



ellington club

ROMA

www.ellingtonclubroma.com

@ellingtonclub

+39 392 1110282



MENU

ellington
club

ANTIPASTI

Battuta a coltello di fassona, zabaione salato, erba cipollina e fiori di capperi 14 euro

Crostino al foie gras d'oca, cipolle di tropea caramellate 12 euro

Sformatino di topinambur, fondutina al roquefort e nocciole tostate 13 euro

Sfogliatella di polpo e patate, bagnetto verde alla salicornia, mayonese di mare 15 euro

Fagottino di radicchio al sesamo, baccalà mantecato e riduzione di aceto balsamico 13 euro

Zucchina tonda ripiena con panzanella e gamberi 12 euro



MENU

ellington
club

PRIMI

<i>Ravioli di burrata ai tre pomodori e basilico</i>	<i>16 euro</i>
<i>Fettuccine asparagi, fiori di zucca e limone candito</i>	<i>14 euro</i>
<i>Bauletto all astice al beurre Blanc di Valdobbiadene DOCG, riduzione ai crostacei e carciofi croccanti</i>	<i>22 euro</i>
<i>Tagliatelle al ragù di lepre e crema di bleu d'aoste</i>	<i>18 euro</i>
<i>Tagliolino ai ricci di mare, zest di lime e polvere di prezzemolo</i>	<i>18 euro</i>
<i>Gnocchetti vongole veraci e salicornia</i>	<i>18 euro</i>



MENU

ellington
club

S E C O N D I

Filetto di manzo ai 3 pepi, riduzione di vino rosso, patate in crosta aromatica 22 euro

Guancia di vitellone CBT, purea di zucca e crumble di topinambur 20 euro

Carrè di agnello CBT in panure, fondo ai mirtilli, patate novelle e cipollotti grigliati 19 euro

Saltimbocca di orata e asparagi croccanti 18 euro

Calamaro CBT ripieno di gamberi con asparagi croccanti 16 euro

Trancio di tonno rosso alla "Ellington" 18 euro

Millefoglie di melanzane, burrata affumicata, pomodorini confit e terra di olive 16 euro

D O L C I

Dolci del giorno 7 euro

"La tavola è il palcoscenico dove ogni chef recita il suo capolavoro, in una danza di sapori e suggestioni." – Auguste Escoffier



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.”





BOLLICINE

LAMPO BORGOLUCE 11.5% vol

Nel calice un perlage vivace e un colore giallo brillante: è Lampo, uno spumante giovane e fresco, elegante nel gusto ed armonico negli aromi.

34 euro

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT BORGOLUCE 11.5% vol

Uno spumante Brut dalla personalità ricca ed elegante e dal sapore piacevolmente setoso.

38 euro

FRANCIACORTA BRUT SOLO UVA 12% vol

In tutte le fasi di vinificazione usiamo solo zucchero autoprodotta sotto forma di mosto, per ottenere un prodotto che sia l'espressione naturale del frutto e del territorio, senza dover utilizzare zuccheri esogeni.

55 euro

CHAMPAGNE BRUT CARTE NOIR JEAN PAUL DEVILLE 12% vol

Champagne brut di buona struttura, in grado di esprimere il carattere delle uve di Pinot Noir. Uno champagne elegante, asciutto, armonico e persistente.

85 euro

CHAMPAGNE LES ARPENTS MAURICE CHOPPIN 12% vol

Si distingue per il suo gusto ricco di frutti di bosco e leggeri sbuffi agrumati, accompagnati da note floreali e minerali. La sua freschezza e sapidità lo rendono un'esperienza di degustazione raffinata, mentre la sua eleganza persiste in un finale lungo e appagante.

115 euro

WINE

TINTILIA

AGRICOLA VINICA 13.5% vol

Dal vitigno più tipico del Molise un vino con note speziate che riportano al Rodano.

Fresco e salato.

Calice 8 euro

Decanter 25 euro





WINE LIST

ROSSI

UMBERTA

CASCINA IULI 2022 14.5% VOL

Tonica, pimpante, fresca e slanciata, Umberta è la Barbera d'ingresso. Vitigno: 100% Barbera

33 euro

Calice

8 euro

MESDÌ

CASINA BRIC 2023 14% VOL

Medio corpo, tannini gentili, bel mix di frutta fresca e spezie. Vitigno: Uve autoctone delle Langhe (Piemonte)

32 euro

Calice

8 euro

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

LA COLLINA BIOLOGICA 2022 13% VOL

Ribes nero e ciliegia, bellissima bevibilità. Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%

32 euro

Calice

8 euro

EL GAT ROS

CAROLINA GATTI 2023 11,5% VOL

Fava di cacao, caffè e mora. Bocca slanciata e scorrevole. Vitigno: Cabernet Sauvignon

