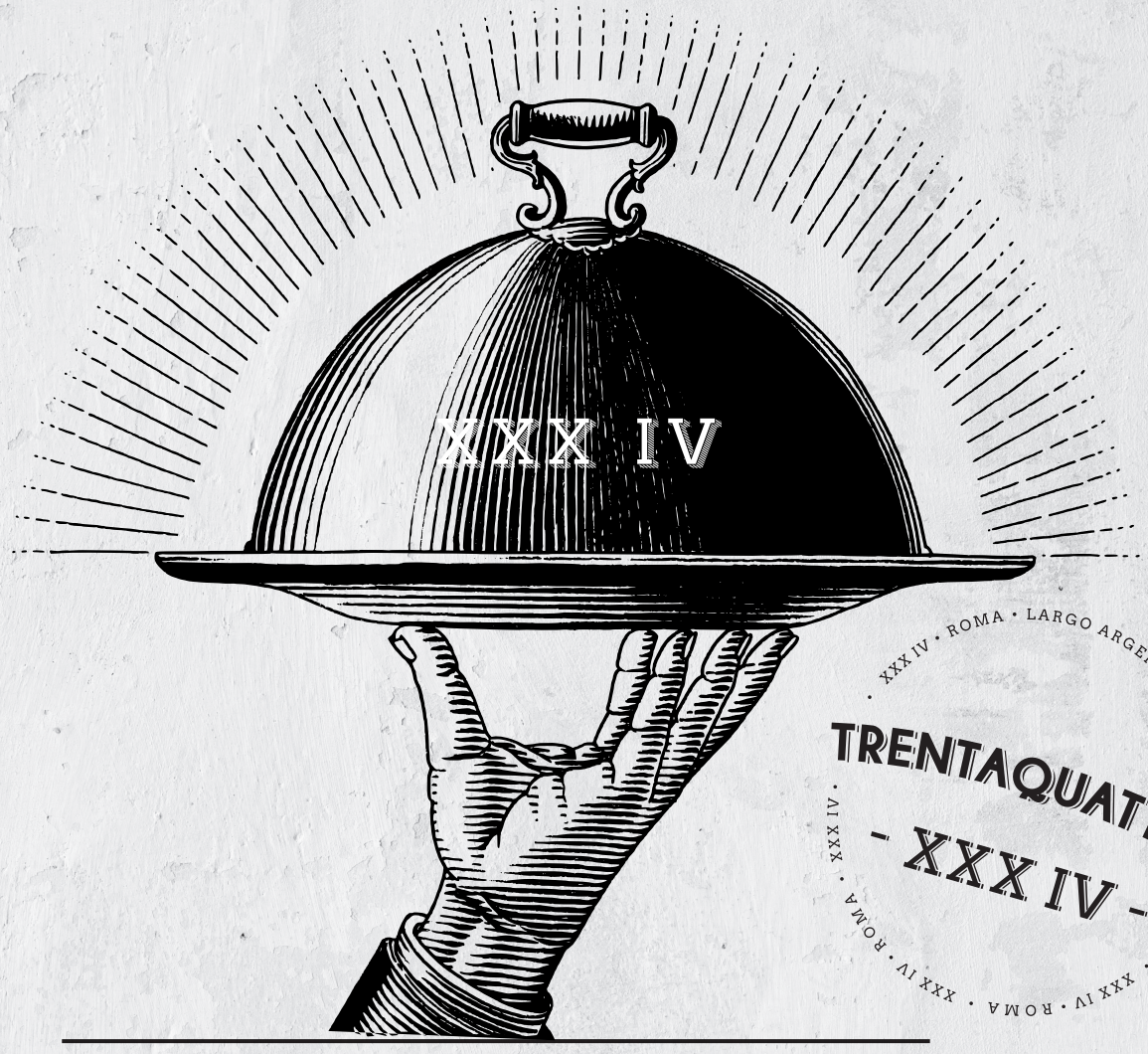


TRENTAQUATTRO
- XXX IV -

FOOD

" Va ndo te porta er core "

