ELLINGTON CLUB

MENU D'AUTUNNO

À LA CARTE

Scegli liberamente le portate e costruisci il tuo percorso all'Ellington Club.

OUVERTURE

- **Golden Pumpkin** — **16 EURO**
  Flan di zucca, fonduta di Parmigiano e nocciole tostate [3, 7, 8]
- **The Pink Lady** — **18 EURO**
  Roast-beef rosa, misticanza, funghi marinati e senape antica [10, 12]
- **Green Satin** — **16 EURO**
  Pane carasau, ricotta montata al limone, pera croccante, nocciole tostate e Olio Biologico EVO Casals a crudo [1, 7, 8]

DESSERT

- **Midnight Chocolate** — **9 EURO**
  Cremoso al cioccolato fondente, crumble salato e arancia [1, 3, 7]
- **Ellington After Dark** — **9 EURO**
  Tiramisù dell'Ellington al caffè, cacao e rum [1, 3, 7]

PIATTO PRINCIPALE

- **Autumn Swing** — **18 EURO**
  Mezze Maniche Rigate alla gricia, crema di zucca e guanciale croccante [1, 7]
- **Blue Notes** — **16 EURO**
  Risotto ai funghi porcini, timo e Parmigiano [7, 9, 12]
- **The Duke** — **22 EURO**
  Guancia brasata al vino rosso, fondo di cottura e purea di patate rosse [7, 9, 12]
- **Marsala Moon** — **17 EURO**
  Suprema di pollo alle erbe con fondo al Marsala [7, 9, 12]

CONTORNI

- **Smoky Potatoes** — **9 EURO**
  Patate novelle arrosto, erbe aromatiche e paprika affumicata
- **The Autumn Garden** — **9 EURO**
  Ortaggi autunnali al forno alle erbe aromatiche

ALLERGENI

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce
5 Arachidi	6 Soia	7 Latte	8 Frutta a guscio
9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Solfiti
13 Lupini	14 Molluschi		

Informare il personale in caso di allergie o intolleranze. Non si escludono contaminazioni crociate.

IN COLLABORAZIONE CON

CASALS SOCIETA' AGRICOLA SRL

VIA ANASSIMANDRO 15 | ROMA - PIGNETO

ELLINGTON CLUB

CARTA DEI VINI

SELEZIONE ELLINGTON

Una selezione di etichette italiane, classiche e artigianali.

SELEZIONE LES CAVES DE PYRENE

VINI DI TERRITORIO

BOLLICINE

- **I Will SurWine** — 38 EURO
  Casina Bric - Nebbiolo Blanc de Noir Pas Dosé
- SCELTA ELLINGTON
  INSIDER — 48 EURO
  Riesling Metodo Classico - Agricola Vinica - 11,5% · Con Golden Pumpkin

ROSATO

- **Rosato Bonavita** — 42 EURO
  Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera - Terre Siciliane IGT 2025

VINI BIANCHI

- SCELTA ELLINGTON
  Sauvignon Lame del Sorbo — 8 CALICE · 29 BOTTIGLIA
  Agricola Vinica · Con Green Satin
- **Trebbiano d'Abruzzo DOC** — 32 EURO
  Podere della Torre - 2025
- **Louis Bianco** — 48 EURO
  Chardonnay, Pinot Bianco - Patrick Uccelli / Dornach - Vigneti delle Dolomiti IGT 2025
- **Concori Bianco Chenin** — 40 EURO
  Podere Concori - Toscana IGT 2024
- **Oncia Bianca** — 39 EURO
  Malvasia & Passerina - Carlo Noro

VINI ROSSI

- SCELTA ELLINGTON
  Tintilia del Molise Rosso — 7 CALICE · 26 BOTTIGLIA
  Agricola Vinica - Annata 2024 - servita nel decanter · Con The Duke
- **Altare Vino Rosso** — 8 CALICE · 28 BOTTIGLIA
  Blend di vitigni autoctoni a bacca rossa - 2024
- **Melograno Syrah** — 39 EURO
  Concori Rosso - Toscana IGT 2024
- **Les Gourmets Gamay** — 44 EURO
  Cave Verdier Logel - Côtes du Forez 2024
- **Langhe Nebbiolo Foravia** — 48 EURO
  Morra Gabriele - DOC 2023
- **Oncia Rossa** — 39 EURO
  Cesanese di Affile in purezza - Carlo Noro
- **Montepulciano d'Abruzzo** — 42 EURO
  Cirelli - Annata 2023
- **Malvasia Nera** — 38 EURO
  Pilar

BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
Prosecco Marton Treviso	9 EURO	32 EURO
Champagne Baron de Marck Brut	10 EURO	60 EURO
Champagne Blanc de Meunier Brut Nature - Pinot Meunier 100%		79 EURO
Champagne Delabye Pur Zero Brut Nature		68 EURO
Champagne Charles Latour Brut Grande Réserve Chardonnay - Pinot Nero		58 EURO
Franciacorta Solo Uva		62 EURO

VINI BIANCHI

	CALICE	BOTTIGLIA
Pinot Grigio Ca' Povolta DOC	8 EURO	27 EURO
Pecorino Mascoli Annata 2025	9 EURO	32 EURO
Chardonnay Tormaresca		32 EURO
Vermentino Sella & Mosca DOC		32 EURO
Riesling Monsupello IGT		36 EURO
Chardonnay Feudi di Romans DOC		34 EURO
Ribolla Gialla Nina Nunic DOP		38 EURO

VINI ROSSI

	CALICE	BOTTIGLIA
Chianti Poggio degli Uberti DOC	8 EURO	28 EURO
Merlot Ca' Povolta DOC	9 EURO	32 EURO
Montepulciano Cataldi Madonna		34 EURO
Valpolicella Ripasso Superiore Bovaro		42 EURO
Nebbiolo Regret Monchiero Carbone DOC		44 EURO
Pinot Nero Nina Nunic DOP		42 EURO

ROSATO

	BOTTIGLIA
Cerasuolo Cataldi Madonna	34 EURO

ELLINGTON CLUB

DOLCI & SIGNATURE DRINK

COCKTAIL D'AUTORE

DOLCI

Midnight Chocolate — **9 EURO**
Cremoso al cioccolato fondente, crumble salato e arancia [1, 3, 7]

Ellington After Dark — **9 EURO**
Tiramisù dell'Ellington al caffè, cacao e rum [1, 3, 7]

SIGNATURE DRINK

Old Friends
13 EURO
Rum añejo, cognac alle pere Williams, bitter al cioccolato

'20 - '33
14 EURO
Bourbon, liquore alla ciliegia, lime, sciroppo di miele affumicato

The One
15 EURO
Tequila blanco, mezcal, Chartreuse verde, lime, sciroppo di agave, sale al friggitello

Elder Bloom
14 EURO
Gin, liquore al sambuco, limone, drops di olio EVO

New York Delirium
14 EURO
Bourbon, limone, sciroppo di Nebbiolo

Milady
13 EURO
Vodka, liquore al lampone nero, limone, vaniglia

Fuego y Humo
13 EURO
Mezcal al mandarino, Campari, vermouth rosso, cioccolato

The Gentleman
14 EURO
Rye whiskey, vermouth rosso, bitter all'arancia

ALLERGENI

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce
5 Arachidi	6 Soia	7 Latte	8 Frutta a guscio
9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Solfiti
13 Lupini	14 Molluschi		

Informare il personale in caso di allergie o intolleranze. Non si escludono contaminazioni crociate.