32 euro

Calice

8 euro

MALVASIA NERA

ANDREA PILAR 2021 13% VOL

Vino rubino scarico, di bella luce, con profumi di fiori freschi e piccoli frutti di bosco. Bocca succosa e delicata, snella quanto saporita e divertente

Vitigno: Malvasia Nera

34 euro

Calice

8 euro

CILIEGIOLO

SAN FERDINANDO 2022 13% VOL

Vino di grande equilibrio e bevibilità, morbido e fresco. Vitigno: Ciliegiole

32 euro

Calice

8 euro



WINE LIST

BIANCHI

UN *38 euro*
PROGETTO VINO DENTRO 2022 13% vol *Calice*
Da uve friulano in purezza, profumo intenso e aromatico, *9 euro*
sorso compiuto e confortante.

MALVASIA BIANCA DI CANDIA *37 euro*
IL SAMBUCCO 2022 12.5% vol *Calice*
Vino incredibilmente puntuale, preciso, profumato e *9 euro*
sottilmente tannico. Vitigno: Malvasia Bianca

LOUIS
TENUTA ANSITZ-DORNACH PATRICK UCCELLI *48 euro*
2022 12.5% vol *Calice*
All'olfatto esplodono intensi profumi di frutta gialla matura, *10 euro*
ltichi, petali di rosa e agrumi. In bocca esprime freschezza,
mineralità verticale e un'emozionante aromaticità che persiste
nel finale. Vitigno: Gewurztraminer

GRUNER VELTLINER *39 euro*
MARTIN ANDORFER 2023 12% vol *Calice*
Il naso è ampio e maturo: agrumi, mele e toni speziati. Al *9 euro*
palato è ricco di frutta carnosa e buona acidità poi erbe fresche,
fiori ed una chiusura pepata. Vitigno: Veltliner Bassa Asazia



WINE LIST

MUSCATEDDA

MARABINO 2023 13.5% vol

Vitigno aromatico utilizzato per la produzione di vini dolci naturali, passiti e liquorosi, qui interpretato in versione secca.

Vitigno: Moscato Bianco

35 euro

Calice

8 euro

CALAVERNA

ANDREA PILAR 2022 12.5 % vol

Ha profumi di buccia d'uva, polline, sensazioni minerali sassose e mandorle fresche. Bocca di bella ampiezza, in ingresso, e via via più scavata, con finale citrino rinfrescante e gustoso. Vitigno: 100% Greghetto

33 euro

Calice

8 euro

CATARATTO

MARCO DE BARTOLI 2023 12% vol

Fresco e croccante con al naso limone e salvia. Bocca snella ed equilibrata. Vitigno: 100% Cataratto Lucido

33 euro

Calice

8 euro

CHARDONNAY

NECOTIUM 2023 13.5% vol

Dal colore giallo paglierino. Al naso profumi di pesca matura, agrumi e caprifoglio. Al palato è sapido, fruttato e fresco.

Vitigno: Chardonnay DOC Friuli Colli Orientali

34 euro

Calice

8 euro

SAUVIGNON

NECOTIUM 2023 12.5% vol

Fresco, fragrante, note agrumate e di susina.

Vitigno: Sauvignon

34 euro

Calice

8 euro



QUANDO

FUORI

PIOVE

VINO BIANCO ARTIGIANALE



WINE LIST

DELFINO DELLA MARCHESA

NECOTIUM 2022 13% vol

Vino fresco ed immediato, con sorprendente profondità.

Vitigno: Friulano, Sauvignon Blanc

32 euro

Calice

8 euro

FUORI

PROGETTO VINO DENTRO 2022 12% vol

Color giallo dorato opaco perché non filtrato. Al naso sentori floreali, di sambuco in particolare, con un tocco di frutta leggermente candita e note mielate. In bocca troviamo una struttura leggera, al palato è appena appesantito da percezioni di frutta candita, anche se contrastato da una buona freschezza e sapidità. Vitigno: Garganega 60% e Trebbiano di Soave 40%

33 euro

Calice

8 euro

PIOVE [Bianco Frizzante]

PROGETTO VINO DENTRO 2022 11.5% vol

Colore torbido leggermente ambrato. Il naso è un bouquet di fiori bianchi, frutta e sentori erbacei. In bocca è delicato, naturale con un ritorno amaro quasi "croccante". Perfetto per un aperitivo, un'ottima alternativa al solito prosecco.

