

la *Griffe*
Roma

MENÙ

STARTERS

ANTIPASTI

Sashimi di Salmone marinato alla norvegese home made su salsa Tzatziki, accompagnato da insalatina di finocchi, gel di clementini e terra di olive nere 18

Marinated Salmon Sashimi on tzatziki sauce with fennel salad, clementine gel and black olive



Da abbinare:

Edoardo Rota Sauvignon Trevenezie IGT
Sauvignon.

Zuppa di Cipolle alla pavese con uovo fritto e caciocavallo 14

Pavese style onion soup with fried egg and local cheese



Da abbinare:

Plazzer Chardonnay Trentino DOC
Chardonnay.

Funghi Porcini Laccati con chips di Speck Bavarese speziato su fondo di provola affumicata 17

Lacquered Porcini Mushrooms with spiced Bavarian Speck chips and smoked provola



Da abbinare:

Frescobaldi Castiglioni Chianti DOCG
Sangiovese, Merlot.

Roast Beef di Manzo con Maionese al Timo, composta di verdure al vin brulè e la sua riduzione 17

Roast Beef with thyme mayonnaise, vegetable compote with mulled wine and its reduction



Da abbinare:

Tenuta Maccan Cabernet Sauvignon DOC
Cabernet Sauvignon.

FIRST COURSES

PRIMI PIATTI

Tonnarello all'uovo con sugo di spuntature alla romana, caciocavallo e Tartufo 20

Egg tonnarello with pork ribs sauce, caciocavallo cheese and truffle



Da abbinare:

Cabizza Primitivo Puglia Bio Igp
Primitivo.

Vellutata di Zucca mantovana con fonduta di formaggio erborinato, cipolla in carpione, chips di cavolo nero e crostini di pane speziato 16

Pumpkin soup with blue cheese fondue, pickled onion, black cabbage chips and spiced bread croutons



Da abbinare:

Plazzer Chardonnay Trentino DOC
Chardonnay.

Tortelloni di Stracotto con fondo di mozzarella di bufala, fondo bruno e olio all'aneto 18

Beef stew tortelloni with buffalo mozzarella, and dill olive oil



Da abbinare:

Velenosi Lacrima di Morro D'Alba DOC
Lacrima di Morro D'Alba.

Risotto al nero di seppia con battuto di seppie di Sicilia, gel di limoncello, mentuccia e melograno* 19

Squid ink risotto with chopped Sicilian cuttlefish, limoncello gel, mint and pomegranate



Da abbinare:

Edoardo Rota Sauvignon Trevenezie IGT
Sauvignon.

MAIN COURSES

SECONDI PIATTI

Controfiletto di Manzo scottato con salsa bernese, fondo bruno e Tartufo 25

Beef sirloin with béarnaise sauce, beef stock and truffle



Da abbinare:

*Frescobaldi Castiglioni Chianti DOCG
Sangiovese, Merlot.*

Filetto di Sedano Rapa al pepe verde, zucca mantecata e crumble con mandorle e noce moscata 18

Celeriac fillet with green pepper, creamed pumpkin and crumble with almonds and nutmeg



Da abbinare:

*Flunia Vettariva Bio
Vermentino.*

Gamberi al Cointreau, Olandese all'arancia e Red gold* 27

Shrimps with Cointreau, orange and Red gold hollandaise sauce



Da abbinare:

*Prosecco Millesimato Rose Il Roggio Extra Dry DOC
Glera.*

Carrè di agnello con funghi galletti caramellati con miele e rosmarino, pavè di patate e salsa bordolese* 27

Rack of lamb, caramelized mushroom with honey and rosemary, potato pavé and Bordeaux sauce



Da abbinare:

*Cabizza Primitivo Puglia Bio Igp
Primitivo.*

Puoi impreziosire il tuo piatto con: Tartufo 8; Caviale 10.

