

ELVIRA



A BELLI DE
NONNA!
WELCOME
TO
MY KITCHEN!

LA SETTIMANA ROMANA



MONDAY / ALLESTI 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.



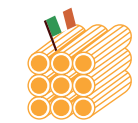
FRIDAY / PESCE

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

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

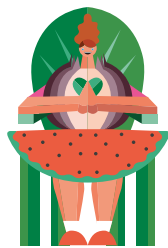
Fior di latte Mozzarella, heirloom tomatoes, oregano, shaved Pecorino, olio verde // 18

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



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

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."

ELVIRA

MENU

DRINK





COCKTAIL

GRATTACHECCA SPRITZ

Gin, Fred Alkemil Alchermes, Elderflower, Lemon, Prosecco // 18

ROCCO

Vanilla Infused Vodka, Bergamotto Fantastico, Passionfruit, Lime // 18

PROSCIUTTO E MELONE

Prosciutto fat-washed Rum, Melon Cream, Calabrian Clementino, St. George Basil Brandy, Cantaloupe, Lime // 17

CAFFÈ E SIGARETTA

Coffee Infused Rye, Animas Mezcal, Cocchi Torino, Sfumato, Orange // 18

CHE FICO!

Gin, Madame Milu, Bergamotto Fantastico, Fig, Lemon, Honey // 18

FRAGOLONE

Bourbon, Solstice Aperitif, Pasubio Amaro, Strawberry, Balsamic, Basil, Lemon // 17

TRASTEVERE, JALISCO

Tequila, Campari, Watermelon, Lime // 18

"UN BRINDISI A NOI
/ A TOAST TO US"

ELVIRA

MOCKTAIL

SUPER COCOMERO

Watermelon, Ginger, Strawberry, Lemon // 12

MELONE FRESCO

Cantaloupe, Lime, Basil, Cedrata Italian Soda // 12

PESCA E SPUMANTE

Non Sparkling No 1, Peach, Lemon // 14

ROSSINI MODERNO

Ghia NA Aperitivo, Strawberry, Basil, Lemon, Egg White // 12

ROMA ESOTICA

Lyre's Gin Alternative, Passionfruit, Pineapple, Lemon // 12

ST. AGRESTI'S PHONY NEGRONI // 16

BUILD YOUR OWN NEGRONI 18

Choose Spirit

Gin | Bourbon | Mezcal

Choose Vermouth

Carpano Antica | Macchia | Cocchi di Torino

Choose Aperitif:

Campari | Meletti 1870 | Liquore delle Sirene

Try our Moka Negroni

ASK YOUR SERVER!



"A CARNEVALE OGNI DRINK VALE
/ AT CARNIVAL EVERY DRINK IS WORTH IT"

ELVIRA

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

BOLLICINE BY THE CARAFE & BY THE BOTTLE

	CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
GLERA FRIZZANTE / SERENA	15	21	40	78	
BLANC DE BLANC ALTA LANGA BRUT / BORGO MARAGLIANO	20				89
PROSECCO ROSE' DOC / TAJI					71
FRANCIACORTA / FACCOLI					128
LAMBRUSCO BORGOLETO / CANTINA PUIANELLO	15				69
TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO / REVI					111
FRAGOLINO / GRAN SIGNORI	14				63
ARTIO FRANCIACORTA ROSE, BRUT / LE MARCHE SINE <i>Vintage 2021</i>					113
PIRIA LAMBRUSCO DI SORBARA DOC / PALTRINIERI <i>Vintage 2024</i>					64

ROSÉ BY THE CARAFE & BY THE BOTTLE

	CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
VINO ROSATO SANGIOVESE / ROSIE GIOVESE	15	21	40	78	
FRAPPATO ROSE / JASCI					58



