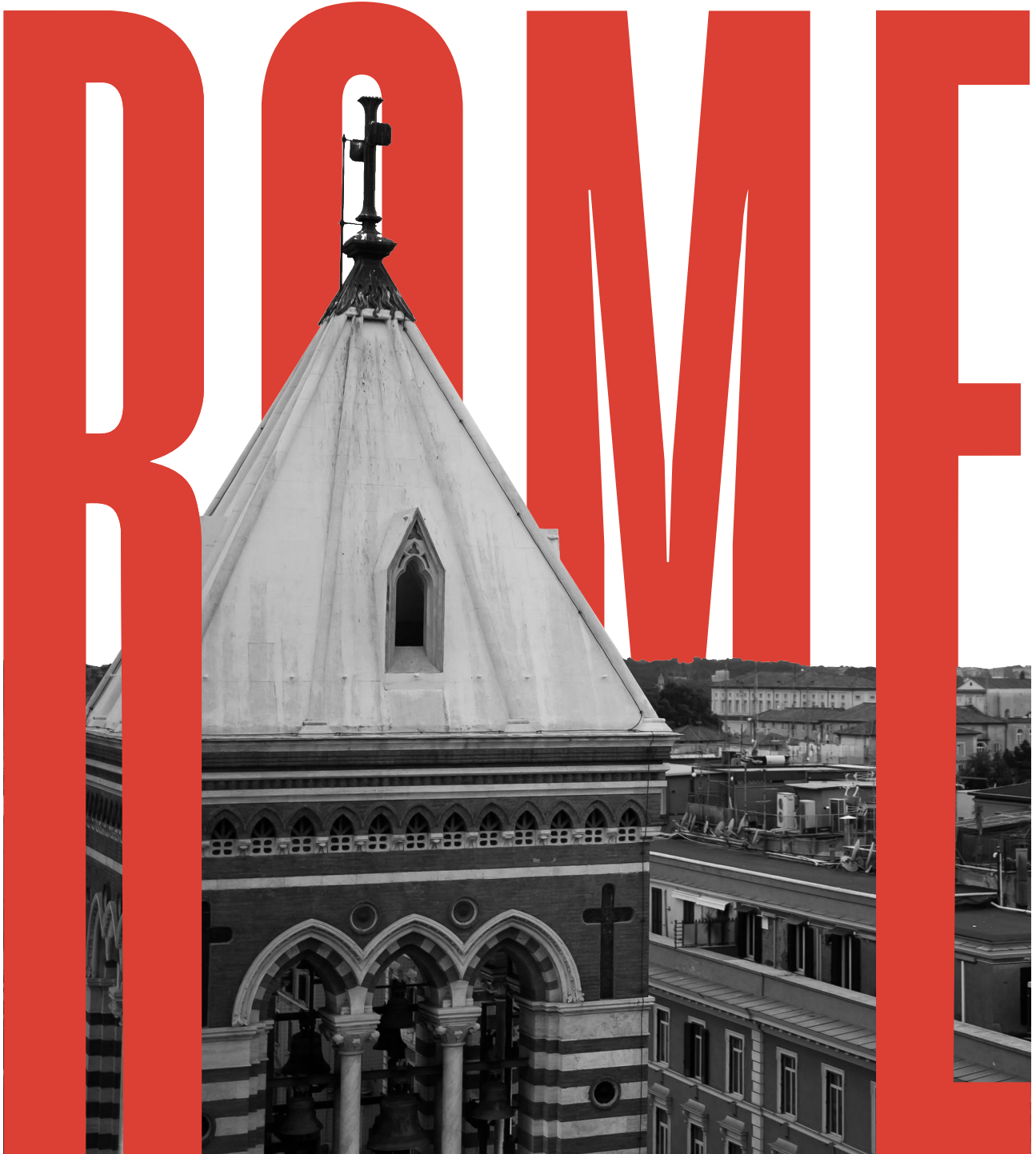


la  
Griffe  
Roma



Un'esperienza culinaria che spazia dalla tradizione all'innovazione nell'esclusività di Roma dall'alto del nostro Rooftop a La Griffe. Finalmente la nostra cucina italiana patrimonio dell'Unesco"

*A culinary experience that spans from tradition to innovation, in the exclusive setting of Rome seen from above on our Rooftop at La Griffe. At last, our Italian cuisine, a UNESCO heritage.*



