

# ellington club

## TREATS

*Ostriche limone candito 4,5 euro l'una*

*Manzo a crudo: emulsione di alici e mandorla, panura alle erbe 12 euro*

*Panzanella a modo nostro 10 euro*

## MAINS

*Calamari alla cacciatora 18 euro*

*Baccala in agrodolce 20 euro*

*Cavolfiore miso e rafano 14 euro*

*Tagliata di manzo fondo bruno di cipolla e salsa verde 20 euro*

## SIDES

*Insalatina fredda di funghi marinati*

*Giardiniera fermentata*

*Millefoglie di patate*

*Scarola uvetta e noci*

*8 euro*

## HOMEMADE DESSERTS

*Tiramisu al martini*

*Mousse al cioccolato crumble all amaretto sale maldon e zest d'arancia*

*Tartella al limone e meringa all'italiana*

*8 euro*

# ellington club

## TREATS

*Oysters with candied lemon €4.5 each*

*Raw beef: anchovy and almond emulsion, toasted bread herb crumbs €12*

*Our style panzanella €10*

## MAINS

*Cacciatora-style calamari €18*

*Cod in sauce sweet and sour €20*

*Cauliflower with miso and horseradish €14*

*Beef tagliata with brown onion sauce and green sauce €20*

## SIDES

*Cold marinated mushroom salad*

*Fermented giardiniera*

*Potato millefeuille*

*Escarole, raisins, and walnuts*

€8

## HOMEMADE DESSERTS

*Martini tiramisu*

*Chocolate mousse, amaretto crumble, maldon salt, and orange zest*

*Lemon tart with Italian meringue*

8 euro

# Signature Cocktails MENÙ

SPECIALE  
del Mese



## VERISSIMA SHOCK

Ketel One vodka, Fragole fresche,  
Menta, Succo di Limone,  
Cedrata Tassoni

*Dolce & Amaro*

€14,00



## THE GENTLEMEN

Jack Daniel's  
Gentlemen,  
Succo di lime,  
Ginger beer,  
Velluto alla menta

*Fresco e pungente*

€15,00



## NEGRONI SHAKERATO

Bitter Campari,  
Vermouth Rosso,  
Tanqueray,  
Succo di limone,  
Sciropo di zucchero,  
Stillabunt Magic Velvet,

*Equilibrato e  
sorprendente*

€14,00



## ANASSIMANDRO TWIST

Select  
Prosecco  
Branca menta  
Sciropo passion fruit

*Variante fresca e  
esotica*

€13,00



## SUPERLADIVA

Rum appleton 8 yo  
Succo di lime  
Sciropo di banana  
salata  
Velluto alla vaniglia

*Esotico e dolce*

€13,00



## PIGNETO\_DOWNTOWN

Bulldog gin  
St. Germain  
Succo di limone  
Sciropo di zucchero  
Velluto menta

*Piacevole freschezza,  
leggermente citrico*

€14,00



## ELLINGTON MARTINI

Tequila Espolon  
Vermouth dry  
Liquore alla ciliegia

*Complesso e bilanciato,  
dolce al palato*

€14,00



## ONLY THE LONELY

Cognac  
Vino rosso, Tintilia Molisano  
Agrumi  
Spezie

*Caldo e intenso, per gli  
amanti del vino*

€13,00



## CASELLA'S CLASSIC

Vodka Ketel One  
Espresso  
Cointreau  
Sciropo di zucchero  
Velluto di cacao e arancia

*Riconoscibile sapore, dolce e  
sorprendente*

€14,00

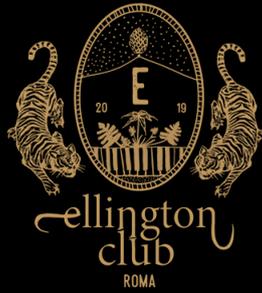


## PRISCILLA PRESLEY

Tanqueray 00  
Sciropo di more  
Succo di lime  
Ginger beer

*Analcolico*

€10,00



## ELLINGTON CLUB *Casals EVO*

Le nostre pietanze sono condite con Olio Extra Vergine d'Oliva, della Società Agricola CASALS.