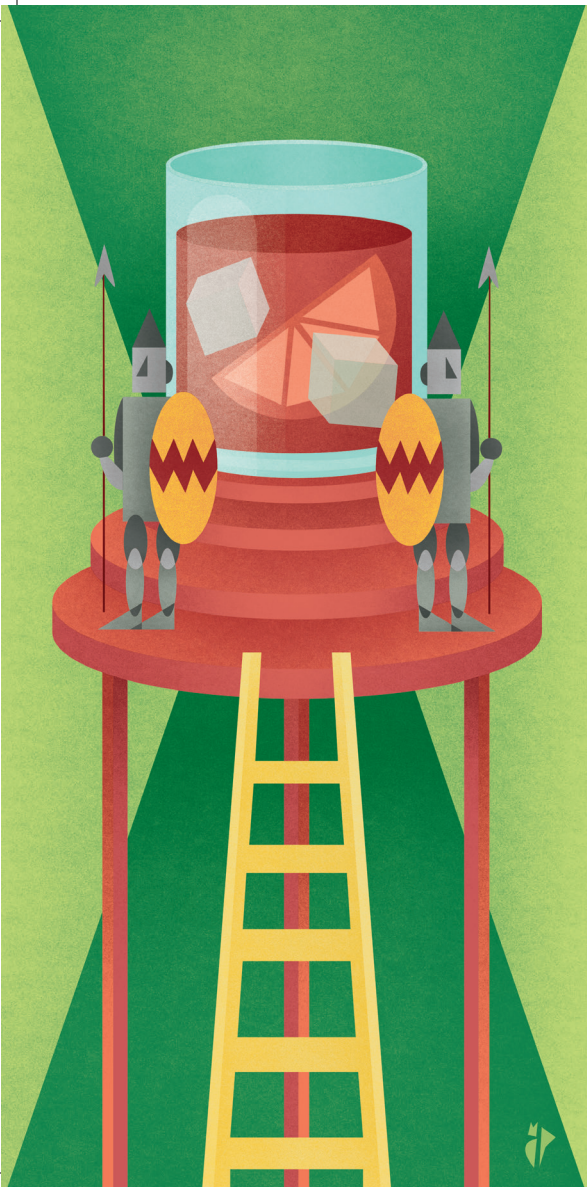
SUSTAINABLE



ORGANIC



NATURAL



"A DIFESA DEL DISTILLATO ITALICO
/ IN DEFENSE OF THE ITALIAN DISTILLATE"

ELVIRA

BIANCHI BY THE CARAFE & BY THE BOTTLE

VINO BIANCO DEL MESE / ASK YOUR SERVER!

	CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
PINOT GRIGIO / MIND THE GRAPE'S  	15	21	40	78	
ELEPHAS BIANCO / TORRE IN PIETRA  	16	22	42	82	
"BRISCOLO" / PODERI SAN LAZZARO  	16	22	42	82	
TREBBIANO "IOVE" / UMBERTO CESARI  	15	21	40	78	
PECORINO / ABBONDANZA 	15	21	40	78	
CHARDONNAY / DOMUS VINI	16	22	42	82	
FRASCATI / POGGIO LE VOLPI 					71
GRECO DI TUFO / COLLI DI CASTELFRANCI 					84
ROMA BIANCO / TORRE IN PIETRA					74
BOTTE 22 BIANCO / DAMIANO CIOLLI <i>Vintage 2022</i>  					89
FIANO DI AVELLINO / GUIDO MARSELLA <i>Vintage 2021</i>  					114
PG ROSA / FERLAT SILVANO   					82
CERVARO DELLA JALA / MARCHESI ANTINORI 					185
TREBBIANO MEZZO PIENO / MASSETTI <i>Vintage 2019</i>   					141
FIORANELLO BIANCO / TENUTA DI FIORANO   					91
NZU BIANCO / MARCO CARPINETTI   					168
PECORINO LE MERLETTAIE / CIU CIU  					73



SUSTAINABLE



ORGANIC



NATURAL




"SE TELEFONANDO
/ IF CALLING" **ELVIRA**





ROSSI

BY THE POUR

VINO ROSSO DEL MESE / ASK YOUR SERVER!

	CALLICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO / ABBONDANZA 	ABRUZZO	16	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	17	23	44	86

VINI 0% ALCOHOL

	CALLICE	BOTTIGLIA	
SO BRIO PROSECCO / BEBRALAB	VENETO	13	58
WHITE #1 / FERAL 	TRENTINO ALTO ADIGE		68
RED #3 / FERAL 	TRENTINO ALTO ADIGE		68
ZEERO WHITE BLEND / CASA EMMA 	TOSCANA	15	68
ZEERO SANGIOVESE / CASA EMMA 	TOSCANA	15	68



SUSTAINABLE



ORGANIC



NATURAL



"SCALATA MONTE CACIO E PEPE
/ CLIMB MONTE CACIO E PEPE"