## Drink List

### F L O W E R M U L L E



**Floreale, delicato, rilassante**  
*Floral, delicate, relaxing*

**Ketel One infuso alla camomilla,  
sciroppo Flower Mix, lime, ginger beer**

*Ketel One infused with chamomile, Flower mix syrup, lime, ginger beer*

16

**Energico, secco, rinfrescante**  
*Energetic, dry, refreshing*

**Tanqueray 10 infuso al tè Matcha, acqua tonica Cortese Bio**

*Tanqueray 10 infused with Matcha tea, Tonic water Cortese Bio*

16

### G R E E N T O N I C



**Fresco, avvolgente... ma sulle montagne russe**  
*Fresh, comforting, but on a rollercoaster*

**Bacardi Carta Blanca, Angostura, sciroppo alla cannella,  
mix agrumi, soda al pompelmo**

*Bacardi Carta Blanca, Angostura, Cinnamon syrup,  
Citrus mix, Grapefruit soda*

16

### R O L L E R C O A S T E R



## UNFORGETTABLE CLASSICS

12

### Aperol Spritz

*Aperol, prosecco, soda*

### Americano Martini

*Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, Soda water*

### Campari Spritz

*Campari bitter, prosecco, soda*

### Patrón Tommy's Margarita

*Patron Silver Tequila, Lime juice, Agave syrup*

### Limoncello Spritz

*Limoncello, prosecco, soda*

### Venturo Spritz

*Venturo mediterraneo, prosecco, soda*

### Hugo Spritz

*St.Germain, prosecco, soda*



## M . S P E C I A L N ° 3



**Avvolgente, speziato, intrigante**  
*Warm, spiced, intriguing*

**Disaronno, Frangelico, bitter alla liquirizia,  
sciroppo alla cannella, lime.**  
*Disaronno, Frangelico, liquorice bitter, cinnamon syrup, lime.*

18

**Un nuovo classico istantaneo.**  
**Intenso, speziato e sofisticato.**  
*A new instant classic*

**Ketel One infuso ai peperoni, Martini Rosso, Bitter Martini**  
*Ketel One infused with peppers, Martini Rosso, Bitter Martini*

20

## P E P E R O N I G R O N I

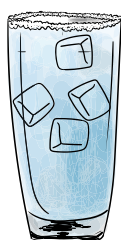


**Il colore dell'estate - fresco, vivace e dolcemente esotico.**  
*The colour of summer*

**Bacardi Carta Blanca, Blue Curaçao, Orgeat, Lime**  
*Bacardi Carta Blanca, Blue Curaçao, Orgeat, Lime*

20

## M Y B L U E T H A I



## SOFT DRINKS

**Coca Cola 5**  
*Coca Cola*

**Coca Cola Zero 5**  
*Coca Cola*

**Limonata | Chinotto Nascia BIO 6**  
*Lemonade | Chinotto*

**Succo Arancia | Ananas 6**  
*Orange | Pineapple juice*

**Tonica 6**  
*Tonic*

**Birra 8**  
*Beer*





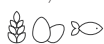
**ANTIPASTI  
DELLA TRADIZIONE CAPITOLINA**

*Starters from Rome's Culinary Heritage*

**Polpette con Sugo alla Picchiapò  
con Fonduta di Pecorino** 14  
*Meatballs in "Picchiapò" Tomato Sauce  
with Pecorino Fondue*



**Baccalà Fritto Con Maionese  
al Garum Romano** 16  
*Crispy Fried Salt Cod with Roman Garum  
Mayonnaise*



**I PRIMI GRANDI CLASSICI  
DELLA ROMANITÀ**

*The Great Classic Roman First Courses*

**Tonnarelli Cacio e Pepe** 14  
*Tonnarelli pasta with pecorino cheese  
and black pepper*



**Mezze Maniche alla Carbonara** 14  
*Mezze Maniche pasta with carbonara  
sauce: eggs, pork cheek and pecorino  
cheese*



**Bucatini all'Amatriciana** 14  
*Bucatini pasta with Amatriciana sauce:  
tomato sauce, pork cheek and pecorino  
cheese*



**SECONDI CASERECCI**

*Homestyle main courses*

**Saltimbocca alla Romana  
con Fondo al Vino Bianco** 16  
*Roman-Style Veal Saltimbocca  
with White Wine Jus*



**Pollo con i Peperoni alla Romana  
con Olive e Cipolla**  
*Roman Chicken with Peppers,  
Olives and Onions*



**DOLCI DELIZIE PAPALINE**

*Dessert*

**Tiramisù allo Zafferano** 8  
*Saffron Tiramisù*



**Crostata Ricotta e Visciole** 8  
*Ricotta and Sour Cherry Tart*



**ANTIPASTI**

Starters

**Tartare di Scottona con Tuorlo Croccante e Fonduta di Grana** 16

*Beef Tartare with Crispy Egg Yolk and Aged Grana Fondue*



**Cotoletta di Parmigiana su Genovese Vegetariana e Pesto di Rucola** 14

*Crispy Eggplant Parmesan Cutlet on a Vegetarian "Genovese" Sauce with Rocket Pesto*

**PRIMI**

First Courses

**Risotto allo Zafferano con Polvere di Funghi e Guanciale** 18

*Saffron Risotto with Mushroom Powder and Crispy Guanciale*



**Ravioli al Brasato, Fondo Bruno e Porro Fritto** 18

*Braised-Beef Ravioli with Rich Brown Jus and Fried Leek*



**Fettuccine all'Alfredo con Tartufo** 22

*Fettuccine Alfredo with Truffle*



**Pici al Sugo all'Aglione** 16

*Pici Pasta with Classic "Aglione" Tomato-Garlic Sauce*

**SECONDI**

Main Courses

**Petto d'anatra su Cremoso di Zucca, Polvere di Liquirizia e Insalatina di Finocchi con Pomodorini Confit** 22

*Duck Breast on Pumpkin Cream, Licorice Dust, and Fennel Salad with Confit Cherry Tomatoes*