“Tutto nasce nella nostra tenuta tra Lugnano in Teverina e Attigliano ci prendiamo cura di tutte le fasi di lavorazione. Dalla raccolta delle olive fino all'estrazione finale dell'olio, per ottenere un prodotto eccellente e di assoluta qualità. Garantire un prodotto di qualità superiore è il nostro principale obiettivo, ecco perché ci impegniamo affinché tutto il percorso che conduce al prodotto finale sia perfetto. Produciamo l'olio extra vergine di oliva nel nostro frantoio, realizzato proprio per offrire al consumatore un prodotto proveniente da una filiera corta e realmente da un percorso a km 0, ciò ci permette di azzerare quasi completamente i tempi tra la raccolta e la frangitura dell'oliva. Il nostro frantoio si trova nel centro dei campi in cui crescono i nostri olivi, controllati e curati in maniera naturale.”



# DOLCI



## CHEESCAKE LAMPONE

8.0€

Crumble di biscotto digestive, cuore di formaggio morbido, topping al coulis di lamponi.



**GODURIOSO** 8.0 €

Biscotto al cioccolato, mousse di gianduia ricoperto di glassa al cioccolato fondente con cuore di caramello



**DRAMBUE** 6.0€



**LIQUIRIZIA** 6.0€



**ESPRESSO** 2.0 €

Caffè espresso, miscela 5 origini di caffè arabica ed una di robusta, gusto persistente dal tenore di caffeina contenuto.



**ADRIATICO  
CRUSHED** 7.0€



**ADRIATICO  
ROASTED** 7.0€



**PORTO  
SANDMAN** 7.0 €



ELLINGTON CLUB  
*Bollicine*





# ELLINGTON CLUB

## *Campagne*



Jean Paul Deville BRUT  
Carte Noire  
Pinot Noir 75%, Chardonnay  
25% di buona struttura, in  
grado di esprimere il  
carattere delle uve di Pinot  
Noir, di cui è composto per  
la maggior parte. Uno  
champagne elegante,  
asciutto, armonico e  
persistente

85.0€



# ELLINGTON CLUB *Valdobbiadene*



Uve Glera 100%,  
manto paglierino con  
riflessi verdolini, con  
un sottile perlage. Al  
naso è ricco di  
vibrazioni vegetali,  
fruttate, floreali e  
agrumate. Al gusto si  
presenta: fine, sapido  
e minerale. Allegro,  
leggiadro e tenero  
tocca il palato in  
modo elegante

36.0€



# ELLINGTON CLUB

## *Franciacorta Brut*



Chardonnay 100%, minerale e fruttato, prodotto con Metodo Classico con sola aggiunta di mosto e succo d'uva, affinato sui lieviti in bottiglia per 18 mesi. Note di mela, pesca e salvia emergono da una tessitura fine ed elegante.

55.0€



# ELLINGTON CLUB

## *Prosecco*



Vino spumante di  
Valdobbiadene  
Superiore si  
caratterizza per un  
profilo delicato, secco  
e molto fresco. Il  
fragrante e sottile  
profilo olfattivo è  
sintetizzato da  
sensazioni vegetali,  
agrumate e floreali,  
con accenti minerali  
ed erbacei. Perlage  
soffice, fine e leggero  
dal sorso, vibrante e  
beverino

32.0€



ELLINGTON CLUB  
*Vino Rosso Artigianale*

Tintilia

Molise DOC 2018

Società Agricola

Vi.Ni.Ca. Biologico

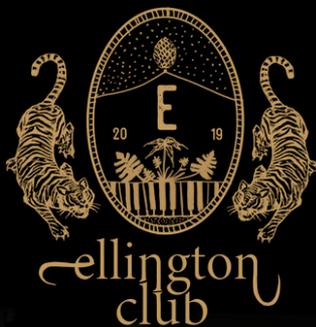
13,5% 75cl.

"Decanter"

25.0€

8.0€





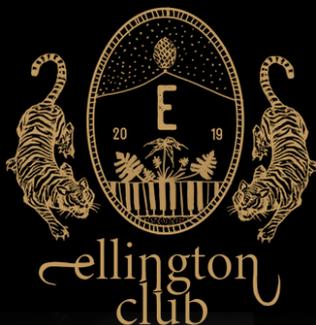
ELLINGTON CLUB  
*Vino Rosso Artigianale*



MONTEPULCIANO

Colli Pescaresi,  
Abruzzo Azienda  
Agricola Cirelli  
DOC 13%, 75cl.

30.0€  
8.0€



ELLINGTON CLUB  
*Vino Rosso Artigianale*



COME

Come 2022  
Progetto Vino  
Dentro "Tenuta  
l'Armonia"  
Tocai Rosso,  
Moascato, Syrah  
Gustoso e  
succulento,  
esaltato da una  
nitida scia fresco-  
sapida che  
persiste nel finale  
13% VOL

33.0€  
8.0€



ELLINGTON CLUB  
*Vino Rosso Artigianale*



NEBBIOLO

Mesdi, Casina Bric  
460s.l.m., Vergne,  
Piemonte 14%, 75cl.