ELLINGTON CLUB

COCKTAIL & DISTILLATI

CLASSICI · ANALCOLICI · SPIRITS

SIGNATURE ANALCOLICI

Lady Mojito — 10 EURO
Ginger ale, fragola, lime, menta

Priscilla Presley — 10 EURO
Gin analcolico Tanqueray, more, lime, ginger beer

La Paloma — 10 EURO
Soda al pompelmo rosa, sciroppo di agave, lime

I CLASSICI

Aperol Spritz — 12 EURO
Aperol, prosecco di Treviso, soda

Campari Spritz — 12 EURO
Campari, prosecco di Treviso, soda

Hugo Spritz — 12 EURO
Elderflower, prosecco di Treviso, soda, menta fresca

Negroni — 12 EURO
Gin, vermouth rosso, Campari

Americano — 12 EURO
Vermouth rosso, Campari, soda

MiTo — 12 EURO
Vermouth rosso, Campari

Negroni Sbagliato — 12 EURO
Vermouth rosso, Campari, prosecco

Boulevardier — 12 EURO
Vermouth rosso, Campari, bourbon

Margarita — 13 EURO
Tequila blanco, succo di lime, triple sec

Dark 'n Stormy — 12 EURO
Rum scuro spiced, succo di lime, ginger beer

Mojito — 12 EURO
Rum, succo di lime, zucchero, menta e soda

Blackberry Mojito — 12 EURO
Rum, succo di lime, more, zucchero, menta e soda

Passion Mojito — 12 EURO
Rum, succo di lime, passion fruit, menta e soda

Daiquiri — 12 EURO
Rum, succo di lime, zucchero

Mai Tai — 12 EURO
Rum ambrato, rum di melassa, curaçao all'arancia, orzata, lime

Whisky Sour — 12 EURO
Bourbon, succo di limone, zucchero

Pisco Sour — 13 EURO
Pisco, succo di limone, zucchero

Long Island — 12 EURO
Vodka, gin, rum bianco, triple sec, limone, cola

Tommy's Margarita — 13 EURO
Tequila, succo di lime, sciroppo di agave

Paloma — 13 EURO
Tequila blanco, succo di lime, soda al pompelmo

Gin Fizz — 12 EURO
Gin, succo di limone, zucchero liquido, soda

Last Word — 12 EURO
Gin, Chartreuse verde, lime e maraschino

Bramble — 12 EURO
Gin, liquore alle more, zucchero, limone

Aviation — 12 EURO
Gin, liquore alla violetta, maraschino, limone

Martini Cocktail — 12 EURO
Gin, vermouth dry

Espresso Martini — 12 EURO
Vodka, liquore al caffè, espresso e zucchero

Moscow Mule — 12 EURO
Vodka, succo di limone, ginger beer

I DISTILLATI

	3 CL	6 CL
Bourbon Bulleit	6 EURO	12 EURO
Whisky Lagavulin 8y	8 EURO	16 EURO
Whisky Laphroaig 10y	7 EURO	14 EURO
Rum Diplomatico Reserva	6 EURO	12 EURO
Rum Don Papa Baroko	6 EURO	12 EURO

	3 CL	6 CL
Vodka Beluga	7 EURO	14 EURO
Tequila Patron Silver	6 EURO	12 EURO
Tequila Don Julio Reposado	6 EURO	12 EURO
Mezcal Peloton de la Muerte	6 EURO	12 EURO
Mezcal Montelobos	7 EURO	14 EURO

AMARI E GRAPPE

Amaro Jefferson	9 EURO
Amaro Del Capo	7 EURO
Amaro Fernet Branca	7 EURO
Amaro Braulio	7 EURO
Amaro Petrus	7 EURO
Peyrot Poire	7 EURO
Limoncello	7 EURO
Grappa Berta Giulia barrique	7 EURO
Grappa bianca 1933	7 EURO

CRAZY SHOTS 5 EURO

Minimo 2 persone

Tequila sale e limone, vodka, rum o whisky

ELLINGTON CLUB

AUTUMN MENU

À LA CARTE

Choose your courses freely and create your own Ellington Club experience.

OUVERTURES

- **Golden Pumpkin** — **16 EURO**
  Pumpkin flan, Parmesan fondue and toasted hazelnuts [3, 7, 8]
- **The Pink Lady** — **18 EURO**
  Pink roast beef, mixed baby leaves, marinated mushrooms and wholegrain mustard [10, 12]
- **Green Satin** — **16 EURO**
  Carasau bread, lemon-whipped ricotta, crisp pear, toasted hazelnuts and a raw drizzle of Casals Organic EVO Oil [1, 7, 8]

DESSERTS

- **Midnight Chocolate** — **9 EURO**
  Dark chocolate crémeux, savoury crumble and orange [1, 3, 7]
- **Ellington After Dark** — **9 EURO**
  Ellington tiramisu with coffee, cocoa and rum [1, 3, 7]

MAIN COURSES

- **Autumn Swing** — **18 EURO**
  Ridged mezze maniche with gricia sauce, pumpkin cream and crispy guanciale [1, 7]
- **Blue Notes** — **16 EURO**
  Porcini mushroom risotto with thyme and Parmesan [7, 9, 12]
- **The Duke** — **22 EURO**
  Red-wine-braised beef cheek, braising jus and red potato purée [7, 9, 12]
- **Marsala Moon** — **17 EURO**
  Herb-roasted supreme of chicken with Marsala jus [7, 9, 12]

SIDE DISHES

- **Smoky Potatoes** — **9 EURO**
  Roasted baby potatoes with aromatic herbs and smoked paprika
- **The Autumn Garden** — **9 EURO**
  Oven-roasted autumn vegetables with aromatic herbs

ALLERGENS

1 Gluten	2 Crustaceans	3 Eggs	4 Fish
5 Peanuts	6 Soy	7 Milk	8 Nuts
9 Celery	10 Mustard	11 Sesame	12 Sulphites
13 Lupin	14 Molluscs		

Please inform our staff of any allergies or intolerances. Cross-contamination cannot be excluded.

IN COLLABORATION WITH

CASALS SOCIETA' AGRICOLA SRL

VIA ANASSIMANDRO 15 | ROMA - PIGNETO

ELLINGTON CLUB

WINE LIST

ELLINGTON SELECTION

A selection of classic and artisanal Italian labels.