Wi-Fi : Trentaquattro
Pass : AVECESARE

*Alcuni alimenti possono essere surgelati se non reperibili freschi.
Il processo di abbattimento mantiene inalterate le proprietà organolettiche dell'alimento.
* Some foods may be frozen at origin if they are not available fresh.
The blast chilling process retains the organoleptic properties of the food

ANTIPASTI / STARTERS

IO e TE *Misto sfizioso di antipasti* **27,50 €**
Mozzarelline artigianali panate e fritte, supplì, fiori di zucca, chips cacio e pepe, bruschette miste, salumi e formaggi
Mixed starter platter: Homemade fried mozzarella balls, supplì [Roman deep-fried risotto croquettes], courgette flowers, cacio e pepe chips, mixed bruschetta and mixed cured meats and cheeses

DI TERRA

Carciofo alla romana **9,50 €**
Roman style artichoke braised with celery, lemon, mint, olive oil and garlic

Carciofo alla giudia **9,50 €**
Roman-Jewish style artichoke

Parmigiana di melanzane **14,00 €**
Melanzane al forno, salsa al pomodoro e mozzarella di bufala
Oven-baked aubergine, tomato sauce and buffalo mozzarella

Crostone piccantello **14,50 €**
Crostone di pane con salsiccia, n'duja e fior di latte
Toasted bread with sausage, n'duja and mozzarella cheese

Puntarelle alla romana con stracciatella di Andria **14,50 €**
Stracciatella Di Andria e salsa di alici con pane carasau
Andria's burrata stracciatella and anchovies sauce with bread carasau

Bruschetta Trentaquattro **14,50 €**
Bruschetta ai 3 pomodori e burrata di Andria
Bruschetta with 3 tomatoes and burrata di Andria PGI from Puglia

Bruschetta d'Alba **15,00 €**
Bruschetta con crema al tartufo, mozzarella di bufala e pomodorini confit
Toasted bread with truffle cream, buffalo mozzarella and confit cherry tomatoes

DI MARE

Polpo mediterraneo **18,50 €**
Insalata di polpo, sedano, carota, patate e olive taggiasche servito con pane carasau
Octopus salad served with carasau bread, celery, carrot, potatoes and Taggiasca olives

Sauté Baia Fregene **19,50 €**
Sauté di cozze e vongole al pomodoro fresco
Sauteed mussels and clams with fresh tomato

Frittura di calamari e gamberi con salsa Tartara fatta in casa **19,50 €**
Deep fried calamari and shrimps with homemade Tartare sauce

* PANE / BREAD 3,50€

GASTRONOMIA / COLD PLATTERS SELECTION

Mozzarella di latte di bufala 125gr 10,00 €
Buffalo mozzarella 125g

Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi 16,00 €
24-month aged Parma ham

Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi e mozzarella di bufala 20,00 €
24-month aged Parma ham and buffalo mozzarella

Selezione di Salumi / Salami selection board 20,00 €
Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, mortadella di Modena con pistacchio, e salame piccante e salsiccia tipica di Norcia / 24-month aged Parma ham, Mortadella from Modena with pistachio and spicy salami and sausage from Norcia.

Tagliere di Formaggi / Cheese selection board 22,50 €
Mozzarella di bufala, formaggio al Barolo Beppino Occelli, Erborinato di capra «Botalla», pecorino Gemma Nera e parmigiano / Buffalo mozzarella, Beppino Occelli cheese aged in Barolo wine must, Botalla blue goat's cheese and Gemma Nera Pecorino and parmesan

Tagliere misto di salumi e formaggi / Mixed cheeses and salami charcuterie board 25,00 €

Prosciutto Ibérico di Campo 38-50 mesi *(80gr)* 23,00 €
Iberico di Campo Ham aged 38-50 months (80 g)

Prosciutto Ibérico di Bellota 42-54 mesi *(80gr)* 28,00 €
Iberico di Bellota Ham aged 42-54 months (80 g)