32.0€

8.0€



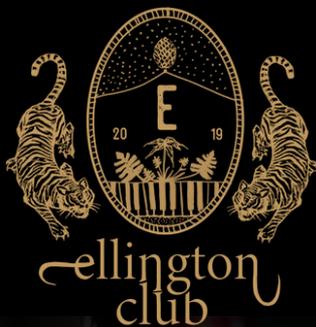
ELLINGTON CLUB  
*Vino Rosso Artigianale*



BARBERA

Luli, Barbera d'Alba DOC,  
Piemonte 2022, 13.5%, 75 cl.

33.0€  
8.0€



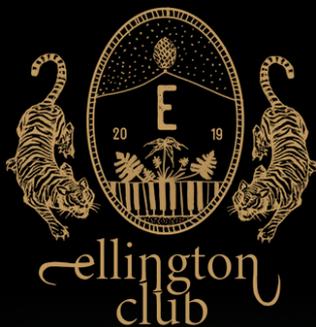
ELLINGTON CLUB  
*Vino Rosso Artigianale*



CILIEGIOLO

San Ferdinando, Val di  
Chiana, Toscana IGT  
2022, 12,5% 75cl

32.0€  
8.0€



ELLINGTON CLUB  
*Vino Rosso Artigianale*



SASSOPRA

Rosso di Sassopra,  
Frascati, Lazio  
2022, 12%, 75cl.

32.0€  
8.0€



ELLINGTON CLUB  
*Vino Bianco Artigianale*





ELLINGTON CLUB  
*Vino Bianco Artigianale*



FUORI

Progetto Vino Dentro,  
Cuneo, Piemonte 2022,  
uve di Soave, 60%  
Garganega - 40%  
Trebiano, 12,5%. 75 cl

33.0€

8 €



ELLINGTON CLUB  
*Vino Bianco Artigianale*



PIOVE friz.

Progetto Vino  
Dentro, Cuneo,  
Piemonte 2022,  
80%Trebbiano -  
20%Durella, 12,5%,  
75 cl

33.0€



ELLINGTON CLUB  
*Vino Bianco Artigianale*

DELFINO DELLA MARCHESA

Nessuna fermentazione malolattica. Affinamento in vasche di cemento vetrificato sui propri lieviti per circa 9 mesi. Da viti di 70-80 anni un vino fresco ed immediato, con sorprendente profondità. Friulano 80%, Sauvignon Blanc 20%  
Gradazione alcolica 13%

32.0€



Venezia Giulia  
Indicazione Geografica Tipica

Bianco

Delfino della Marchesa

Imbottigliato da ICQRF IT/UD7984 per Necotum Srl società agraria  
San Giovanni al Natissone - Italia - Prodotto in Italia  
contiene solfiti - contains sulphites - enthält Sulfite  
Raccolta differenziata. Verifica il sistema di raccolta del tuo Comune.  
Tappo a vite C/ALU90 Alluminio - Bottiglia GL71 vetro



ELLINGTON CLUB  
*Vino Bianco Artigianale*



SAUVIGNON DEL MOLISE

Lame del Sorbo  
Sauvignon del Molise - 2020  
Denominazione di Origine  
Controllata  
VINO BIOLOGICO  
Sauvignon Blanc 100%  
12,5% vol  
34.0 €  
8.0 €



ELLINGTON CLUB  
*Vino Bianco Artigianale*



SOAVE SUPERIORE

Castelcerino 2023  
Progetto Vino Dentro  
Floreale e minerale, con note  
di fiori e mandorle e  
sfumature marine

Garganega 100%  
12.50%vol.

33.0€



ELLINGTON CLUB  
*Vino Bianco Artigianale*



PECORINO

Colli Pescaresi, Abruzzo  
Azienda Agricola Cirelli  
DOC 13% 75cl.

31.0€  
8.0€



ELLINGTON CLUB  
*Vino Bianco Artigianale*



GRECHETTO

Calaverna, Andrea Pilar,  
Umbria IGT 2021, 12,5%,

75cl

32.0€

8.0€



ELLINGTON CLUB  
*Vino Bianco Artigianale*



CATARATTO

De Bartoli, Terre Siciliane  
IGP 2022, 12,5% 75 cl.

