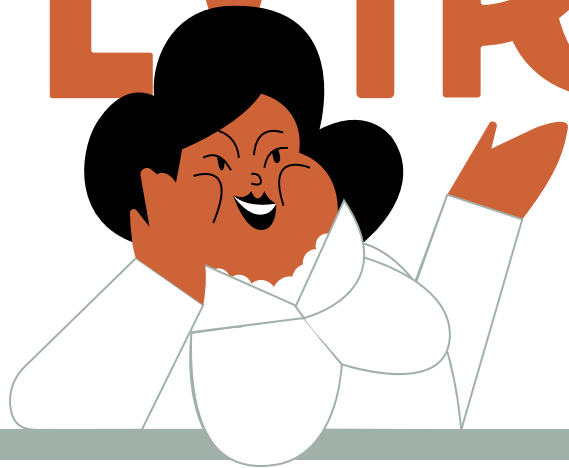


ELVIRA



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

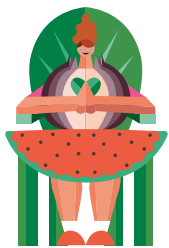
BARBABIETOLE E GORGONZOLA

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.



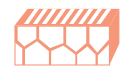
THURSDAY / GNOCCHI

“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’J 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

Belli de Nonna! A 5% supplemental fee will be added to all guest checks to support competitive wages, comprehensive benefits, and the continuous investment in knowledge, education, and wellbeing for our full-time famiglia.
IF YOU WOULD LIKE THE SUPPLEMENTAL FEE REMOVED, PLEASE DO NOT HESITATE TO LET US KNOW.”

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 BLANCS ALTA LANGA BRUT / BORGO MARAGLIANO 
PROSECCO ROSE' DOC / TAJI 
FRANCIACORTA / FACCOLI 
LAMBRUSCO / CONSORZIO LAMBRUSCO ROMAGNA 
TRENTO DOC DOSSAGGIO ZERO / REVI 

	CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
VENETO	15	21	40	78	
PIEMONTE	20				89
VENETO					63
LOMBARDIA					118
EMILIA ROMAGNA	15				69
TRENTINO					94

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 
ROMA BIANCO / CASTELLO TORRE IN PIETRA 
FRASCATI / POGGIO LE VOLPI
TREBBIANO / JASCI 
PECORINO / ABBONDANZA 
CHARDONNAY / DOMUS VINI
PALLEGRELLIO BIANCO / VESTINI CAMPAGNANO 
GRECO DI TUFO / COLLI DI CASTELFRANCI 
GRECHETTO "MAU" / BUSSOLETTI 
FIANO DI AVELLINO / GUIDO MARSELLA 
PG ROSA / FERLAT SILVANO 
CERVARO DELLA SALA / MARCHESE ANTINORI 
TREBBIANO MEZZO PIENO / MASSETTI *Vintage 2019* 
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	
LAZIO	16	22	42	82	
LAZIO	16	22	42	82	
ABRUZZO	15	21	40	78	
ABRUZZO	15	21	40	78	
VENETO	16	22	42	82	
CAMPANIA					72
CAMPANIA					79
UMBRIA					74
CAMPANIA					109
FRIULI VENEZIA GIULIA					82
UMBRIA					164
ABRUZZO					116
LAZIO					91
LAZIO					144
MARCHE					69

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

SPRITI

(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
MC'NEAM ORGANIC SCOTCH // 26
BRECKENRIDGE BOURBON // 20
RITTENHOUSE RYE // 14
ANGEL'S ENVY // 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, Peperoncino, Lime // 12
LOTO SPRITZ
N/A Spritz, Persimmon, Cinnamon, Lemon // 14

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 MENEGHIS // 18
J ROSE // 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 
BARBERA D'ASTI / CASCINA CASTLET 
BY THE BOTTLE
BACCAROSSA / POGGIO LE VOLPI *Vintage 2020* 
TAURASI / COLLI DI CASTELFRANCI *Vintage 2019* 
FUREORE ROSSO RISERVA / MARISA CUOMO *Vintage 2016* 
ROMA DOC / POGGIO LE VOLPI 
CAPOLEMOLE ROSSO / MARCO CARPINETI *Vintage 2020* 
CIRO ROSSO SUPERIORE / SCALA *Vintage 2022* 
CILIEGIOLO "ASIA" / BUSSOLETTI 
ETNA ROSSO / CUORE DI MARCHE SA 
ROSSO PICENO / LE CANIETTE 
CESANESE / POGGIO LE VOLPI 
GUERRIERO NERO / GUERRIERI *Vintage 2021* 
BARBARESCO / LA CANOVA *Vintage 2022* 
BAROLO "LA JERRA" / VILLA PENNA *Vintage 2015* 
BRUNELLO DI MONTALCINO / CORDELLA *Vintage 2016* 
AMARONE DELLA VALPOLICELLA / FASOLI GINO *Vintage 2016* 
LACRIMA DI MORRO / LUIGI GIUSTI *Vintage 2024* 
LUCNO / CACCIAGALLI *Vintage 2021* 
FIORANELLO ROSSO / TENUTA DI FIORANO *Vintage 2020* 
KURNI/ OASI DEGLI ANGELI *Vintage 2020* 
QUARANTACINQUE / MASSETTI *Vintage 2021 /22* 

	CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO
ABRUZZO	15	22	42	82
PUGLIA	16	22	42	82
TOSCANA	17	23	44	86
MARCHE	15	21	40	78
TOSCANA	16	22	42	82
LAZIO	18	24	46	90
PIEMONTE	16	22	42	82

	CALICE	BOTTIGLIA
LAZIO		134
CAMPANIA		139
CAMPANIA		175
LAZIO		84
LAZIO		76
CALABRIA		71
UMBRIA		74
SICILIA		105
MARCHE		68
LAZIO		69
MARCHE		83
PIEMONTE		125
PIEMONTE		189
TOSCANA		174
VENETO		146
MARCHE		78
CAMPANIA		141
LAZIO		97
MARCHE		334
ABRUZZO		166

VINI 0% ALCOHOL

PROSECCO NON ALCOHOLIC / BEBRALAB
WHITE #1 / FERAL 
RED #3 / FERAL 
ZEERO WHITE BLEND / CASA EMMA 
ZEERO SANGIOVESE / FERAL 
BY THE BOTTLE
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 GENEPE // 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
PASUBIO // 15
JIBONA // 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

BIRRA ALLA SPINA

ELVIRONA BIONDA Italian Lager // 7
UNKNOWN TERRITORY WC IPA - Rom // 8
ROTATING TAP Ask your server
BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE
ANAIIS, 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.

ITALIAN SODA

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

CAFFÈ SPECIALI

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



"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's