Elevate your dish with: Truffle 8; Caviar 10

SIDES

CONTORNI

Patate arrosto con sale speziato 8
Roasted potatoes with spiced salt

Insalata Mista con pomodorini, finocchi e olive taggiasche 7
Mixed salad with cherry tomatoes, fennel and taggiasca olives



Scarola Ripassata con pinoli tostati e uvetta 8
Sauteed escarole with toasted pine nuts and raisins



DESSERT

DOLCI

Tiramisù classico 9
Italian classic tiramisù



Da abbinare:

*Florio Ambar Moscato IGT
Moscato Di Alessandria, Moscato Giallo.*

Tartelletta con composta di frutti rossi, Mousse al cioccolato bianco e pepe rosa, lime e Karcadè 9

Tartlet with red fruit compote, white chocolate and pink pepper mousse, lime and Karcadè



Da abbinare:

*Torrevento Dulcis In Fundo Moscato DOC
Moscato di Trani.*

Cre moso alla ricotta con riduzione di arance alla cannella, crumble al cioccolato e mandorle salate* 10

Creamy ricotta with cinnamon orange reduction, chocolate crumble and salted almonds



Da abbinare:

*Frescobaldi Santo Spirito 11
Trebiano.*

WINE LIST

LISTA DEI VINI

BOLLICINE

Prosecco Millesimato Rose Il Roggio Extra Dry DOC <i>Glera.</i> <i>Fresco e fruttato.</i>	Veneto	9	40
Prosecco Valdobbiadene Millesimato Il Roggio Dry DOCG <i>Glera.</i> <i>Lievemente morbido ed equilibrato.</i>	Veneto	11	60
Franciacorta Ca De Pazzi Brut DOCG <i>Chardonnay, Pinot Bianco.</i> <i>Rinfrescante al palato con un sorso vivo e vivace.</i>	Lombardia		80
Veloir Il Roggio Metodo Classico Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir.</i> <i>Fresco e vivace, con un buon equilibrio tra acidità e morbidezza.</i>	Lombardia	12	70

LO CHAMPAGNE

Champagne Lanson Rosè Label Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier.</i> <i>Fresco, di buona mineralità e decisamente raffinato.</i>	Francia		300
Champagne Lanson Black Label Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i> <i>Vibrante e agrumato, cremoso in termini di effervescenza.</i>	Francia		250
Champagne Gh Martel Prestige Blanc De Noirs <i>Pinot Nero, Pinot Meunier.</i> <i>Colore dorato, perlage fine e persistente.</i>	Francia	18	150

Champagne Louis Roederer Cristal Brut <i>Pinot Nero, Chardonnay.</i> <i>Note tostate che si amalgamano con sentori complessi di frutta.</i>	<i>Francia</i>		800
Champagne Krug Grande Cuvee <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier.</i> <i>Perlage fine e persistente.</i>	<i>Francia</i>		750

VINI BIANCHI

St Michael Eppan Gewurztraminer DOC <i>Gewurztraminer.</i> <i>Corpo leggero, con un sorso piacevolmente fresco e scorrevole.</i>	<i>Alto Adige</i>		65
Plazzer Chardonnay Trentino DOC <i>Chardonnay.</i> <i>Fresco, fruttato e beverino.</i>	<i>Trentino</i>	11	45
Augusto De Nardis Roero Arneis DOCG <i>Arneis.</i> <i>Intenso e complesso, con note fruttate e floreali.</i>	<i>Piemonte</i>		55
Tenuta Maccan Ribolla Gialla IGT <i>Ribolla Gialla.</i> <i>Fresco e avvolgente, gradevolmente minerale.</i>	<i>Friuli</i>		50
Edoardo Rota Sauvignon Trevenezie IGT <i>Sauvignon.</i> <i>Equilibrato con acidità vivace.</i>	<i>Veneto</i>	10	40
Ca Dei Frati Brolettino Lugana DOC <i>Turbiana.</i> <i>Morbido e fresco con sentori di frutta tropicale.</i>	<i>Lombardia</i>		70
Flunia Vettariva Bio <i>Vermentino.</i> <i>Minerale con stupefacente freschezza.</i>	<i>Toscana</i>	11	45

B.Zar Lazio IGP Chardonnay, Sauvignon. Leggero e fruttato.	Lazio	9	35
Principe Pallavicini Frascati DOC Malvasia, Trebbiano, Greco. Fruttato e fresco.	Lazio	10	40
Montali Pecorino D'Abruzzo DOP Pecorino. Fresco e fruttato con note di agrumi.	Abruzzo		50
Gestilenti Fiano Di Avellino DOCG Fiano. Finale di grande sapidità con il ritorno di dense note floreali.	Campania	11	40
Monti S'Eleme Vermentino Di Gallura DOCG Vermentino. Corpo leggero, con un sorso secco, buona sapidità.	Sardegna		45
Donnafugata Lighea Zibibbo DOC Zibibbo. Fresco e fragrante, ben equilibrato tra sapidità e struttura.	Sicilia		60

IL GRANDE BIANCO

Colterenzio Lafoa Chardonnay DOC Chardonnay. Buon corpo, morbido e rotondo.	Alto Adice		150
--	------------	--	-----

