

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

SPIEDINI DI MORTADELLA

Charred Mortadella skewers, lemon & pistachio “salmoriglio”, red onion tartines, cacio e pepe mousse // 20

PECORINO FRITTO

Tuscan Pecorino frittelle, sweet & savory cabbage, basil, warm pork N’duja and hot honey dip // 19

PARMIGIANA STICKS DI NONNA

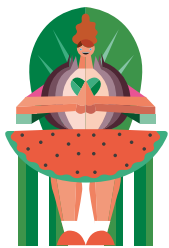
Deep fried eggplants, “crema di Parmigiano”, fresh tomato sauce, Parmigiano, basil // 19

CARPACCIO DI MANZO CON RICCI E MIDOLLO



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

INSALATE



CAPRESE MEDITERRANEA

Heirloom tomato carpaccio, cherry tomatoes, confit cherry tomatoes, Burrata, anchovies dressing, red onions, fried capers, and “Mollica Atturrata” // 19

INSALATA CAPRICCIOSA



Romaine wedges, crispy “Prosciutto cotto”, sieved egg yolk, chopped tomatoes, marinated artichokes, Provolone, mushrooms, Pecorino-ranch dressing // 19

INSALATA PERE E PECORINO



Pear, Pecorino Romano, frisée, arugula, salted hazelnut, Castelvetro olive, fennel, finished with an extra virgin olive oil, apple cider, and mustard vinaigrette // 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.



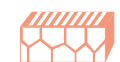
THURSDAY / GNOCCHI

“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!



VEGAN
OR CAN BE VEGAN



GLUTEN FREE
OR CAN BE GLUTEN FREE

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 JUGO 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

RIGATONI ALLA GENOVESE

Homemade Rigatoni, slowly braised beef “Genovese”, onions, aged Parmigiano, basil // 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 BLANCS ALTA LANGA BRUT / BORGIO MARAGLIANO	20				89
PROSECCO ROSE' DOC / TASI					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
VENETO					
PIEMONTE					
VENETO					
LOMBARDIA					
EMILIA ROMAGNA					
TRENTINO					
USA					
LOMBARDIA					
EMILIA ROMAGNA					

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
MARCHE					
SICILIA					



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!

PINOT GRIGIO / MIND THE GRAPES	 
ELEPHAS BIANCO / TORRE IN PIETRA	 
"BRISCOLO" / PODERI SAN LAZZARO	 
TREBBIANO "IOVE" / UMBERTO CESARI	 
PECORINO / ABBONDANZA	
CHARDONNAY / DOMUS VINI	
FRASCATI / POGGIO LE VOLPI	
GRECO DI TUFO / COLLI DI CASTELFRANCI	
ROMA BIANCO / TORRE IN PIETRA	
BOTTE 22 BIANCO / DAMIANO CIOILLI	<i>Vintage 2022</i>  
FIANO DI AVELLINO / GUIDO MARSELLA	<i>Vintage 2021</i>  
PG ROSA / FERLAT SILVANO	  
CERVARO DELLA JALA / MARCHESE ANTINORI	
TREBBIANO MEZZO PIENO / MASSETTI	<i>Vintage 2019</i>   
FIORANELLO BIANCO / TENUTA DI FIORANO	  
NZU BIANCO / MARCO CARPINETTI	  
PECORINO LE MERLETTEAIE / CIU CIU	 

	CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO	BOTTIGLIA
VENETO	15	21	40	78	
LAZIO	16	22	42	82	
MARCHE	16	22	42	82	
EMILIAROMAGNA	15	21	40	78	
ABRUZZO	15	21	40	78	
VENETO	16	22	42	82	
LAZIO					71
CAMPANIA					84
LAZIO					74
LAZIO					89
CAMPANIA					114
FRIULI VENEZIA GIULIA					82
UMBRIA					185
ABRUZZO					141
LAZIO					91
LAZIO					168
MARCHE					73



SUSTAINABLE



ORGANIC



NATURAL



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

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 🌱

	CALICE	QUARTINO	MEZZO LITRO	LITRO
ABRUZZO	16	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	17	23	44	86

VINI 0% ALCOHOL

SO BRIO PROSECCO / BEBRALAB

WHITE #1 / FERAL 🌱

RED #3 / FERAL 🌱

ZEERO WHITE BLEND / CASA EMMA 🌱

ZEERO SANGIOVESE / CASA EMMA 🌱

	CALICE	BOTTIGLIA
VENETO	13	58
TRENTINO ALTO ADIGE		68
TRENTINO ALTO ADIGE		68
TOSCANA	15	68
TOSCANA	15	68



SUSTAINABLE



ORGANIC



NATURAL



ROSSI

BY THE BOTTLE

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

ELVIRA

BOTTIGLIA

BACCAROSSA / POGGIO LE VOLPI	Vintage 2020	
CESANESE "TERRE DI BRECCIA" / TORRE IN PIETRA		
MONTEPULCIANO "GRIFOLA" / PODERI SAN LAZZARO		
SILENE CESANESE 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	
CESANESE / 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 2015	
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

ANAI'S, 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

COPPA AL PISTACCHIO 🍷

Pistachio-Mascarpone mousse, chocolate crumble, espresso, chocolate ganache // 17

PANNA COTTA JAMBUCO E FRAGOLE 🍷

Elderflower and Ricotta pannacotta, lemon-strawberry compote, sugar crust // 17

AFFOGATO

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

FRITTELLE DI NONNA

fried choux dough, peach chantilly cream, warm chocolate sauce // 17

FONDUTA ALLA NUTELLA

Dark Chocolate & Nutella Fondue, Nonna Elvira's home baked "Pasticcini", fresh fruit // 20

DOLCI VEGAN

VEGAN TIRAMISU AL PISTACCHIO 🍷

vegan ladyfingers, vegan "Crema al Mascarpone e Pistacchio", Espresso, cocoa // 17

VEGAN AFFOGATO: 🍷

Bobboi's vegan sorbet, vegan whipped cream, espresso // 15

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 FUSETTI // 13

DISTILLATO DI PESCHE CAPOVILLA // 38

DISTILLATO DI CILIEGIE CAPOVILLA // 36



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

DIGESTIVI

YELLOW CHARTREUSE // 18

STREGA // 13

ALPE GENEPY // 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

COPPA AL PISTACCHIO 🍷

Pistachio-Mascarpone mousse, chocolate crumble, espresso, chocolate ganache // 17

PANNA COTTA JAMBUCO E FRAGOLE 🍷

Elderflower and Ricotta pannacotta, lemon-strawberry compote, sugar crust // 17

AFFOGATO

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

FRITTELLE DI NONNA

fried choux dough, peach chantilly cream, warm chocolate sauce // 17

FONDUTA ALLA NUTELLA

Dark Chocolate & Nutella Fondue, Nonna Elvira's home baked "Pasticcini", fresh fruit // 20

DOLCI VEGAN

VEGAN TIRAMISU AL PISTACCHIO 🍷

vegan ladyfingers, vegan "Crema al Mascarpone e Pistacchio", Espresso, cocoa // 17

VEGAN AFFOGATO: 🍷

Bobboi's vegan sorbet, vegan whipped cream, espresso // 15

VINI E LIQUORI DA DESSERT

PASSITO // 16

VIN SANTO // 16

BAROLO CHINATO // 18

LIMONCELLO // 13

FINOCCHIETTO // 14

MIRTO DI SARDEGNA // 14

ALLORO // 16

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

K.
i.
D.