



Ellington
club

By Samuele Pellegrini

Ellington Club Menu

Menu Carne	Pag. 5
Menu Pesce	Pag. 13
Menu Veg	Pag. 21
Dolci del Giorno	Pag. 27
Wine & Bubbles	Pag. 29
Allergeni	Pag. 36



**ISPIRATO A
DUKE
ELLINGTON,
RE
DELL'ELEGANZA
E DELLA MUSICA
ORCHESTRALE
JAZZ, PERFETTO
PER UN MENÙ
RAFFINATO E
STRUTTURATO.**



ANTIPASTI



"COTTON CLUB BEEFCROQUETTE"

CROCCHETTE DI STRACOTTO CON SALSA
AL WHISKY E CONFETTURA DI FICHI.

OMAGGIO AL COTTON CLUB, DOVE ELLINGTON SI
ESIBIVA, E ALLA SUA RAFFINATEZZA (1, 7)

15



"MOOD INDIGO TARTARE"

TARTARE DI MANZO AFFUMICATO
CON ZABAIONE SALATO E FIORI DI
CAPPERO.

UN PIATTO SOFISTICATO COME LA SUA
MUSICA (3, 7)

15



PRIMI



"SWINGIN' SHORT RIB MEZZI PACCHERI"

MEZZI PACCHERI AL SUGO DI
COSTINE BRASATE AL VINO ROSSO.

UN PIATTO ROBUSTO E AVVOLGENTE, COME
LE ORCHESTRAZIONI DI ELLINGTON (1. 3. 9)

18



"HARLEM AFTER DARK"

TAGLIOLINI FRESCHI AL FONDO DI
AGNELLO, MANTECATI AL PECORINO
E MENTA.

UN VIAGGIO NOTTURNO TRA I VICOLI DI
HARLEM: IL GUSTO DECISO DELL'AGNELLO
INCONTRA LA FRESCHEZZA DELLA MENTA
E LA SAPIDITÀ DEL PECORINO, IN
UN'ARMONIA JAZZ DI SAPORI INTENSI E
SORPRENDENTI (1. 3. 7)

14



SECONDI



"SOPHISTICATED LADY FILLET"

**FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI
CON FOIE GRAS E TARTUFO, SERVITO
CON PURÈ DI PATATE.**

**RAFFINATEZZA E LUSSO IN OMAGGIO AL
SUO STILE INCONFONDIBILE (7,9)**

26



"HARLEM LAMB MAGRET"

**CARRE DI AGNELLO IN PANURE E
PATATE NOVELLE AL FORNO.**

**UN PIATTO INTENSO E AVVOLGENTE, ISPIRATO
AL SUO LEGAME CON HARLEM (1. 10)**

22



"TEMPEST STORM'S SEDUCTION"

DEDICATO A TEMPEST
STORM, ICONA DEL
BURLESQUE E DELLA
SEDUZIONE, CON PIATTI
ELEGANTI E AMMALIANTI.

ANTIPASTI

"FLAMING SEDUCTION SCALLOPS"

CAPELANTE SCOTTATE CON SALSA DI AGRUMI E
MELOGRANO, SERVITE SU CREMA DI CAROTE BABY.

UN PIATTO VIBRANTE E SEDUCENTE, COME LE SUE ESIBIZIONI (13)

16

"VELVET GLOVE TUNA"

TARTARE DI TONNO CON AVOCADO, LIME E
MAIONESE AL WASABI, SERVITA CON CRACKERS DI
ALGHE NORI.

UN GIOCO DI CONTRASTI, RAFFINATO E INTRIGANTE (4.3.6.11)

18

PRIMI

"RED VELVET TAGLIOLINO"

TAGLIOLINO ALLO CHAMPAGNE CON GAMBERI ROSSI DI MAZARA E ZEST DI LIMONE CANDITO.

UN PIATTO LUSSUOSO E AVVOLGENTE, COME LA SUA FIGURA DI DIVA (1. 2. 3. 7)

22

"SULTRY MOON SPAGHETTI"

SPAGHETTONI ACQUA E FARINA AL NERO DI SEPIA CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE.

UN PIATTO PROFONDO E MISTERIOSO, CHE RIEVOCA IL FASCINO DELLA NOTTE (1. 4. 12)

19

SECONDI

"STORMY SEABASS"

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON SALSA AL BURRO
E ANETO, SERVITO CON SPINACI SALTATI.

ELEGANTE E DELICATO, MA CON UN TOCCO DECISO,
COME LA SUA PRESENZA SCENICA (4. 7)

18

"GOLDEN GLITZ COD"

MERLUZZO CONFIT CON CREMA DI CECI
AFFUMICATA E CHIPS DI PATATE VIOLA.