I CROCCHETONI

Crochettone del contadino 14,50 €
Crocchetta di patate e fior di latte, salsiccia di Norcia, n'duja e cicoria ripassata
Potato croquette with mozzarella cheese, sausage from Norcia, n'duja sausage and chicory

Crochettone del Fico 15,50 €
Crocchetta di patate, fior di latte, mortadella di Modena, stracciatella di burrata di Andria, granella di pistacchio e crema al pistacchio / Potato croquette with mozzarella cheese, mortadella from Modena, burrata stracciatella from Andria, pistachio nuts and pistachio cream

Crochettone Sabaudia 16,50 €
Crocchetta di patate e fior di latte, polpo grigliato, olive taggiasche e maionese al prezzemolo
Potato croquette with mozzarella, grilled octopus, taggiasca olives and parsley mayo

FRITTI DI TERRA / FRIED GOODS

Patatine fritte * 6,00 €
French fries

Chips *Homemade thinly cut potatoe chips* 6,00 €

Chips cacio e pepe 7,00 €

Fiore di zucca con mozzarella e alici *2pz* 8,00 €
Courgette flowers with mozzarella & anchovies (2 pcs)

Supplì alla Romana *2 pz* 7,00 €
Il nostro primo amore: riso, polpa di pomodoro 100% italiana, Mozzarella e grana padano
Our first love: tomato, mozzarella and grana padano cheese suppli (risotto croquettes) 2 pcs

Mozzarelline artigianali panate e fritte *4pz* 9,00 €
Homemade fried mozzarella balls

ZUPPE / SOUPS

Minestrone 14,00 €
Type of Italian soup containing a mixture of vegetables. Ask the staff, to add pasta if you want

+ Pasta secca ***+2,00 €***

+ pollo / chicken ***+5,00 €***

Pasta e fagioli 16,00 €
Pasta and beans

POLPETTE / MEATBALL

Al pomodoro *3 pz* 12,50 €
With tomato sauce 3 pcs

All'amatriciana *3 pz* 13,50 €
With amatriciana sauce 3 pcs

Alla carbonara *3 pz* 13,50 €
With carbonara sauce 3pcs

XXX IV • Roma

* PANE / BREAD 3,50€

« mangiamo »

PASTA

I PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA
TRADITIONAL ROMAN PASTA DISHES

Tonnarello cacio e pepe **13,00 €**
Tonnarello cacio e pepe

Mezze maniche rigate alla carbonara **13,00 €**
Mezze maniche rigate con guanciale di Amatrice, tuorlo d'uovo e pecorino romano Dop
Mezze maniche rigate with guanciale from Amatrice, egg yolks and pecorino romano DOP

Mezze maniche rigate all'Amatriciana **13,00 €**
Mezze maniche rigate, salsa di pomodoro, guanciale di Amatrice e pecorino romano Dop
Mezze maniche rigate, tomato sauce, guanciale from Amatrice and pecorino romano DOP

I NOSTRI PRIMI SPECIALI DI TERRA
OUR SPECIAL PASTA DISHES

Fettucine come una volta **16,50 €**
Fettuccine al ragù bianco di vitella e manzo,in uscita pecorino Gemma Nera
Fettuccine with white ragu made with veal and beef and pecorino cheese

Lasagna della Chef **16,50 €**
Secondo l'umore della Chef - chiedete allo staff
At the chef's creative discretion, please ask our staff for today's special

Orecchiette alla Toscana **16,50 €**
Orecchiette, salsa di pomodoro, salsiccia di Norcia, pesto di basilico e Bufala in uscita
Orecchiette with tomato sauce, sausage from Norcia, buffalo mozzarella and basil pesto

Mafalde Big Love **16,50 €**
Pappardelle con crema al tartufo, burrata di Andria, chips di guanciale e basilico
Pappardelle with truffle cream, burrata di Andria, guanciale chips and basil

Tonnarello vagabondo **16,50 €**
Tonnarello al sugo di pomodoro e polpette fatte in casa
Tonnarello with tomato sauce and homemade meatballs