ELVIRA

BOTTIGLIA

ROSSI BY THE BOTTLE

- BACCAROSSA / POGGIO LE VOLPI *Vintage 2020* 
- CELANESE "TERRE DI BRECCIA" / TORRE IN PIETRA
- MONTEPULCIANO "GRIFOLA" / PODERI SAN LAZZARO
- SILENE CELANESE DOC SUPERIORE / DAMIANO CIOLLI *Vintage 2024*   
- BARCO REALE DI CARMIGNANO DOC / FATTORIA AMBRA *Vintage 2024*   
- ROMA DOC / POGGIO LE VOLPI 
- CAPOLEMOLE ROSSO / MARCO CARPINETI *Vintage 2020*   
- CIRO ROSSO SUPERIORE / SCALA *Vintage 2022*   
- FURORE ROSSO / MARISA CUOMO
- ETNA ROSSO "CENERE" / CUORE DI MARCHESA  
- ROSSO PICENO / LE CANIETTE *Vintage 2022*   
- IL PADRONE DELLE VIGNE / TABARRINI *Vintage 2020*   
- CELANESE / POGGIO LE VOLPI 
- GUERRIERO NERO / GUERRIERI *Vintage 2023*   
- BARBARESCO / LA CANOVA *Vintage 2022* 
- BAROLO "JERRALUNGA D'ALBA" / MAINERDO *Vintage 2019*
- BRUNELLO DI MONTALCINO "VIGNA PIAGGIA" / ABBADIA ARDENGA *Vintage 2019* 
- 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*   

LAZIO	134
LAZIO	86
MARCHE	149
LAZIO	81
TOSCANA	74
LAZIO	84
LAZIO	76
CALABRIA	79
CAMPANIA	145
SICILIA	99
MARCHE	73
UMBRIA	83
LAZIO	72
MARCHE	83
PIEMONTE	143
PIEMONTE	189
TOSCANA	185
VENETO	168
MARCHE	78
CAMPANIA	153
LAZIO	112
MARCHE	334
ABRUZZO	174



SUSTAINABLE



ORGANIC



NATURAL



"GIOCOLIERE CON POLPETTE INFUOCATE
/ JUGGLER WITH FIERY MEATBALLS"

ELVIRA

**BIRRE
ALLA SPINA** ELVIRONA BIONDA Italian Lager, San Diego, CA // 9
MENABREA AMBRATA Red Double Malt, Piemonte, ITALIA // 9
ROTATING TAP

**BIRRE
IN BOTTIGLIA** ANAIS, BIRRA FLEA
Smoked Beer, Umbria, ITALIA // 14
COSTANZA, BIRRA FLEA
Blonde Ale, Umbria, ITALIA // 14
L'IPPA BALADIN,
IPA, Piemonte, ITALIA // 14
ISAAC, BALADIN
Blanche, Piemonte, ITALIA // 14
NORA BALADIN
Spiced, Piemonte, ITALIA // 14

**BIRRE
0% ALCOHOL** RATIONALE BREWING
KOLCH STYLE, San Diego, CA // 8
RATIONALE BREWING
WC IPA, San Diego, CA // 8,
BALADIN BOTANIC
BLONDE, Piemonte, ITALIA // 14

NON
ALCOHOLIC

COCA COLA // 5
DIET COKE // 5
COKE ZERO // 5
SPRITE // 5
LEMONADE // 5
ICED TEA // 5
ARNOLD PALMER // 5
GINGER BEER // 5
ACQUA PANNA // 8
SAN PELLEGRINO // 8

ITALIAN SODA

BERGAMOTTO - BERJO // 8
CHINOTTO - BERJO // 8
ARANCIATA ROSSA - BERJO // 8
CEDRATA - BERJO // 8



"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

CRÈME 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

ALLORO // 16



"THE SOUND OF A PIZZA" **ELVIRA**

CAFFÈ

DRIP COFFEE // 3,5

ESPRESSO SINGLE/DOUBLE // 3-4

CAPPUCCINO // 5

LATTE // 5

AMERICANO // 4

CORRETTO

Spike your espresso with either Sambuca, Frangelico, or Grappa Sarpa di Poli +10

TEA

RADIANT SWATHE organic black tea // 6

CHINA JASMINE organic green tea // 6

CHAMOMILLE // 6



"WALKING ON THE MOZZARELLA MOON" **ELVIRA**

AMARI

NARDINI // 13
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
SETTEMEZZO // 17
BLU // 17

