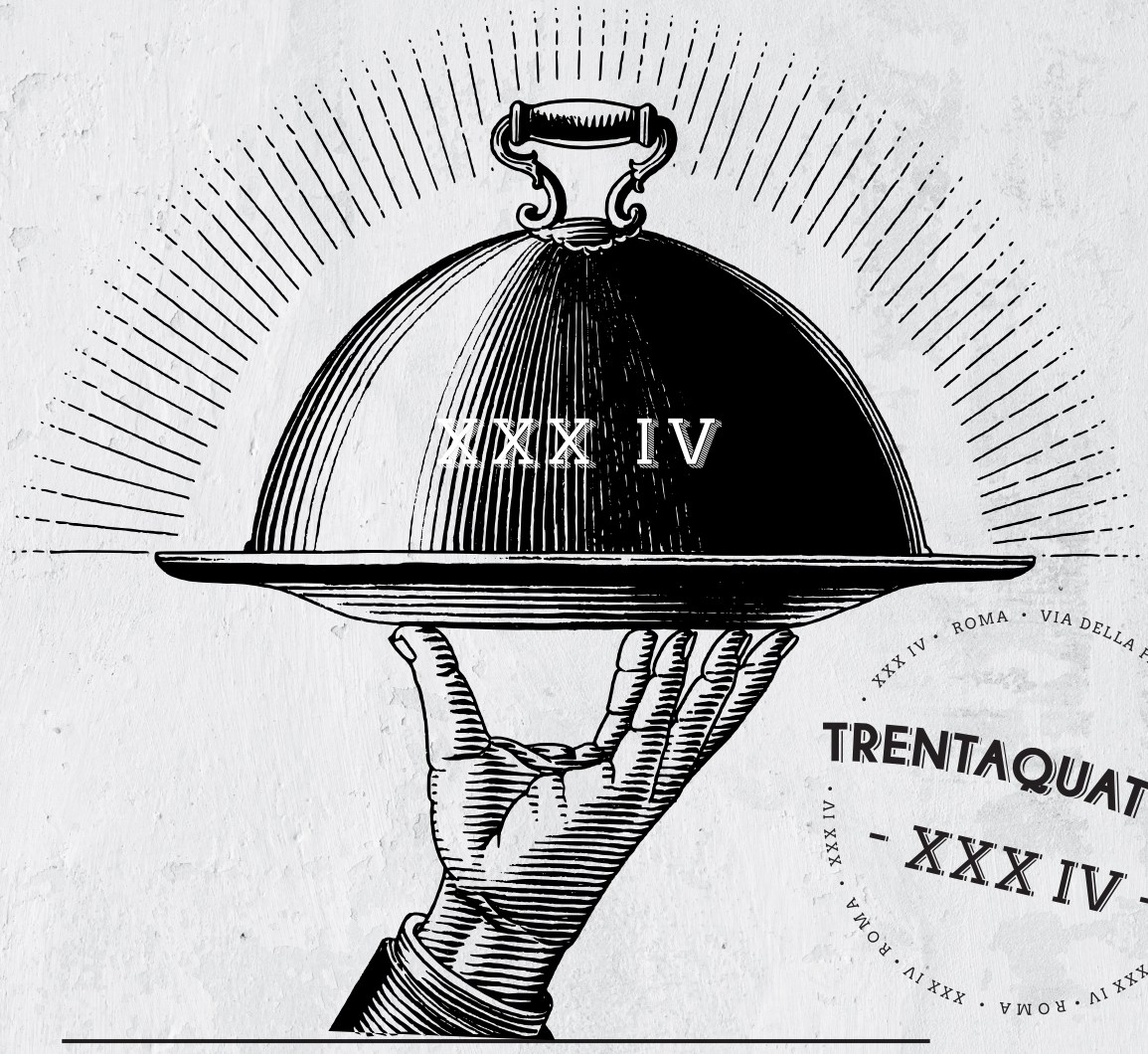



TRENTAQUATTRO
- XXX IV -

# FOOD

***" Va ndo te porta er core "***

Wi-Fi : Trentaquattro
Pass : XXXIV2022

*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** **14,50 €**
*Tonnarello cacio e pepe*

**Mezze maniche rigate alla carbonara** **14,50 €**
*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** **14,50 €**
*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

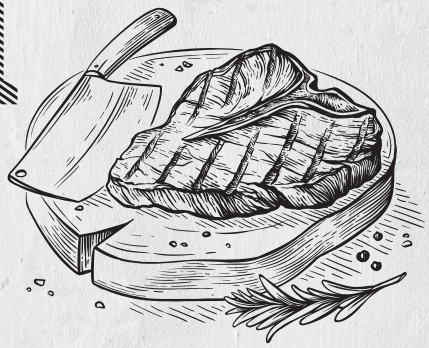
**Fettucine di Dante** **18,50 €**
*Fettucine con polpo, menta fresca e pecorino*
*Fettucine with octopus, fresh mint and pecorino flakes*

**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)*

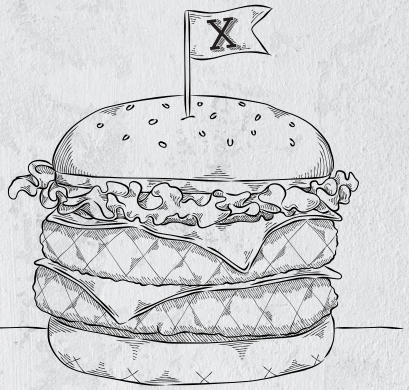
**Carciofo alla romana** **9,50 €**
*Artichoke braised with lemon, mint, garlic*

**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*

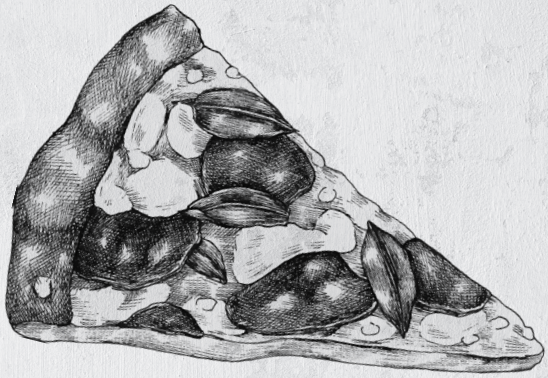
**DIAVOLETTA** **15,50 €**
*Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, ventricina piccante e n'duja*
*San Marzano tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami and n'duja*

**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*