LES CAVES DE PYRENE SELECTION

TERROIR-DRIVEN WINES

SPARKLING WINES

- **I Will SurWine** — 38 EURO
  Casina Bric - Nebbiolo Blanc de Noir Pas Dosé
- ELLINGTON'S CHOICE
  INSIDER — 48 EURO
  Riesling Traditional Method - Agricola Vinica - 11.5% · Pair with Golden Pumpkin

ROSÉ

- **Rosato Bonavita** — 42 EURO
  Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera - Terre Siciliane IGT 2025

WHITE WINES

- ELLINGTON'S CHOICE
  Sauvignon Lame del Sorbo — 8 GLASS · 29 BOTTLE
  Agricola Vinica · Pair with Green Satin
- **Trebbiano d'Abruzzo DOC** — 32 EURO
  Podere della Torre - 2025
- **Louis Bianco** — 48 EURO
  Chardonnay, Pinot Bianco - Patrick Uccelli / Dornach - Vigneti delle Dolomiti IGT 2025
- **Concori Bianco Chenin** — 40 EURO
  Podere Concori - Toscana IGT 2024
- **Oncia Bianca** — 39 EURO
  Malvasia & Passerina - Carlo Noro

RED WINES

- ELLINGTON'S CHOICE
  Tintilia del Molise Rosso — 7 GLASS · 26 BOTTLE
  Agricola Vinica - Vintage 2024 - served in a decanter · Pair with The Duke
- **Altare Vino Rosso** — 8 GLASS · 28 BOTTLE
  Blend of native red grape varieties - 2024
- **Melograno Syrah** — 39 EURO
  Concori Rosso - Tuscany IGT 2024
- **Les Gourmets Gamay** — 44 EURO
  Cave Verdier Logel - Côtes du Forez 2024
- **Langhe Nebbiolo Foravia** — 48 EURO
  Morra Gabriele - DOC 2023
- **Oncia Rossa** — 39 EURO
  100% Cesanese di Affile - Carlo Noro
- **Montepulciano d'Abruzzo** — 42 EURO
  Cirelli - Vintage 2023
- **Malvasia Nera** — 38 EURO
  Pilar

SPARKLING WINES

	GLASS	BOTTLE
Prosecco Marton Treviso	9 EURO	32 EURO
Champagne Baron de Marck Brut	10 EURO	60 EURO
Champagne Blanc de Meunier Brut Nature - Pinot Meunier 100%		79 EURO
Champagne Delabye Pur Zero Brut Nature		68 EURO
Champagne Charles Latour Brut Grande Réserve Chardonnay - Pinot Nero		58 EURO
Franciacorta Solo Uva		62 EURO

WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
Pinot Grigio Ca' Povolta DOC	8 EURO	27 EURO
Pecorino Mascoli Vintage 2025	9 EURO	32 EURO
Chardonnay Tormaresca		32 EURO
Vermentino Sella & Mosca DOC		32 EURO
Riesling Monsupello IGT		36 EURO
Chardonnay Feudi di Romans DOC		34 EURO
Ribolla Gialla Nina Nunic DOP		38 EURO

RED WINES

	GLASS	BOTTLE
Chianti Poggio degli Uberti DOC	8 EURO	28 EURO
Merlot Ca' Povolta DOC	9 EURO	32 EURO
Montepulciano Cataldi Madonna		34 EURO
Valpolicella Ripasso Superiore Bovaro		42 EURO
Nebbiolo Regret Monchiero Carbone DOC		44 EURO
Pinot Nero Nina Nunic DOP		42 EURO

ROSÉ

	BOTTLE
Cerasuolo Cataldi Madonna	34 EURO

ELLINGTON CLUB

DESSERTS & SIGNATURE DRINKS

SIGNATURE COCKTAILS

DESSERTS

Midnight Chocolate — **9 EURO**
Dark chocolate crémeux, savoury crumble and orange [1, 3, 7]

Ellington After Dark — **9 EURO**
Ellington tiramisu with coffee, cocoa and rum [1, 3, 7]

SIGNATURE DRINKS

Old Friends
13 EURO
Aged rum, Williams pear brandy, chocolate bitters

'20 - '33
14 EURO
Bourbon, cherry liqueur, lime, smoked honey syrup

The One
15 EURO
Blanco tequila, mezcal, green Chartreuse, lime, agave syrup, friggitello pepper salt

Elder Bloom
14 EURO
Gin, elderflower liqueur, lemon, extra virgin olive oil drops

New York Delirium
14 EURO
Bourbon, lemon, Nebbiolo syrup

Milady
13 EURO
Vodka, black raspberry liqueur, lemon, vanilla

Fuego y Humo
13 EURO
Mandarin-infused mezcal, Campari, sweet vermouth, chocolate

The Gentleman
14 EURO
Rye whiskey, sweet vermouth, orange bitters

ALLERGENS

1 Gluten	2 Crustaceans	3 Eggs	4 Fish
5 Peanuts	6 Soy	7 Milk	8 Nuts
9 Celery	10 Mustard	11 Sesame	12 Sulphites
13 Lupin	14 Molluscs		

Please inform our staff of any allergies or intolerances. Cross-contamination cannot be excluded.