UNA COMBINAZIONE VELLUTATA E SOFISTICATA, IN
PERFETTA SINTONIA CON IL SUO GLAMOUR (4)

17

"Bob Fosse's Cabaret Bites"

Ispirato al genio visionario di Bob Fosse, maestro del ritmo, della seduzione e del teatro musicale. Un menu dal gusto audace e dalla presenza scenica impeccabile.

Antipasti

"CELL BLOCK CROQUETTE"

CROCCHETTE DI CECIE E CURCUMA CON SALSA YOGURT E MENTA.

UN'APERTURA AUDACE E SPEZIATA, COME LE PROTAGONISTE DI "CHICAGO" NELLA LORO ICONICA COREOGRAFIA. (1. 3. 7)

12

"BYE BYE RICOTTA TART"

TARTELLETTA SALATA CON RICOTTA DI BUFALA, PEPERONI ARROSTO E BASILICO.

VIVACE E COLORATA COME UN SET DI "SWEET CHARITY", TRA EMOZIONI IN BILICO E LUCI DA PALCOSCENICO. (1. 7)

9

Primi

"ALL THAT JAZZ FETTUCCHINE"

FETTUCCHINE AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO CON
CROCCANTE DI PECORINO.

UN PIATTO ELEGANTE E DAL SAPORE PROFONDO, CHE DANZA CON STILE
TRA GLI AROMI DEL SOTTOBOSCO. (1. 3. 7)

15

"CABARET BEET GNOCCHI"

GNOCCHI DI BARBABIETOLA CON FONDUTA DI GORGONZOLA
E NOCI TOSTATE.

UN'ESPLOSIONE CROMATICA E SEDUCENTE, ISPIRATA ALLE LUCI ROSSE E
ORO DEL KIT KAT CLUB. (1. 7. 8)

15

Secondi

"THEATRICAL WELLINGTON"

WELLINGTON VEGETARIANO CON ALL' INTERNO FUNGHI
CARDONCELLI VERZA RICCIA E CREMA DI SPINACI SU
VELLUTATA DI PATATE DOLCI

SCENOGRAFICO COME UN NUMERO DI BROADWAY, RICCO DI GUSTO E
PERFETTAMENTE COREOGRAFATO. (4. 3. 7)