Tonnarello alla Trapanese **16,50 €**
Tonnarello con pesto di basilico, stracciatella, pomodori pachino e mandorle tostate
Tonnarello with homemade basil pesto, stracciatella, pachino tomatoes and toasted almonds

Ravioloni dell'imperatore **19,50 €**
*Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con crema al tartufo e funghi porcini**
*Ravioli filled with ricotta cheese and spinach, with truffle cream and porcini mushrooms**

* PANE / BREAD 3,50€

PASTA

I NOSTRI PRIMI SPECIALI DI MARE
SPECIAL PASTA FROM THE SEA

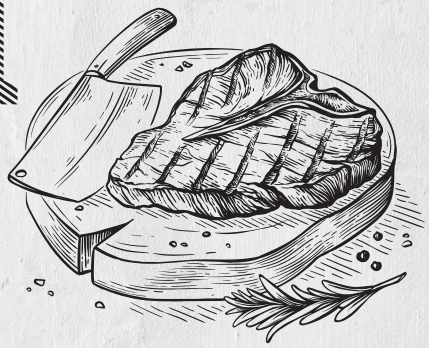
Fettucine di Dante **18,50 €**
Fettucine con polpo, menta fresca e pecorino
Fettucine with octopus, fresh mint and pecorino flakes

Tonnarello allo scoglio **21,50 €**
Tonnarello con cozze, vongole, calamari, gamberi con salsa di pomodoro
Tonnarello with mussels, clams, calamari and prawns in a tomato sauce

Risotto ai scampi **24,50 €**
Riso carnaroli con crema di scampi, stracciatella e olio al prezzemolo
Carnaroli rice with scampi sauce, stracciatella and parsley oil

SECONDI

MAIN COURSES



TERRA
/ MEAT BASED

Tagliata di Pollo con patate al forno **19,50 €**
Sliced chicken with roasted potatoes

Saltimbocca alla romana con patate al forno **21,50 €**
Veal & prosciutto saltimbocca with sage, butter, white wine sauce & roasted potatoes

Costolette di agnello alla scottadito con purea di patate **28,00 €**
Grilled lamb chops with mashed potatoes

Filetto di manzo al Barolo **29,50 €**
Beef fillet with Barolo wine sauce

Bistecca di manzo danese (400 gr) con patate al forno **34,00 €**
Danish beef steak 400 gr with roasted potatoes

I SECONDI

MAIN COURSES



PESCHERIA

SEAFOOD BASED

Polpo bello di Anzio **23,50 €**
Polpo con salsa di pomodoro arrosto, crema di sedano e chips di patate
Octopus with roasted tomato sauce and celery cream with potato chips

Filetto di spigola alla Livornese **25,50 €**
Filetto di spigola con datterini, olive taggiasche, capperi e origano
Sea bass fillet with tomato, Taggiasca olives, capers and oregano

Spigola al forno **35,00 €**
Spigola intera con patate al forno, pomodoro e olive
Oven baked whole sea bass with roasted potatoes, tomato and olives

CONTORNI / SIDE DISHES

Patatine fritte **6,00 €**
French fries

Patate al forno con rosmarino **6,50 €**
Roasted potatoes with rosemary

Insalata Mista **6,50 €**
Mixed salad

Cicoria **7,50 €**
Chicory

Verdure di stagione alla griglia **14,00 €**
Radicchio, melanzane e zucchine
Grilled seasonal vegetables
(radicchio, aubergine and courgette)

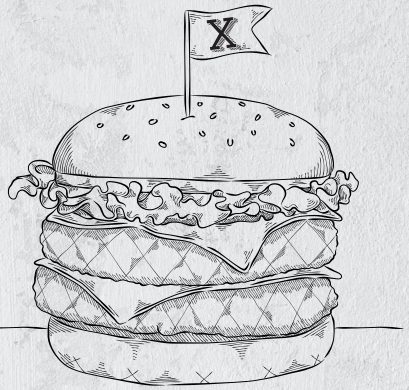
Carciofo alla romana **9,50 €**
Artichoke braised with lemon, mint, garlic

