANO
PROSECCO ROSE' DOC / TAJI
FRANCIACORTA / FACCOLI
LAMBRUSCO / CONSORZIO LAMBRUSCO ROMAGNA
TRENTO DOC DOJAGGIO ZERO / REVI

	CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
VENETO	15	21	40	78	
PIEMONTE	20				89
VENETO					63
LOMBARDIA					89
EMILIA ROMAGNA	15	19	36	70	
TRENTINO					76

ROSÉ

BY THE CARAFE &
BY THE BOTTLE

VINO ROSATO SANGIOVESE / ROSIE GIOVESE
CERASUOLO D'ABRUZZO ROSE / JASCI

	CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
MARCHE	15	21	40	78	
ABRUZZO					58

BIANCHI

BY THE CARAFE &
BY THE BOTTLE

VINO BIANCO DEL MESE / ASK YOUR SERVER!

PINOT GRIGIO / MIND THE GRAPES
FALANGHINA / CANTINE FALIEJI
FRASCATI / POGGIO LE VOLPI
TREBBIANO / JASCI
PECORINO / ABBONDANZA
PASSERINA / PODERI SAN LAZZARO
PALLAGRELLO BIANCO / VESTINI CAMPAGNARO
GRECO DI TUFO / COLLI DI CASTELFRANCI
FIANO DI AVELLINO / GUIDO MARSELLA
PG ROSA / FERLAT SILVANO
CERVARO DELLA SALA / MARCHESI ANTINORI
TREBBIANO MEZZO PIENO / MASSETTI
FIORANELLO BIANCO / TENUTA DI FIORANO
NZU BIANCO / MARCO CARPINETI
PECORINO LE MERLETTEAIE / CIU CIU

	CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
VENETO	15	21	40	78	
CAMPANIA	16	22	42	82	
LAZIO	16	22	42	82	
ABRUZZO	15	21	40	78	
ABRUZZO	15	21	40	78	
MARCHE	17	22	42	82	
CAMPANIA					72
CAMPANIA					69
CAMPANIA					97
FRIULI VENEZIA GIULIA					82
UMBRIA					164
ABRUZZO					116
LAZIO					83
LAZIO					135
MARCHE					67

BRUNCH COCKTAILS

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

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

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 MENEGINS // 18

ROSSI

BY THE POUR

VINO ROSSO DEL MESE / ASK YOUR SERVER!

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO / ABBONDANZA
PRIMITIVO / PRIMITIVUS
CHIANTI / CESARINA
VINO ROSSO SANGIOVESE / SANDY GIOVESE
FIASCO, SANGIOVESE / SALCHETO
TUFALICCIO / MARCO CARPINETI
VALPOP / ORA COLLECTIVE

BY THE BOTTLE

BACCAROSSA / POGGIO LE VOLPI
TAURASI / COLLI DI CASTELFRANCI
FURORE ROSSO RISERVA / MARISA CUOMO
ROMA DOC / POGGIO LE VOLPI
CAPOLEMOLLE ROSSO / MARCO CARPINETI
CESANESE CAPOZZANO / FORMICONI
ROSSO PICENO / LE CANIETTE
CASANESE / POGGIO LE VOLPI
GUERRIERO NERO / GUERRIERI
BARBARESCO / LA CA NOVA
BAROLO / SCARZELLO
BRUNELLO DI MONTALCINO / CAPRILI
AMARONE DELLA VALPOLICELLA / FASOLI GINO
LACRIMA DI MORRO / LUIGI GIUSTI
LUCNO / CACCIAGALLI
FIORANELLO ROSSO / TENUTA DI FIORANO
KURNI/ OASI DEGLI ANGELI
QUARANTACINQUE / MASSETTI

VINI 0% ALCOHOL

PROSECCO NON ALCOHOLIC / BEBRALAB
WHITE #1 / FERAL
RED #3 / FERAL
ZEERO WHITE BLEND / CASA EMMA
ZEERO SANGIOVESE / FERAL

VINI E LIQUORI DA DESSERT

PASSITO // 16
VIN SANTO // 16
BAROLO CHINATO // 18
LIMONCELLO // 13

FINOCCHIETTO // 14
MIRTO DI SARDEGNA // 14
VISCIOLO "IL DUCA" // 15

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

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

	CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO
ABRUZZO	15	21	40	78
PUGLIA	15	21	40	78
TOSCANA	16	22	42	82
MARCHE	15	21	40	78
TOSCANA	16	22	42	82
LAZIO	17	23	44	86
VENETO	16	22	42	82

	BOTTIGLIA
LAZIO	122
CAMPANIA	115
CAMPANIA	175
LAZIO	79
LAZIO	71
LAZIO	109
MARCHE	68
LAZIO	69
MARCHE	83
PIEMONTE	125
PIEMONTE	189
TOSCANA	188
VENETO	137
MARCHE	78
CAMPANIA	141
LAZIO	97
MARCHE	334
ABRUZZO	166