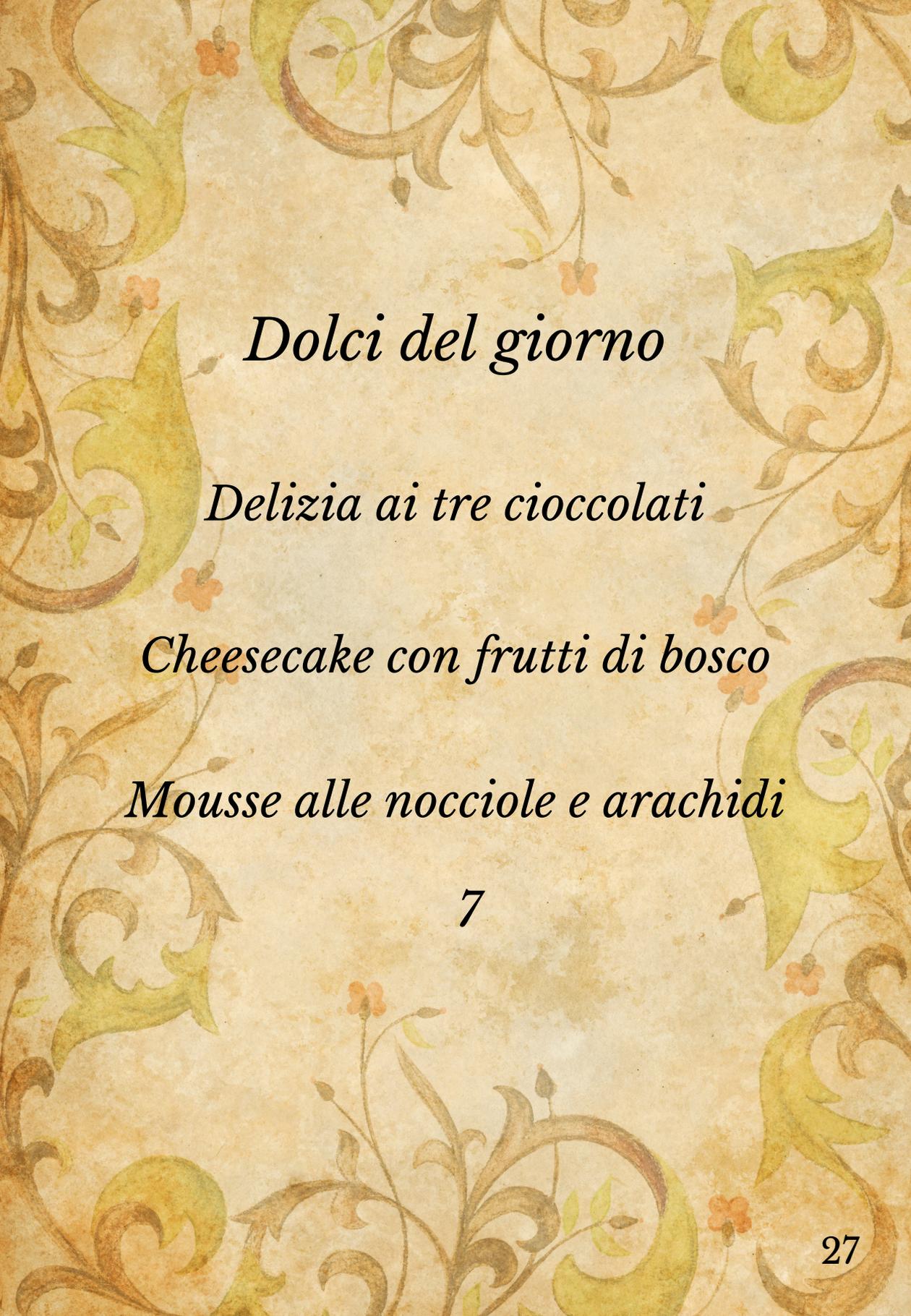
18

"JAZZ HANDS PARMIGIANA"

PARMIGIANA DI MELANZANE CON POMODORO CONFIT E
BURRATA AFFUMICATA.

UN CLASSICO RIVISITATO CON TEATRALITÀ E CARATTERE, PRONTO PER IL
GRANDE SHOW (7)

16



Dolci del giorno

Delizia ai tre cioccolati

Cheesecake con frutti di bosco

Mousse alle nocciole e arachidi

7

Wine & Bubbles





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.

*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

LIST



ROSSI ARTIGIANALI

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: Ciliegiole

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



WINE

LIST



BIANCHI ARTIGIANALI

UN

PROGETTO VINO DENTRO 2022 13% vol

38 euro

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

Calice

9 euro

Vitigno: Friulano

MALVASIA BIANCA DI CANDIA

37 euro

IL SAMBUCCO 2022 12.5% vol

Calice

Vino incredibilmente puntuale, preciso, profumato e sottilmente tannico.

9 euro

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, ltichi, petali di rosa e agrumi. In bocca esprime freschezza, mineralità verticale e un'emozionante aromaticità che persiste nel finale.

10 euro

Vitigno: Gewürztraminer

SAUVIGNON

34 euro

NECOTIUM 2023 12.5% vol

Calice

Fresco, fragrante, note agrumate e di susina.

8 euro

Vitigno: Sauvignon

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

WINE

LIST



ROSÉ

CILIEGIOLO ROSÉ

SAN FERDINANDO 2023 12,5% vol

Al naso prugna, marasca e spezie. Morbido, fresco e giovane.

Vitigno: Ciliegiolo

33 euro

Calice

8 euro

BOCCA DEI FOSSI

ANDREA PILAR 2023 13% vol

Al naso ha note di ciliegia, arancia, canditi e cedro mentre in bocca è fresco, sapido e rinfrescante.

Vitigno: Montepulciano

32 euro

Calice

8 euro

RAMOSO

SASSOPRA 2023 11,5% vol

Dal colore delicato con profumi di fiori di campo, frutti di bosco ed erbe aromatiche. Sorprendono il corpo leggero e la freschezza sferzante.

Vitigno: Sangiovese e Malvasia

35 euro

Calice

8 euro

CERASUOLO D'ABRUZZO

LA COLLINA BIOLOGICA 2023 12% vol

Vino rosato fresco, sapido ed equilibrato. Profumi di piccoli frutti rossi, ciliegie e spezie delicati animano un sorso sapido, leggero e rinfrescante, di grande piacevolezza.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

33 euro

Calice

8 euro

Allergeni

*(1)GLUTINE (2)CROSTACEI E DERIVATI (3)UOVA
(4)PESCE E DERIVATI (5)ARACHIDI E DERIVATI
(6)SOIA E DERIVATI (7)LATTE E DERIVATI (8)FRUTTA A
GUSCIO E DERIVATI (9)SEDANO E DERIVATI (10)SENAPE
E DERIVATI (11)SEMI DI SESAMO E DERIVATI
(12)ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (13)LUPINO E
DERIVATI (14)MOLLUSCHI E DERIVATI*



Spettacoli



Drink list

Credits

Vera Dragone con Nartra Band Pag. 5. 6. 8

Holly's Good Pag. 13. 14

Lola Itsy Pag. 16. 18

Vera Dragone con Mark Biocca e Francesco Piazza
Pag. 21

Vera Dragone Pag. 22. 24. 26

Ellington Club

*Via Anassimandro 15 ,00176 Pigneto Downtown -Roma
info@ellingtonclubroma.com www.ellingtonclubroma.com*



ellington
club

ROMA