Vitigno: Trebbiano e Durella

33 euro

Calice

8 euro

SOAVE SUPERIORE CASTELCERINO DOCG

PROGETTO VINO DENTRO 2023 12.5% vol

Il Soave è un vino bianco secco che regala un profilo aromatico intenso, dal sorso leggero e fresco con delicate note di mandorla. Vitigno: Soave Superiore

33 euro

Calice

8 euro



WINE LIST

PECORINO

LA COLLINA BIOLOGICA 2023 13% vol

Grande bevibilità e piacevolezza per questo vino bianco dal profilo olfattivo delicato, agrumato a richiamare il cedro, poi la pesca bianca e infine profumi che ricordano la macchia mediterranea. Vitigno: Pecorino

32 euro

Calice

8 euro

ROSÉ

QUANDO

PROGETTO VINO DENTRO 2022 12.5% vol

Profumo netto, nella struttura e sapore, vino particolarmente versatile. Vitigno: Syrah, Trebbiano

33 euro

Calice

8 euro

CILIEGIOLO ROSÉ

SAN FERDINANDO 2023 12,5% vol

Naso prugna, marasca e spezie. Morbido, fresco e giovane.

Vitigno: Ciliegiolo

33 euro

Calice

8 euro

DRINK



SIGNATURE COCKTAILS

*Cocktail unici che mescolano sapori intensi e
creatività moderna, perfetti per accompagnare
una serata di musica live e charme d'altri tempi*



DRINKS

SIGNATURE COCKTAILS

VERISSIMA SHOCK

*Vodka Ketel One, Succo limone, Fragole
fresche, Menta, Cedrata*

Dolce & Amaro

14 euro

THE GENTLEMEN

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

Fresco e pungente

15 euro

ANASSIMANDRO TWIST

*Select, Brancamenta, Sciroppo
passione fruit, Prosecco*

Variante fresca ed esotica

13 euro

ON FIRE

*Tequila Espolon, Mezcal Vida,
Succo di lime, Sciroppo passion
frutti, Tabasco Soda pompelmo*

Dolce & Amaro

14 euro

NEGRONI SHAKERATO

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

Equilibrato e sorprendente

14 euro

SUPERLADIVA

*Rum alla Banana homemade, Succo
di lime, Sciroppo di zucchero salato,
Velluto alla vaniglia*

Esotico e dolce

13 euro





DRINKS

SIGNATURE
COCKTAILS

PIGNETO DOWNTOWN

*Bulldog gin, St. Germain, Succo di
limone, Sciroppo di zucchero Velluto
menta*

*Piacevole freschezza,
leggermente citrico
14 euro*

ELLINGTON MARTINI

*Tequila Espolon, Vermouth dry,
Liquore alla ciliegia*

*Complesso e bilanciato,
dolce al palato
14 euro*

CASELLA'S CLASSIC

*Vodka Ketel One al caffè, Cointreau,
Sciroppo di zucchero, Velluto di
cacao e arancia*

*Riconoscibile sapore,
dolce e sorprendente
14 euro*



DRINKS

SIGNATURE
ANALCOLICI

PRISCILLA PRESLEY

*Tanqueray 00, Sciroppo di more,
Succo di lime, Ginger beer*

*Analcolico
10 euro*

SLOW PASURE

*Tanqueray 00, Sciroppo di
lampone, Succo di limone,
Schweppes Tonica*

*Complesso e bilanciato,
dolce e amaro al palato
10 euro*

SALVA PATENTE

*Succo di limone, Succo di arancia,
Sciroppo di vaniglia, Ginger beer,*

*Fresco e fruttato
10 euro*





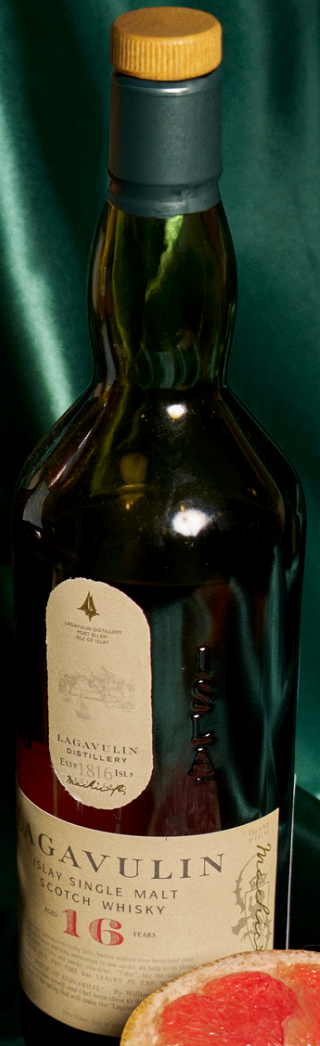
AFTER DINNER



AFTER

DINNER

<i>Amaro Jafferson 30% Italia 8€</i>	<i>8 euro</i>
<i>Bayles 17% Irlanda 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Borghetti 25% Italia 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Brancamenta 28% Italia 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Braulio 21% Italia 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Disaronno 28% Italia 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Fernet 39% Italia 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Frangelico 20 % Italia 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Grappa barrique 903 40% Italia 8€</i>	<i>8 euro</i>
<i>Grappa bianca 903 40% Italia 8€</i>	<i>8 euro</i>
<i>Limoncello 26% Italia 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Petrus 45% Paesi Bassi 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Porto Sandman 19.5% Portogallo 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Ricard Pastis 45% Francia 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Rupes Amaro 28% Italia 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Strega 40 % Italia 6€</i>	<i>6 euro</i>
<i>Drambuie 40% Scozia 8€</i>	<i>8 euro</i>
<i>Liquorice 27% Italia 6€</i>	<i>6 euro</i>



