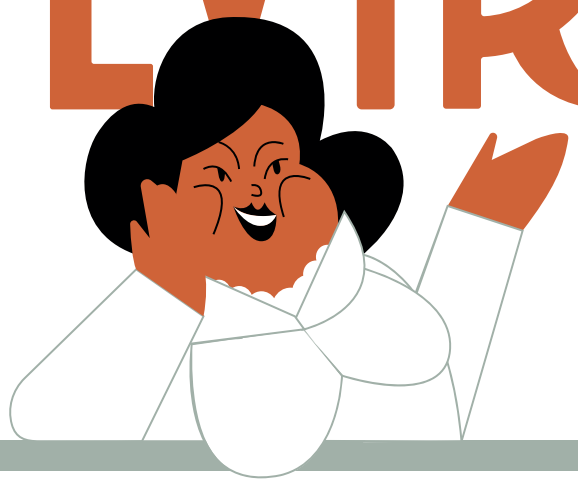
ELVIRA



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

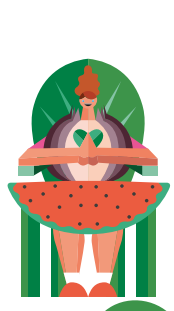
PARMIGIANA STICKS DI NONNA

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

SECONDI

All entrees come with:
- **Patate al Forno: roasted yukon gold potatoes with rosemary and garlic**
- **Broccolo Romanesco Ripassato: sauteed romanesco broccoli with garlic and Peperoncino**

COTOLETTA
deep fried 14 oz breaded bone-in pork chop, Pizzaiola, smoked provola and scamorza // 44

ORATA ALL'ACQUA PAZZA
oven baked whole wild caught mediterranean Dorade Seabream, "guazzetto", gold cherry tomatoe, parsley // 51

POLLO ALLA DIAVOLA
Wood fired half chicken, Diavola, Kalamata olives, fresh herbs, grilled lemon // 38

AGNELLO ALLO SCOTTADITO
Wood fired Lamb chops, cream of broccolo romanesco, baby leek, pancetta, Gorgonzola, grilled lemon // 46

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

PIZZE AR SUGO

PIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZAPIZZA

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

GLUTEN FREE PIZZA AVAILABLE // +4

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

PATATE, PROVOLA, E SALSICCIA
Mozzarella, smoked Provolone, pork "Salsiccia", crushed potatoes, Pancetta, "Olio Bono" // 26

BRUNCH

ONLY SATURDAY & SUNDAY, UNTIL 3PM,

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

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

CHECK OUT NONNA'S FASHION

take out

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

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 BLANCS ALTA LANGA BRUT / BORGO MARAGLIANO	PIEMONTE	20				89
PROSECCO ROSE' DOC / TASI	VENETO					63
FRANCIACORTA / FACCOLI	LOMBARDIA					118
LAMBRUSCO / CONSORZIO LAMBRUSCO ROMAGNA	EMILIA ROMAGNA	15				69
TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO / REVI	TRENTINO					94

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	
ROMA BIANCO / CASTELLO TORRE IN PIETRA	LAZIO	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	
CHARDONNAY / DOMUS VINI	VENETO	16	22	42	82	
PALLEGRELLO BIANCO / VESTINI CAMPAGNANO	CAMPANIA					72
GRECO DI TUFO / COLLI DI CASTELFRANCI	CAMPANIA					79
GRECHETTO "MAU" / BUSSOLETTI	UMBRIA					74
FIANO DI AVELLINO / GUIDO MARSELLA	CAMPANIA					109
PG ROSA / FERLAT SILVANO	FRIULI VENEZIA GIULIA					82
CERVARO DELLA SALA / MARCHESI ANTINORI	UMBRIA					164
TREBBIANO MEZZO PIENO / MASSETTI *Vintage 2019*	ABRUZZO					116
FIORANELLO BIANCO / TENUTA DI FIORANO	LAZIO					91
NZU BIANCO / MARCO CARPINETI	LAZIO					144
PECORINO LE MERLETTAIE / CIU CIU	MARCHE					69

ROSSI

BY THE POUR

VINO ROSSO DEL MESE / ASK YOUR SERVER!

