

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



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

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

ROSATO

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

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** 79 EURO
Brut Nature - Pinot Meunier 100%
- Champagne Delabye Pur Zero** 68 EURO
Brut Nature
- Champagne Charles Latour Brut Grande Réserve** 58 EURO
Chardonnay - Pinot Nero
- Franciacorta Solo Uva** 62 EURO

VINI BIANCHI

CALICE

BOTTIGLIA

- Pinot Grigio Ca' Povolta DOC** 8 EURO 27 EURO
- Pecorino Mascoli** 9 EURO 32 EURO
Annata 2025
- 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 Bovo** 42 EURO
- Nebbiolo Regret Monchiero Carbone DOC** 44 EURO
- Pinot Nero Nina Nunic DOP** 42 EURO

ROSATO

BOTTIGLIA

- Cerasuolo Cataldi Madonna** 34 EURO