VINI 0% ALCOHOL

VENETO
TRENTINO ALTO ADIGE
TRENTINO ALTO ADIGE
TOSCANA
TOSCANA

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

BIRRA ALLA SPINA

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

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

ANAJ, 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

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 - BERSO // 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

SPRITI

MEZCAL

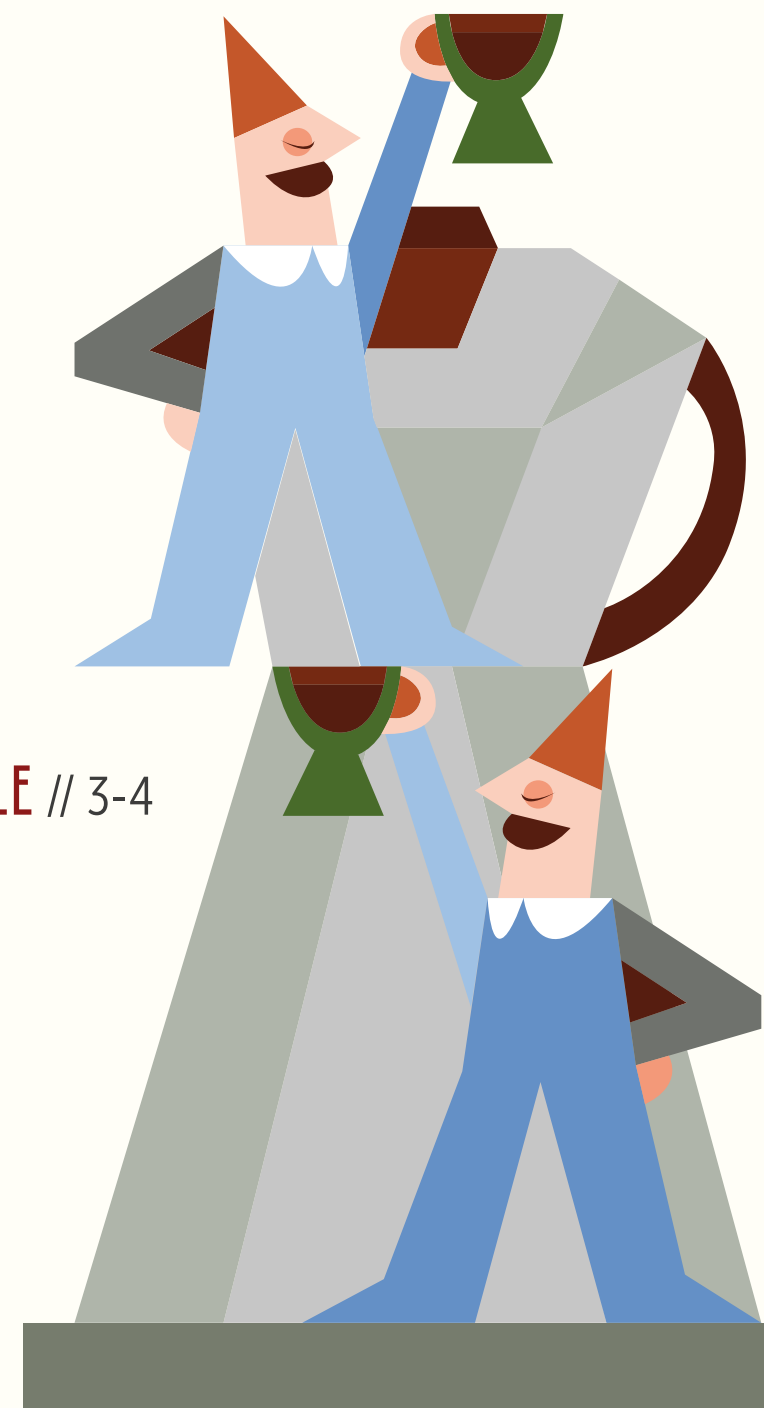
HISTORIAS Y MEMORIAS // 17
REY CAMPERO, MADRE CUISHE // 24
NOBLE COYOTE CAPON // 18
NOBLE COYOTE TOBALA // 30

RUM

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

WHISKEY & SCOTCH

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





"LA REGINA DELLA MISTICANZA
/ QUEEN OF MISTICANZA"

ELVIRA

DOLCI

TORTA RICOTTA, CIOCCOLATO, E VISCIOLE

Ricotta cheesecake, sour cherries, chocolate crumble, "gelato Vaniglia" e Visciole // 16

CRÉME CARAMEL

gently baked custard, caramel, hazelnut praline // 16

AFFOGATO

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

FRITTELLE DI NONNA

fried choux dough, raspberry chantilly cream, warm chocolate sauce // 16

SBRICIOLATA ALLO ZABAIONE

Fillo dough, eggnog cream, wild berries, Nutella // 16

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

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

DRINKS

PINEAPPLE JUICE

ORANGE JUICE

CRANBERRY JUICE

APPLE JUICE

// 5

Kid