

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

<b>Prosecco Millesimato Rose Il Roggio Extra Dry DOC</b> <i>Glera.</i> <i>Fresco e fruttato.</i>	<i>Veneto</i>	<b>8</b>	<b>40</b>
<b>Prosecco Valdobbiadene Millesimato Il Roggio Dry DOCG</b> <i>Glera.</i> <i>Lievemente morbido ed equilibrato.</i>	<i>Veneto</i>	<b>11</b>	<b>60</b>
<b>Franciacorta Ca De Pazzi Brut DOCG</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco.</i> <i>Rinfrescante al palato con un sorso vivo e vivace.</i>	<i>Lombardia</i>		<b>80</b>
<b>Veloir Il Roggio Metodo Classico Brut</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir.</i> <i>Fresco e vivace, con un buon equilibrio tra acidità e morbidezza.</i>	<i>Lombardia</i>	<b>12</b>	<b>70</b>

### LO CHAMPAGNE

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

---

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

## IL GRANDE BIANCO

<b>Colterenzio Lafa Chardonnay DOC</b> Chardonnay. Buon corpo, morbido e rotondo.	Alto Adice		150
---	------------	--	-----

---

## ROSATI

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

## VINI ROSSI

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

---

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

## IL GRANDE ROSSO

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

---

## 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    |