SPIRITS



SPIRITS

LIST

GIN

<i>Beefeater 40% Inghilterra</i>	<i>12 euro</i>
<i>Bull Dog 40 % Inghilterra</i>	<i>12 euro</i>
<i>Citadelle 44% Francia</i>	<i>14 euro</i>
<i>N3 46% Olanda</i>	<i>12 euro</i>
<i>Nordes 40% Spagna</i>	<i>12 euro</i>
<i>Roku 43% Giapponese</i>	<i>12 euro</i>
<i>Sabatini Gin 41.3% Italia</i>	<i>14 euro</i>
<i>Simpsonsmith 41.6% Inghilterra</i>	<i>12 euro</i>
<i>Tanqueray 0.0 Inghilterra</i>	<i>10 euro</i>
<i>Tanqueray 43,1% Inghilterra</i>	<i>12 euro</i>
<i>Monsieur del Professore 43,7% Italia</i>	<i>14 euro</i>
<i>The Botanist 46% Scozia</i>	<i>14 euro</i>

VODKA

<i>Beluga 40% Russia</i>	<i>14 euro</i>
<i>Ketel One 40% Paesi Bassi</i>	<i>12 euro</i>

TEQUILA

<i>Casamigos 40% Messico</i>	<i>12 euro</i>
<i>José Cuervo Especial 38% Messico</i>	<i>10 euro</i>
<i>Don Julio blanco 38% Messico</i>	<i>12 euro</i>
<i>Don Julio Reposado 38% Messico</i>	<i>12 euro</i>
<i>Espolon 40% Messico</i>	<i>8 euro</i>
<i>Patron Silver 40 % Messico</i>	<i>12 euro</i>
<i>Patron Reposado 40 % Messico</i>	<i>12 euro</i>



SPIRITS

LIST

MEZCAL

<i>Siete Misterios 44% Messico</i>	<i>12 euro</i>
<i>Montelobos 43,2% Messico</i>	<i>12 euro</i>
<i>Vida 42% Messico</i>	<i>10 euro</i>
<i>Bruxo 46% Messico</i>	<i>12 euro</i>

COGNAC

<i>Remy Martin 40% Francia</i>	<i>12 euro</i>
<i>Hennessy 40% Francia</i>	<i>10 euro</i>

BRANDY

<i>Vecchia Romagna E.Nera 37,2% Italia</i>	<i>12 euro</i>
--	----------------

CACHACA

<i>Sagatiba Pura 38% Brasile</i>	<i>10 euro</i>
----------------------------------	----------------

RUM

<i>Appleton 8 yo 43% Giamaica</i>	<i>12 euro</i>
<i>Diplomatico 40% Venezuela</i>	<i>12 euro</i>
<i>J Bally 45% Martinica(Francia)</i>	<i>15 euro</i>
<i>Kraken 40% Caraibi</i>	<i>12 euro</i>
<i>Matusalem 15 anos 40% Repubblica Dominicana</i>	<i>14 euro</i>
<i>Plantantion originl dark 40% Giamaica</i>	<i>12 euro</i>
<i>Plantantion Pineapple 40% Giamaica</i>	<i>14 euro</i>
<i>Barcelo Gran Anejo 37,5% Repubblica Domenicana</i>	<i>12 euro</i>



SPIRITS

LIST

W H I S K E Y

<i>Bullet Bourbon 45% Stati Uniti</i>	<i>10 euro</i>
<i>Bullet Rye 45% Stati Uniti</i>	<i>12 euro</i>
<i>Jack Daniel's 40% Stati Uniti</i>	<i>10 euro</i>
<i>Jack Daniels Gentlemen 40% Stati Uniti</i>	<i>14 euro</i>
<i>Jameson 40% Irlanda</i>	<i>12 euro</i>
<i>Knob Creek Rye 50% Stati Uniti</i>	<i>15 euro</i>
<i>Knob Creek Bourbon 50% Stati Uniti</i>	<i>14 euro</i>
<i>Lagavulin 43% Scozia</i>	<i>15 euro</i>
<i>Laphroaig 10 40% Scozia</i>	<i>12 euro</i>
<i>Woodford 43.2% Stati Uniti</i>	<i>14 euro</i>

P I S C O

<i>Barsol Quebranta 41,3% Perú</i>	<i>10 euro</i>
------------------------------------	----------------