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
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO / ABBONDANZA	ABRUZZO	15	22	42	82
PRIMITIVO / PRIMITIVUS	PUGLIA	16	22	42	82
CHIANTI / CESARINA	TOSCANA	17	23	44	86
VINO ROSSO SANGIOVESE / SANDY GIOVESE	MARCHE	15	21	40	78
FIASCO, SANGIOVESE / SALCHETO	TOSCANA	16	22	42	82
TUFALICCIO / MARCO CARPINETI	LAZIO	18	24	46	90
BARBERA D'ASTI / CASCINA CASTLET	PIEMONTE	16	22	42	82

BY THE BOTTLE

		BOTTIGLIA
BACCAROSSA / POGGIO LE VOLPI *Vintage 2020*	LAZIO	134
TAURASI / COLLI DI CASTELFRANCI *Vintage 2019*	CAMPANIA	139
FURORE ROSSO RISERVA / MARISA CUOMO *Vintage 2016*	CAMPANIA	175
ROMA DOC / POGGIO LE VOLPI	LAZIO	84
CAPOLEMOLE ROSSO / MARCO CARPINETI *Vintage 2020*	LAZIO	76
CIRO ROSSO SUPERIORE / SCALA *Vintage 2022*	CALABRIA	71
CILIEGIOLO "ASIA" / BUSSOLETTI	UMBRIA	74
ETNA ROSSO / CUORE DI MARCHESA	SICILIA	105
ROSSO PICENO / LE CANIETTE	MARCHE	68
CESANESE / POGGIO LE VOLPI	LAZIO	69
GUERRIERO NERO / GUERRIERI *Vintage 2021*	MARCHE	83
BARBARESCO / LA CANOVA *Vintage 2022*	PIEMONTE	125
BAROLO "LA SERRA"/ VILLA PENNA *Vintage 2015*	PIEMONTE	189
BRUNELLO DI MONTALCINO / CORDELLA *Vintage 2016*	TOSCANA	174
AMARONE DELLA VALPOLICELLA / FASOLI GINO *Vintage 2016*	VENETO	146
LACRIMA DI MORRO / LUIGI GIUSTI *Vintage 2024*	MARCHE	78
LUCNO / CACCIAGALLI *Vintage 2021*	CAMPANIA	141
FIORANELLO ROSSO / TENUTA DI FIORANO *Vintage 2020*	LAZIO	97
KURNI/ OASI DEGLI ANGELI *Vintage 2020*	MARCHE	334
QUARANTACINQUE / MASSETTI *Vintage 2021 /22*	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	13	63
ZEERO SANGIOVESE / FERAL	TOSCANA	13	63

BIRRA ALLA SPINA

ELVIRONA BIONDA Italian Lager // 7
UNKNOWN TERRITORY WC IPA - Rom // 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

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

CAFFÈ SPECIALI

LAVANDER HONEY LATTE // 6
NUTELLA MOCHA // 6
DIRTY CHAI TEA LATTE // 6

TEA

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

COCKTAIL

MENTUCCIA SPRITZ
Vodka, Pasubio, Bergamotto Fantastico, Bitter Fusetti, Prosecco, Blackberry, Mint, Lime // 18

REGGIO CALABRIA, OAXACA
White & Spiced Rum, Del Capo, Falernum, Campari, Persimmon, Lime, Cardamom // 17

POSCA SOUR
Whiskey, Macchia Vermouth, Cesarina Bellissimo Chianti, Honey, Lemon // 17

TE POSSINO
Bay Leaf Bourbon, Luxardo Maraschino, Sette Mezzo, Sfumato, Orange // 18

CHE FICO!
Gin, Madame Milu, Bergamotto Fantastico, Fig, Lemon, Honey, Lemon // 18

FUMANTINO
Cinnamon Reposado, Vanilla Cocchi Torino, Aperol // 18

MOKA NEGRONI
Gin, Coffee Vermouth, Bitter Fusetti // 18

COCKTAIL

NON ALCOHOLIC

BELLA MORA
Lapos N/A Apertivo, Blackberry, Lemon // 12
TUTTI A NANNA!
Lapos N/A Apertivo, Herbal Honey, Lemon, Ginger // 13
GREATTA GRATTA
Guava, Blood Orange, Peperncino, Lime // 12
LOTO SPRITZ
N/A Spritz, Persimmon, Cinnamon, Lemon // 14

SPRITZ

(1.5 oz pours)

MEZCAL
HISTORIAS Y MEMORIAS // 17
NOBLE COYOTE CAPON // 18
NOBLE COYOTE TOBALA // 30

RUM
CHARANDA URUAPAN // 14
CLARIN VAVAL // 15
DIPLOMATICO MANTUANO // 17
TIKI LOVERS DARK RUM // 15

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
J ROSE// 18

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

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

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
PASUBIO // 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
SFUMATO // 16
NEPETA // 18

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

"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			

MENU

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

KIDS

DRINKS

PINEAPPLE JUICE
ORANGE JUICE
CRANBERRY JUICE
APPLE JUICE
// 5