33.0€



ELLINGTON CLUB  
*Vino Bianco Artigianale*



GRACE

Lombardia, Cantine  
Posapiano, Botticino 2021 12%  
75cl

35.0€



ELLINGTON CLUB  
*Menu*

**AFTER DINNER**



**STREGA 6.0€**



**CHARTREUSE VERTE 6.0€**



**CHARTREUSE GIALLA 6.0€**



**RICIARD PASTIS 6.0€**



**BRAULIO 6.0€**



**DISARONNO 6.0€**



**CINAR 6.0€**



**FERNET 6.0€**



**FRANGELICO 6.0€**



ELLINGTON CLUB  
*Menu*

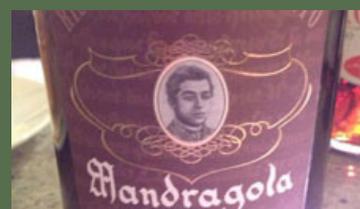
**AFTER DINNER**



**APSINTHE  
ELIXIR** 6.0€



**LA TOMATO** 6.0€



**MANDRAGOLA** 6.0€  
C. A.



**GRAPPA** 6.0€



**ZIBIBBO** 6.0€



**RUPES  
AMARO** 6.0€



**BORGHETTI** 6.0€



**LIMONCELLO  
PALLINI** 6.0€



**PETRUS** 6.0€

## PISCO

PISCO PORTON 14.0€  
Perù

BARSOL 13.0€  
Perù

## TEQUILA

CASAMIGOS 13.0€  
Messico

DON JULIO 13.0€  
Messico

JOS  
CUERVO 10.0€  
Messico

MIJENTA R. 13.0€  
Messico

MIJENTA B. 12.0€  
Messico

CASADORE 12.0€  
Messico

## MEZCAL

BURRITO 13.0€  
Messico

SIETE MISTERIOS 16.0€  
Messico

MONTELOBOS 14.0€  
Messico

BRUXO 14.0€  
Messico

CASAMIGO 14.0€  
Messico

## COGNAC

REMY MARTIN 14.0€  
Francia

HENNESSY 13.0€  
Francia

MARTELL 14.0€  
Francia

## ARMAGNAC

DE BORDENEUVE 15.0€  
V.S.O.P.  
Francia

## RUM

DIPLOMATICO R. EX. Venezuela	15.0 €	PLANTATION XAYMACAN Jamaica	15.0 €
J. BALLY Martinica	13.0 €	PLANTATION PINEAPPLE Jamaica	12.0 €
BRUGAL EXTRA VIEJO Repubblica Dominicana	12.0 €	PLANTATION O.F.T.D. Jamaica	14.0 €
SEVERIN Guadalupa	13.0 €	PLANTATION O. D. Jamaica	14.0 €
	SDF Jamaica		12.0 €

## WHISKY

GLENFARCLAS 105 Scozia Single	14.0 €	CAOL ILA 12 Y. Scozia Single	12.0 €
SUNTORI TOKI Giappone 30% orzo 70% cereali	14.0 €	WOODFORD RESERVE America Burbon	15.0 €
HIBIKI Giappone Blended	14.0 €	KNOB CREEK RYE America RYE segale	14.0 €
HAKUSHU Giappone Blended Single Malt	14.0 €	KNOB CREEK BURBON America Burbon 100% segale	16.0 €
SUNTORY CHITA Giappone Single grain	14.0 €	BULLEIT RYE America RAY 95% segale 5% orzo	13.0 €
YAMAZAKI 12Y Giappone Single 100% grano	14.0 €	BULLEIT BURBON America 28% segale 68% mais 4% orzo	12.0 €
YAMAZAKI Giappone Single 100% grano	14.0 €	TALISKER SKYE Scozia Single Malt	12.0 €
	LAPHROAIG 10Y Scozia Single		12.0 €

## GIN

BEEFEATER Londra	12.0 €	ROKU Giappone	13.0 €
SIPSMITH Inghilterra	13.0 €	NORDES Spagna	13.0 €
TANQUERAY Inghilterra	12.0 €	TANQUERAY TEN Inghilterra	13.0 €
TANQUERAY ALCHOL FREE Inghilterra	13.0 €	TANQUERAY RANGPUR Inghilterra	12.0 €
N. 3 Inghilterra	13.0 €	CITADELLE Francia	13.0 €
THE BOTANIST Inghilterra	13.0 €	SABATINI GIN Italia	13.0 €
DEA CIRCE Italia	13.0 €	CIRCEO Italia	13.0 €
SANTA ANA Filippine	13.0 €		

## VODKA

BELLUGA Russia	14.0 €	KETEL ONE Olanda	13.0 €
HAKU Giappone	13.0 €		

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



Wellington  
club

ROMA