Carciofo alla giudia **9,50 €**
Roman-Jewish style fried artichoke

Insalata di carciofi **12,00 €**
Artichoke salad

Puntarelle alla romana **8,50 €**
Chicory

BURGERS



PACE **16,00 €**

*Bun ai semi misti Roscioli, burger di manzo [190 gr ca.] lattuga, pomodoro, ketchup, maionese e patatine fritte**
190gr beef burger in a seed bun, lettuce, cheddar cheese, tomato, ketchup, mayonnaise, with French fries

CIOCIARO **16,50 €**

*Bun ai semi misti, burger di verdure, insalata coleslaw con patatine fritte**
*Veggie burger in a mixed seed bunHamburger seed bun served with french fries * and coleslaw salad*

GIULIO CESARE **16,50 €**

*Bun ai semi misti, pollo panato con panko, Insalata, salsa caesar, pomodoro con patatine fritte**
Panko breaded chicken fillet in a mixed seed bun, lettuce, ceaser saucedressing, tomato,
*served with french fries **

MITICO **17,50 €**

Bun ai semi misti, burger di manzo 190 gr, salsa carbonara, guanciale croccante,
*scaglie di pecorino romano con patatine fritte **
190 gr meat beef burger in a mixed seed bun, carbonara sauce,
*chruncy crispy guanciale,pecorino cheese flakes shavings, served with french fries **

BÒBÒ **17,50 €**

Bun ai semi misti, burger di manzo, insalata, cipolla caramellata, brie, cetrioli,
*chips di bacon, ketchup, maionese con patatine fritte**
Hambuger seed bun, 190 gr meat beef burger in a mixed seed bun, lettuce, caramelized onion,
*brie cheese, cucumber, crispy bacon chips, ketchup, mayonnaise, served with French fries **

SMASH TRENTAQUATTRO **23,50 €**

Bun ai semi misti Roscioli, doppio burger di manzo, insalata, pomodoro, cheddar,
*cetrioli sotto aceto, ketchup, maionese e patatine fritte**
Double beef burger in a Roscioli mixed seed bun, lettuce, tomato, cheddar cheese,
*pickles, ketchup, mayonnaise and French fries **



INSALATE

/ SALADS

CAPRESE **13,50 €**
Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico
Buffalo mozzarella, tomato and basil

MYKONOS **14,50 €**
Lattuga, pomodoro, cetrioli, olive nere, cipolla rossa di Tropea e feta
Lettuce, tomato, cucumber, black olives, red onion and feta cheese

GIULIO CESARE **16,50 €**
Lattuga, pollo panato con panko, salsa caesar, bacon, crostini di pane e scaglie di grana
Lettuce, panko fried chicken, ceaser sauce, bacon, bread croutons and grana cheese flakes

BRAMANTE **17,50 €**
Lattuga, pomodoro, cetrioli, olive nere, cipolla rossa di Tropea, feta e pollo panato con panko
Lettuce, tomato, cucumber, black olives, red onion, feta cheese and deep fried panko chicken



BASE PINSA ROMANA LIEVITAZIONE 72 ORE

PIZZERIA

ROMAN ROUND PINSA

Pizza Rossa / Tomato & mozzarella based

MARINARA VEGAN **10,00 €**
Salsa di pomodoro San Marzano, aglio e origano
San Marzano tomato sauce, garlic and oregano

MAMMÀ MARGHERITA **11,00 €**
Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico e olio E.V.O.
San Marzano tomato sauce, mozzarella, basil and extra virgin olive oil

NAPOLI **12,50 €**
Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte e acciughe
San Marzano tomato sauce, mozzarella and anchovies

PUPI **13,50 €**
*Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, würstel e patatine fritte **
*San Marzano tomato sauce, mozzarella, würstel and French fries **

PARMIGIANA **13,50 €**
Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, melanzane, parmigiano e basilico
San Marzano tomato sauce, mozzarella, aubergine, Parmesan cheese and basil

