

la *Griffe*
Roma

MENÙ

STARTERS

ANTIPASTI

Carpaccio di Salmone, yogurt e finocchi

15

Marinated salmon, yogurt and fennel



Da abbinare:

Plazzer Chardonnay Trentino DOC

Chardonnay.

Fresco, fruttato e beverino.

Roast beef di manzo, riduzione di vino, crumble alla noce moscata

14

Roast beef, wine reduction, nutmeg crumble



Da abbinare:

Arlanch Merlot DOC

Merlot.

Intenso e corposo, con note di frutti rossi maturi.

Insalata di fregola

12

Sardinian fregola, glasswort, confit tomato and caramelized red onion



Da abbinare:

Frescobaldi Alie Rosato IGT

Syrah, Vermentino.

Il bouquet fruttato si fonde con delicate note floreali.

FIRST COURSES

PRIMI PIATTI

Raviolo di Burrata, gambero crudo, pomodoro bruciato e sedano croccante

16

Burrata ravioli, raw prawn, burnt tomato and crunchy celery



Da abbinare:

Gestileni Fiano di Avellino IGT

Fiano.

Finale di grande sapidità con il ritorno di dense note floreali.

Picio toscano con ragù bianco di maialino brado

14

Tuscan picio with white wild pork ragù



Da abbinare:

Tenuta Maccan Cabernet Sauvignon

Ribolla Gialla.

Fresco e avvolgente, gradevolmente minerale.

Risotto al rabarbaro, kefir di bufala e brunoise di verdure al vino rosso

14

Rhubarb risotto, buffalo kefir and vegetable brunoise in red wine



Da abbinare:

Velenosi Lacrima di Morro D'Alba DOC

Lacrima di Morro D'Alba.

Corposo, equilibrato e gusto armonico.

MAIN COURSES

SECONDI PIATTI

Trancio di merluzzo piastrato con verdure dell'orto

20

Cod served with seasonal vegetables



Da abbinare:

Edoardo Rota Sauvignon Trevenezie

Sauvignon.

Equilibrato con acidità vivace.

Coscio di anatra confit con salsa arancia e marsala e pavé di patate

22

Confit duck leg with orange and marsala sauce and potato pave



Da abbinare:

Frescobaldi Castiglioni Chianti DOCG

Sangiovese, Merlot.

Morbido, fresco, nitido con una buona persistenza fruttata.

Arrosto di melanzane alla parmigiana

16

Roasted aubergine served with mozzarella mousse and pesto basil



Da abbinare:

Cabizza Primitivo Puglia Bio IGP

Primitivo.

Ricco, con un frutto dolce e una tessitura tannica vellutata e sottile.

DESSERT

DOLCI

Tiramisù classico

7

Italian classic tiramisù



Da abbinare:

Florio Ambar Moscato IGT

Moscato Di Alessandria, Moscato Giallo.

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

Parfait alle pesche

7

Peach semifreddo served with peaches in syrup and a reduction of passito wine



Da abbinare:

Frescobaldi Santo Spirito 11

Trebbiano.

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

Mousse cioccolato bianco, mango e tè verde

7

White chocolate mousse, mango and green tea



Da abbinare:

Torrevento Dulcis In Fundo Moscato DOC

Moscato di Trani.

Dolce, ben equilibrato, con sensazioni di frutta esotica.

WINE LIST

LISTA DEI VINI

BOLLICINE

Prosecco Millesimato Rose Il Roggio Extra Dry DOC <i>Glera.</i> <i>Fresco e fruttato.</i>	<i>Veneto</i>	8	40
Prosecco Valdobbiadene Millesimato Il Roggio Dry DOCG <i>Glera.</i> <i>Lievemente morbido ed equilibrato.</i>	<i>Veneto</i>	11	60
Franciacorta Ca De Pazzi Brut DOCG <i>Chardonnay, Pinot Bianco.</i> <i>Rinfrescante al palato con un sorso vivo e vivace.</i>	<i>Lombardia</i>		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>	<i>Lombardia</i>	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>	<i>Francia</i>		300
Champagne Lanson Black Label Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i> <i>Vibrante e agrumato, cremoso in termini di effervescenza.</i>	<i>Francia</i>		250
Champagne Gh Martel Prestige Blanc De Noirs <i>Pinot Nero, Pinot Meunier.</i> <i>Colore dorato, perlage fine e persistente.</i>	<i>Francia</i>	18	150

Champagne Louis Roederer Cristal Brut *Francia* **800**
Pinot Nero, Chardonnay.
Note tostate che si amalgamano
con sentori complessi di frutta.

Champagne Krug Grande Cuvee *Francia* **750**
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier.
Perlage fine e persistente.

VINI BIANCHI

St Michael Eppan Gewurztraminer DOC *Alto Adige* **65**
Gewurztraminer.
Corpo leggero, con un sorso piacevolmente
fresco e scorrevole.

Plazzer Chardonnay Trentino DOC *Trentino* **11** **45**
Chardonnay.
Fresco, fruttato e beverino.

Augusto De Nardis Roero Arneis DOCG *Piemonte* **55**
Arneis.
Intenso e complesso, con note fruttate e floreali.

Tenuta Maccan Ribolla Gialla IGT *Friuli* **50**
Ribolla Gialla.
Fresco e avvolgente, gradevolmente minerale.

Edoardo Rota Sauvignon Trevenezie IGT *Veneto* **10** **40**
Sauvignon.
Equilibrato con acidità vivace.

Ca Dei Frati Brolettino Lugana DOC *Lombardia* **70**
Turbiana.
Morbido e fresco con sentori di frutta tropicale.

Flunia Vettariva Bio *Toscana* **11** **45**
Vermentino.
Minerale con stupefacente freschezza.

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 Lafa 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

Moscato di Trani.

Dolce, ben equilibrato, con sensazioni di frutta esotica.

Puglia

8

Frescobaldi Santo Spirito II

Trebbiano.

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

Toscana

8

Florio Ambar MoscatoIGT

Moscato Di Alessandria, Moscato Giallo.

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

Sicilia

10



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 |