**Cube Roll di Manzo con Fondo Bruno Salsa Béarnaise e Verdurine Grill** 24

*Beef Cube Roll with Brown Jus, Béarnaise Sauce, and Grilled Vegetables*



**Polpo Rosticiato Patate Viola Saltate e Riduzione di Aceto Balsamico** 22

*Charred Octopus with Purple Potatoes and Balsamic Reduction*



**DOLCI** 10

Dessert

**Cremoso di Ricotta al Mango e Scaglie di Cioccolato**

*Ricotta Cream with Mango and Dark Chocolate Flakes*



**Charlotte ai Frutti Rossi di Bosco**

*Forest Berry Charlotte*



**CONTORNI** 6

Side Dishes

**Cicoria Ripassata all'aglio**      **Insalata Mista**  
*Sautéed Chicory with*      *Mixed Salad*

**e Peperoncino**      **Patate Arrosto al Rosmarino**  
*Sautéed Chicory with*      *Rosemary Roast Potatoes*  
*Garlic and Chili*



S P A R K L I N G  
W I N E S



**Valdobbiadene Millesimato**

11 50

Veneto

*Wine pairing:* Antipasti | Starters

W H I T E  
W I N E S



**Edoardo Rota Sauvignon Trevenezie IGT**

10 35

Sauvignon | Veneto

*Equilibrato con acidità vivace*

*Balanced with lively acidity*

*Wine pairing:* Antipasti | Starters

**Flunia Vettariva Bio**

10 40

Vermentino | Toscana

*Minerale con stupefacente freschezza*

*Mineral-driven with striking freshness*

*Wine pairing:* Primi piatti | First course

**Gestilenti Fiano di Avellino DOCG**

10 35

Fiano | Campania

*Finale di grande sapidità con dense note floreali*

*A savory finish with dense floral notes*

*Wine pairing:* Secondi piatti | Main courses

**Principe Pallavicini Frascati DOC**

10 35

Malvasia, Trebbiano, Greco | Lazio

*Fruttato e fresco*

*Fruity and fresh*

*Wine pairing:* Antipasti della tradizione e secondi caserecci  
*Traditional appetizers and homemade  
main courses*

**BZAR Lazio IGP**

9 30

Chardonnay, Sauvignon | Lazio

*Leggero e fruttato*

*Light and fruity*

*Wine pairing:* Primi classici della romanità  
*The classic Roman first courses.*

R O S É  
W I N E



**Frescobaldi Alie Rosato IGT** 10 40  
*Syrah, Vermentino | Toscana*  
*Bouquet fruttato con delicate note floreali*  
*Fruity bouquet with delicate floral notes*  
**Wine pairing:** Primi piatti | First courses

R E D  
W I N E S



**Arlanch Merlot DOC** 10 35  
*Merlot | Veneto*  
*Intenso e corposo, con note di frutti rossi maturi*  
*Intense and full-bodied, with notes of ripe red fruits*  
**Wine pairing :** Primi piatti | First courses

**Cabernet Sauvignon Maccan DOC** 10 40  
*Cabernet Sauvignon | Veneto*  
*Rosso strutturato e armonico*  
*Structured and harmonious red*  
**Wine pairing:** Antipasti della tradizione e secondi caserecci  
 Traditional appetizers and homemade  
 main courses

**BZAR Lazio IGP** 9 30  
*Cabernet merlot | Lazio*  
*Rosso leggero dai profumi delicati*  
*Light red with delicate aromas*

**Principe Pallavicini Rubillo Cesanese IGP** 10 35  
*Elegante e morbido | Lazio*  
*Elegant and smooth | Lazio*  
**Wine pairing:** Primi classici della romanità  
 The classic Roman first courses.

**Cabitzza Primitivo Puglia Bio IGP** 11 50  
*Primitivo | Puglia*  
*Ricco, con frutto dolce e tessitura tannica vellutata*  
*Rich, with sweet fruit and a velvety tannic texture*  
**Wine pairing:** Secondi piatti | Main courses

## CAFFETTERIA & AMARI

**Espresso 2**  
*Espresso*

**Caffè Americano 3**  
*American Coffee*

**Espresso Corretto 3.5**  
*Espresso Corretto*

**Amari 9**  
*Bitters*

**Decaffeinato 2**  
*Decaffeinated*

**Cappuccino 3.5**  
*Cappuccino*

**Latte Caldo 2.5**  
*Hot Milk*

**Vinacce 11**  
*Grape marc spirits*

**Latte Macchiato 2.5**  
*Latte Macchiato*

**Wiskey&Rum 13**  
*Whisky & Rum*



Invitiamo ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti-Anisakis secondo la normativa HACCP. Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal Reg. CE 1169/11. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*Before ordering, we invite guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy. According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti-Anisakis treatment. Some products in this menu may have been treated in full compliance with the "Cold Chain" as required by reg. CE 1169/11. Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel.*