QUEEN BUFALA **14,50 €**
Salsa di pomodoro San Marzano, pachino, mozzarella di bufala in uscita e basilico fresco
San Marzano tomato sauce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil

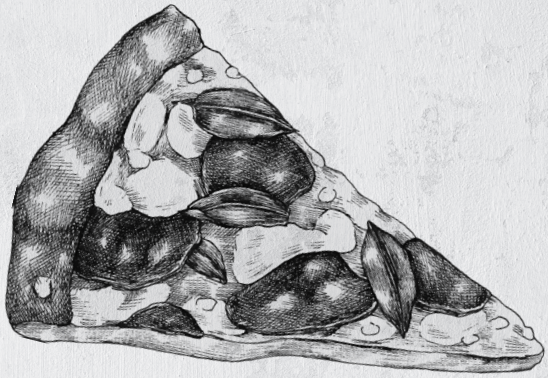
DIAVOLETTA **15,50 €**
Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, ventricina piccante e n'duja
San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami and n'duja

CUORE FORTE **15,50 €**
Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, cipolla rossa di Tropea, salsiccia e n'duja
San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, red onion, sausage and n'duja

CAPRICCIOSA **17,50 €**
Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi, uovo sodo, olive carciofini e prosciutto crudo di Parma in uscita
San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, hard-boiled egg, olives, artichokes and topped with Parma ham

KING BURRATA **18,50 €**
Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo di Parma DOP e burrata di Andria
San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, Parma ham Dop and burrata di Andria

PIZZA



Pizza Bianca / Mozzarella base

CONTADINA **13,50 €**
Fior di latte, melanzane, funghi, zucchine, peperoni e pomodoro pachino
Mozzarella cheese, aubergine, mushrooms, courgette, bell peppers and pachino tomatoes

BOSCAIOLA **14,50 €**
Fior di latte, funghi e salsiccia di Norcia
Mozzarella cheese, mushrooms and Norcia sausage

4 FORMAGGI **15,50 €**
Fior di latte, gorgonzola, taleggio e parmigiano
Mozzarella cheese, gorgonzola blue cheese, taleggio cheese, Parmesan

PRINCIPE **16,50 €**
Fior di latte, zucchine a julienne, n'duja e salami piccante
Mozzarella cheese, courgette [zucchini] julienne, n'duja and spicy salami

MORTAZZA **16,50 €**
Fior di latte, mortadella, burrata di Andria, granella di pistacchio e crema al pistacchio
Mortadella, Burrata di Andria, pistachio nuts and pistachio cream

TRENTAQUATTRO **16,50 €**
Fior di latte, radicchio, gorgonzola e noce
Mozzarella cheese, radicchio, gorgonzola and walnuts

ALBA **17,50 €**
*Fior di latte, crema di tartufo, salsiccia di Norcia, funghi porcini * e basilico*
*Mozzarella cheese, truffle cream, Norcia sausage, porcini mushrooms * and basil*

PANAREA **17,50 €**
Fior di latte, rucola, salmone affumicato, pomodorini confit e citronette
Mozzarella cheese, rocket, smoked salmon, confit cherry tomatoes and citronette dressing

Focaccia

SEMPLICE **7,00 €**
Simple focaccia: oil, rosemary and salt

BELLO BELLO **17,50 €**
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di burrata, pomodori datterini gialli, rossi e basilico
Parma ham, burrata di Andria, datterini tomatoes and fresh basil

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati nel regolamento UE 1169/2011, pertanto è disponibile presso la cassa un registro dei prodotti con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni in essi contenuti. Le nostre materie prime, fresche o surgelate, vengono sottoposte a trattamenti di sanificazione previsti dal Reg. CE 853/200

All dishes may contain allergens highlighted in EU regulation 1169/2011, therefore a register of products with details of the ingredients and allergens contained in them is available at the checkout. Our raw ingredients, fresh or frozen, are subjected to sanitisation treatments as provided for in EC Reg. 853/200