ROSATI

Frescobaldi Alie Rosato IGT <i>Syrah, Vermentino.</i> <i>Il bouquet fruttato si fonde con delicate note floreali.</i>	<i>Toscana</i>	12	50
Ca Dei Frati Rosa Dei Frati <i>Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera.</i> <i>Gustoso, fresco, sapido.</i>	<i>Veneto</i>		55

VINI ROSSI

Hofstatter Meczan Pinot Nero DOC <i>Pinot Noir.</i> <i>Bilanciato tra morbidezza ed un apporto di freschezza e sapidità.</i>	<i>Alto Adige</i>		75
Augusto De Nardis Nebbiolo Langhe DOC <i>Nebbiolo.</i> <i>Sottofondo di frutti rossi con nota balsamica.</i>	<i>Piemonte</i>		60
Arlanch Merlot DOC <i>Merlot.</i> <i>Intenso e corposo, con note di frutti rossi maturi.</i>	<i>Veneto</i>	10	40
Tenuta Maccan Cabernet Sauvignon DOC <i>Cabernet Sauvignon.</i> <i>Buon corpo e di buona persistenza.</i>	<i>Friuli</i>	11	45
Murari Valpolicella Ripasso DOC <i>Corvina, Rondinella, Croatina.</i> <i>Armonioso con un frutto maturo.</i>	<i>Veneto</i>		60
Velenosi Lacrima Di Morro D'alba DOC <i>Lacrima di Morro D'Alba.</i> <i>Corposo, equilibrato e gusto armonico.</i>	<i>Marche</i>	13	55

Frescobaldi Castiglioni Chianti DOCG <i>Sangiovese, Merlot.</i> <i>Morbido, fresco, nitido con una buona persistenza fruttata.</i>	<i>Toscana</i>	11	45
B.Zar Lazio IGP <i>Cabernet merlot.</i> <i>Rosso leggero dai profumi delicati.</i>	<i>Lazio</i>	9	35
Principe Pallavicini Rubillo Cesanese IGT <i>Cesanese.</i> <i>Caldo, morbido, avvolgente, di grande equilibrio.</i>	<i>Lazio</i>		40
Montali Montepulciano D'abruzzo DOP <i>Montepulciano D'abruzzo.</i> <i>Avvolgente con un tannino ben presente.</i>	<i>Abruzzo</i>		60
Cabitzza Primitivo Puglia Bio Igp <i>Primitivo.</i> <i>Ricco, con un frutto dolce e una tessitura tannica vellutata e sottile.</i>	<i>Puglia</i>	13	55
Tasca Lamuri Nero D'avola DOC <i>Nero D'avola.</i> <i>Morbido, equilibrato e di buona struttura.</i>	<i>Sicilia</i>		65

IL GRANDE ROSSO

Carpineto Brunello di Montalcino DOCG <i>Sangiovese, Canaiolo.</i> <i>Fruttato, giovane, fresco e leggermente tannico.</i>	<i>Toscana</i>		160
---	----------------	--	------------

VINI DOLCI AL CALICE

Torrevento Dulcis In Fundo Moscato DOC

Puglia

8

Moscato di Trani.

Dolce, ben equilibrato, con sensazioni di frutta esotica.

Frescobaldi Santo Spirito 11

Toscana

8

Trebbiano.

Piacevolmente aromatico e con intensi sentori di miele e frutta secca.

Florio Ambar MoscatoIGT

Sicilia

10

Moscato Di Alessandria, Moscato Giallo.




Morbido, con un piacevole fondo di fichi secchi e uva passa.



*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di servizio. Servizio 2€ per persona
For any information about substances and allergens you can consult the staff. Service 2€*

Invitiamo ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti - Anisakis secondo la normativa HACCP. Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal Reg. CE 1169/11. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Before ordering, we invite guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy. According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti - Anisakis treatment. Some products in this menu may have been treated in full compliance with the "Cold Chain" as required by reg. CE 1169/11. Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel.

- | | |
|--|--|
|  Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten |  Frutta a guscio Nuts |
|  Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof |  Sedano e prodotti a base di sedano Celery and product thereof |
|  Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof |  Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof |
|  Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof |  Semi di sesamo e prodotti a base di semi Sesame seeds and products thereof |
|  Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof |  Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites |
|  Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof |  Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof |
|  Latte e prodotti a base di latte Milk and products thereof |  Molluschi e prodotti a base di molluschi Shellfish and products thereof |

**alimento surgelato | frosted food*