BARATHER HONEY // 16
SFUMATO // 16
NEPETA // 18
ST. ROCH AOSTA // 18
LIBORIO (NON ALCOHOLIC) // 16
RAMAZZOTTI // 17
ST. HUBERTUS RISERVA // 18



"STASERA MI BUTTO, TIRAMISU
/ TONIGHT I'M GOING TO TAKE TIRAMISU"

ELVIRA

GRAPPE

- SARPA DI POLI // 14
- GRAPPA DI AMARONE CAPOVILLA // 28
- GRAPPA MILLA // 26
- GRAPPA DI MOSCATO NONINO // 25
- GRAPPA DI BAROLO SIMONA // 18

LIQUORI E CORDIALI

- GRAND MARNIER // 13
- RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO // 13
- CAMPARI // 14
- APEROL // 13
- COINTREAU // 16
- LICOR 43 // 16

VERMOUTH

- CARPANO ANTICA // 12
- MACCHIA VERMOUTH // 13
- PUNT E MES // 14
- GOTHA DRAI // 14
- CINZANO ROSSO 1757 // 15
- ODDISH TART CHERRY // 16
- COCCHI DI TORINO // 11
- VEJO SOLSTICE // 17

- MR. THREE & BROS GINGER FALERNUM // 16
- ITALICUS // 14
- FLORENTE ELDERFLOWER // 14
- BITTER FUJETTI // 13
- DI STILLATO DI PESCHE CAPOVILLA // 38
- DI STILLATO DI CILIEGIE CAPOVILLA // 36



"NANI IN MOKA /
DWARFS IN MOCHA" **ELVIRA**

DIGESTIVI

YELLOW CHARTREUSE // 18

STREGA // 13

ALPE GENEPE // 14

BERGAMOTTO FANTASTICO // 18

MADAME MILU DA BERE // 18

BORGHETTI // 13

ANTICA SAMBUCA // 13

FRANGELICO // 13

CENTUM HERBIS // 16

LUXARDO ESPRESSO // 15

DISARONNO // 16



"ESPRIMI UN DESIDERIO
/ MAKE A WISH"

ELVIRA

SPIRITI (1.5 oz pours)

MEZCAL

- DON MATEO PECHUGA // 27
- CARA A CARA TOBALA-TEPEZTATE // 35
- ANIMAS ENSEMBLE // 25
- DERRUMBES // 16

RUM

- CHAIRMAN'S RESERVE SPICED RUM // 14
- PROBITAS // 16
- DIPLOMATICO MANTUANO // 17
- TEN TO ONE // 15

WHISKEY & SCOTCH

- NC'NEAN ORGANIC SCOTCH // 26
- BRECKENRIDGE BOURBON // 20
- RITTENHOUSE RYE // 14
- ANGEL'S ENVY // 18
- MISGUIDED SPIRITS WORKINGMAN'S RYE // 16
- FOUR ROSES SINGLE BARREL // 19
- ELIJAH CRAIG // 16
- DALMORE 15 YEAR // 27
- LAPHROAIG 10 YEAR // 24

VODKA

- VULCANICA // 15
- HENDRY'S // 15
- KETEL ONE // 14

TEQUILA

- SIEMBRA VALLES BLANCO // 15
- OCHO BLANCO // 17
- OCHO REPOSADO // 19
- DON FULANO REPOSADO // 20
- DON FULANO ANEJO // 24
- SIEMBRA VALLES ANCESTRAL // 26

GIN

- MALFY // 13
- BORDIGA OCCITAN // 14
- GOTHA MENEGIKS // 18
- J ROSE // 18
- PRIMO // 20
- WINESTILLERY LONDON DRY // 25
- FRED JERBIS '43 // 23

ILLUSTRATED BY MDPRISCO



ARRIVEDERCI



"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
UN

PASTA

- RIGATONI AL POMODORO
Homemade Rigatoni, fresh tomato sauce, Parmigiano // 10
- RIGATONI BURRO E PARMIGIANO
Homemade Rigatoni, butter and Parmigiano // 10
- FETTUCINE 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

