



ellington  
club

ROMA

[www.ellingtonclubroma.com](http://www.ellingtonclubroma.com)

@ellingtonclub

+39 392 1110282

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



# MENU

ellington  
club

## ANTIPASTI

*Battuta a coltello di fassona, zabaione salato, erba cipollina  
e fiori di capperò* 14 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

*Tartare di barbabietola caprino e noci* 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>16 euro</i>
<i>Bauletto all astice al beurre Blanc di Valdobbiadene DOCG, riduzione ai crostacei e carciofi croccanti</i>	<i>18 euro</i>
<i>Tagliolini al fondo di agnello, menta e pecorino</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 al forno* 28 euro

*Tagliata di pollo, insalata di spinaci, pomodorini e grana e riduzione di balsamico* 17 euro

*Carrè di agnello CBT in panure, fondo ai mirtilli, patate novelle e cipollotti grigliati* 25 euro

*Calamaro CBT ripieno di gamberi con asparagi croccanti* 16 euro

*Trancio di tonno rosso alla "Ellington"* 25 euro

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

## D O L C I

*Dolci del giorno* 7 euro



## 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*

*34 euro*

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

*VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT  
BORGOLUCE 11.5% vol*

*38 euro*

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

*FRANCIACORTA BRUT SOLO UVA 12% vol*

*55 euro*

*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.*

*CHAMPAGNE BRUT CARTE NOIR JEAN PAUL DEVILLE  
12% vol*

*85 euro*

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

*CHAMPAGNE LES ARPENTS MAURICE CHOPPIN 12% vol*

*115 euro*

*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.*

# 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.*

*Vitigno: Tintilia*

*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: Barbera*

*33 euro*

*Calice*

*8 euro*

*MESDÌ*

*CASINA BRIC 2023 14% VOL*

*Medio corpo, tannini gentili, bel mix di frutta fresca e spezie.*

*Vitigno: Nebbiolo*

*32 euro*

*Calice*

*8 euro*

*MONTEPULCIANO D'ABRUZZO*

*LA COLLINA BIOLOGICA 2022 13% VOL*

*Ribes nero e ciliegia, bellissima bevibilità.*

*Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo*

*32 euro*

*Calice*

*8 euro*

*FLAVINO*

*LA PALAZZETTA 2023*

*Presenta note fruttate e dolci di ciliegia con tannini morbidi e una buona acidità*

*Vitigno: Sangiovese*

*32 euro*

*Calice*

*8 euro*



# WINE LIST

**CILIEGIOLO** 32 euro  
**SAN FERDINANDO 2022 13% VOL** Calice  
*Vino di grande equilibrio e bevibilità, morbido e fresco.* 8 euro  
*Vitigno: Ciliegiolo*

**MALVASIA NERA** 34 euro  
**ANDREA PILAR 2021 13% VOL** Calice  
*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* 8 euro  
*Vitigno: Malvasia Nera*

**ROSSO DI CONTRADA** 33 euro  
**MARABINO 2020 13,5% VOL** Calice  
*Colore rosso rubino intenso con note di frutta rossa e sentori floreali. Corposo e di buona freschezza con tannini morbidi.* 8 euro  
*Vitigno: Nero d'Avola*

**VALPOLICELLA CLASSICO SASETI** 35 euro  
**MONTE DALL'ORA 2023 13% VOL** Calice  
*All'olfatto regala aromi di ciliegia, piccoli frutti a bacca rossa, marasca e spezie. Al palato è di medio corpo, dal finale fresco e leggermente speziato.* 8 euro  
*Vitigno: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara e Oseleta*



QUANDO

FUORI

PIOVE

VINO BIANCO ARTIGIANALE



# WINE LIST

## BIANCHI

UN

*PROGETTO VINO DENTRO 2022 13% vol*

*Da uve friulano in purezza, profumo intenso e aromatico, sorso compiuto e confortante.*

*Vitigno: Friulano*

38 euro

Calice

9 euro

*MALVASIA BIANCA DI CANDIA*

*IL SAMBUCCO 2022 12.5% vol*

*Vino incredibilmente puntuale, preciso, profumato e sottilmente tannico.*

*Vitigno: Malvasia Bianca*

37 euro

Calice

9 euro

LOUIS

*TENUTA ANSITZ-DORNACH PATRICK UCCELLI*

*2022 12.5% vol*

*All'olfatto esplodono intensi profumi di frutta gialla matura, ltichi, petali di rosa e agrumi. In bocca esprime freschezza, mineralità verticale e un'emozionante aromaticità che persiste nel finale.*

*Vitigno: Gewürztraminer*

48 euro

Calice

10 euro

SAUVIGNON

*NECOTIUM 2023 12.5% vol*

*Fresco, fragrante, note agrumate e di susina.*

*Vitigno: Sauvignon*

34 euro

Calice

8 euro



# 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: Greghetto*

33 euro

Calice

8 euro

## GRUNER VELTLINER

MARTIN ANDORFER 2023 12% vol

*Il naso è ampio e maturo: agrumi, mele e toni speziati. Al palato è ricco di frutta carnosa e buona acidità poi erbe fresche, fiori ed una chiusura pepata.*

*Vitigno: Grüner Veltliner*

39 euro

Calice

9 euro

## 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



# WINE LIST

## 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 e Trebbiano di Soave*

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: Garganega*

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*

32 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*





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*



JEFFERSON

AMARO IMPORTANTE  
SINCE 1871



AFTER DINNER



# AFTER

## DINNER

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