ELLINGTON CLUB

COCKTAILS & SPIRITS

CLASSICS · ALCOHOL-FREE · SPIRITS

SIGNATURE MOCKTAILS

Lady Mojito — 10 EURO
Ginger ale, strawberry, lime, mint

Priscilla Presley — 10 EURO
Tanqueray alcohol-free gin, blackberries, lime, ginger beer

La Paloma — 10 EURO
Pink grapefruit soda, agave syrup, lime

CLASSIC COCKTAILS

Aperol Spritz — 12 EURO
Aperol, Treviso Prosecco, soda

Campari Spritz — 12 EURO
Campari, Treviso Prosecco, soda

Hugo Spritz — 12 EURO
Elderflower, Treviso Prosecco, soda, fresh mint

Negroni — 12 EURO
Gin, sweet vermouth, Campari

Americano — 12 EURO
Sweet vermouth, Campari, soda

MiTo — 12 EURO
Sweet vermouth, Campari

Negroni Sbagliato — 12 EURO
Sweet vermouth, Campari, Prosecco

Boulevardier — 12 EURO
Sweet vermouth, Campari, bourbon

Margarita — 13 EURO
Blanco tequila, lime juice, triple sec

Dark 'n Stormy — 12 EURO
Spiced dark rum, lime juice, ginger beer

Mojito — 12 EURO
Rum, lime juice, sugar, mint and soda

Blackberry Mojito — 12 EURO
Rum, lime juice, blackberries, sugar, mint and soda

Passion Mojito — 12 EURO
Rum, lime juice, passion fruit, mint and soda

Daiquiri — 12 EURO
Rum, lime juice, sugar

Mai Tai — 12 EURO
Amber rum, molasses rum, orange curaçao, orgeat, lime

Whisky Sour — 12 EURO
Bourbon, lemon juice, sugar

Pisco Sour — 13 EURO
Pisco, lemon juice, sugar

Long Island — 12 EURO
Vodka, gin, white rum, triple sec, lemon, cola

Tommy's Margarita — 13 EURO
Tequila, lime juice, agave syrup

Paloma — 13 EURO
Blanco tequila, lime juice, grapefruit soda

Gin Fizz — 12 EURO
Gin, lemon juice, simple syrup, soda

Last Word — 12 EURO
Gin, green Chartreuse, lime and maraschino

Bramble — 12 EURO
Gin, blackberry liqueur, sugar, lemon

Aviation — 12 EURO
Gin, violet liqueur, maraschino, lemon

Martini Cocktail — 12 EURO
Gin, dry vermouth

Espresso Martini — 12 EURO
Vodka, coffee liqueur, espresso and sugar

Moscow Mule — 12 EURO
Vodka, lemon juice, ginger beer

SPIRITS

	3 CL	6 CL
Bulleit Bourbon	6 EURO	12 EURO
Lagavulin 8y Whisky	8 EURO	16 EURO
Laphroaig 10y Whisky	7 EURO	14 EURO
Diplomatico Reserva Rum	6 EURO	12 EURO
Don Papa Baroko Rum	6 EURO	12 EURO

	3 CL	6 CL
Beluga Vodka	7 EURO	14 EURO
Patron Silver Tequila	6 EURO	12 EURO
Don Julio Reposado Tequila	6 EURO	12 EURO
Peloton de la Muerte Mezcal	6 EURO	12 EURO
Montelobos Mezcal	7 EURO	14 EURO

ITALIAN BITTERS & GRAPPA

Jefferson Amaro	9 EURO
Del Capo Amaro	7 EURO
Fernet Branca Amaro	7 EURO
Braulio Amaro	7 EURO
Petrus Amaro	7 EURO
Peyrot Poire	7 EURO
Limoncello	7 EURO
Berta Giulia Barrel-Aged Grappa	7 EURO
White Grappa 1933	7 EURO

CRAZY SHOTS 5 EURO

Minimum 2 people

Tequila with salt and lemon, vodka, rum or whisky