

TERRAZZA NAINER

Tel. +39 0645220701

Via del Babuino 196 - 00187 - Roma

info@palazzonainer.com

www.palazzonainer.com





GASTRONOMIA / GASTRONOMY

SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI €22
SELECTION OF ARTISAN CURED MEATS

SELEZIONE DI CAPRINI E COMPOSTE €16
SELECTION OF GOATS CHEESES AND COMPOTES

**SALMONE BALIK AFFUMICATO
E BURRO BORDIER** €25
SMOKED BALIK SALMON AND BORDIER BUTTER

**SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI
DI BUFALA CON SOTT'OLIO** €16
SELECTION OF FRESH BUFFALO CHEESES WITH PICKLES

CANAPÈ

**INSALATA DI PANE CROCCANTE AL POMODORO,
CON TONNO DI VULCANO** €16
CRISPY TOMATO BREAD SALAD WITH TUNA FROM VULCANO ISLAND

**TARTINA DI PANE NERO CON RICOTTA
AL LIMONE E CRUDO DI GAMBERO ROSSO** €18
BLACK BREAD TART WITH LEMON RICOTTA AND RAW RED SHRIMP

**MISTICANZA ORTO DI CLAPI CON MELANZANE
MARINATE E POMODORO INFORNATO** €12
*MIXED SALAD FROM CLAPI'S GARDEN WITH MARINATED EGGPLANTS
AND BAKED TOMATOES*

PIATTI PRINCIPALI / MAIN DISHES

**POLPETTE DI MANZO AL SUGO
E RICOTTA STAGIONATA** €14
BEEF MEATBALLS WITH SAUCE AND SEASONED RICOTTA

MILLEFOGLIE DI PARMIGIANA CON BURRATA DI BUFALA €14
EGGPLANT MILLEFOGLIE WITH BUFFALO BURRATA

**PANZANELLA AI TRE POMODORI
E SGOMBRO SOTT'OLIO** €12
PANZANELLA (BREAD) WITH THREE TOMATOES AND MACKEREL IN OIL

**TARTARE DI MANZO KARL PRETZHOFF
IN TRE ASSAGGI** €22
KARL PRETZHOFF BEEF TARTARE IN THREE TASTINGS



DESSERT

SELEZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI E ACETO TRADIZIONALE DI MODENA <i>SELECTION OF AGED CHEESES AND TRADITIONAL MODENA WINEGAR</i>	€10
RICOTTAMISÙ <i>OUR DIFFERENT TIRAMISÙ: NO MASCARPONE CHEESE BUT RICOTTA</i>	€10
CREMOSO AL CIOCCOLATO, PANE CROCCANTE, OLIO E SALE <i>CREAMY CHOCOLATE, CRUNCHY BREAD, OIL AND SALT</i>	€12

BOLLICINE / BUBBLES

	CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
PROSECCO DI VALDOBBIADENE RENZO REBULI <i>VENETO - (NATURALLY FERMENTED)</i>	€10	€35
FRANCIACORTA MOMPIANO BRUT COLLE SAN GIUSEPPE <i>LOMBARDIA</i>	€12	€55
CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS QUINTESSENCE <i>GALLIMARD</i>	€18	€80
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ARCARI & DANESI <i>LOMBARDIA</i>		€55
FRANCIACORTA T2008 ARCARI & DANESI (10 YEARS) <i>LOMBARDIA</i>		€120

CHAMPAGNE

		BOTTIGLIA BOTTLE
CHAMPAGNE BLANC DU MENIER SAUVAGE DELOUVIN NOWACK <i>FRANCE</i>		€85
CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS QUINTESSENCE <i>GALLIMARD</i>		€80
CHAMPAGNE CUVÉE 744 <i>JACQUESSON</i>		€120
CHAMPAGNE GRAND CUVÉE 169 EDITION <i>KRUG</i>		€280
CHAMPAGNE DOM PERIGNON 2012 <i>DOM PERIGNON</i>		€280
CHAMPAGNE DOM PERIGNON P2 2003 <i>DOM PERIGNON</i>		€700
CHAMPAGNE CRISTAL 2012 <i>LOUIS ROEDERER</i>		€280



VINI BIANCHI / WHITE WINES

CALICE GLASS BOTTIGLIA BOTTLE

ROERO ARNEIS 2021 PALLADINO <i>PIEDMONT</i>	€10	€35
COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA 2019, LA COLOMBERA <i>PIEDMONT</i>	€12	€45
PINOT GRIGIO MUSICO 2020 SAN DONATINO <i>TUSCANY (NATURAL NOT FILTRED)</i>	€10	€35
CATALANESCA INSUMMA 2020 CANTINA OLIVELLA <i>CAMPANIA (PRIVATE AMPHORA ROSCIOLI)</i>	€12	€60
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI KYPRÀ 2019, CA'LIPTRA <i>MARCHE</i>		€35
FIANO D'AVELLINO 2018 MASTROBERARDINO <i>CAMPANIA</i>		€35
IL MONTINO 2019 LA COLOMBERA <i>LOMBARDIA</i>		€45
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 2020 ALBAMOCCO <i>MARCHE</i>		€35
VERMENTINO 2019 LI SUREDDI <i>SARDINIA</i>		€40
RIESLING 2019 CASTEL JUVAL <i>ALTO ADIGE</i>		€45
CHABLIS PREMIER CRU MONTEE DE TONNEREE 2019, JEAN COLLET <i>FRANCE</i>		€60

VINI ROSSI / RED WINES

CALICE GLASS BOTTIGLIA BOTTLE

BARBERA D'ALBA SUPERIORE BRICCO DELLE OLIVE 2019 - PALLADINO <i>PIEDMONT</i>	€10	€35
BAROLO DI SERRALUNGA D'ALBA 2017 PALLADINO <i>PIEDMONT</i>	€18	€60
BRUNELLO DI MONTALCINO 2014 POGGIARELLINO <i>TUSCANY</i>	€20	€60
SUPER TUSCAN SAMMARCO 2014 CASTELLO DEI RAMPOLLA <i>TUSCANY</i>	€25 (CORAVIN)	€110
AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA 2010 -BRIGALDARA <i>VENETO</i>	€35 (CORAVIN)	€130
SASSICAIA 2016 TENUTA SAN GUIDO <i>TUSCANY</i>	€90 (CORAVIN)	€500



VINI ROSSI / RED WINES

CALICE GLASS BOTTIGLIA BOTTLE

RUSSINE 2019 ARTETEKE <i>BASILICATA</i>	€10	€40
ROSSO DI MONTALCINO 2019 POGGIARELLINO <i>TUSCANY</i>		€45
NERO D'AVOLA ROSSO DI CONTRADA 2017 MARABINO <i>SICILY</i>		€40
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2017 CONTUCCI <i>TUSCANY</i>		€45
CESANESE DEL PIGLIO DIOGENE 2020 MARCO FALCONE <i>LAZIO (PRIVATE AMPHORA ROSCIOLI)</i>		€45
SASSICAIA 1998 TENUTA SAN GUIDO <i>TUSCANY</i>		€900
ROSSO DI SAN GIOVENALE SAN GIOVENALE <i>LAZIO</i>		€55
OSSIMORO 2018 PIETRAVENTOSA <i>PUGLIA</i>		€35
CANNONAU DI SARDEGNA LI SUREDDI 2019 SORELLE MANCA <i>SARDINIA</i>		€45

DESSERT / DESSERT WINES

MOSCATO REGINA DI FELICITÀ 2020 CASCINA BARICCHI <i>PIEDMONT</i>	€35
--	------------

CAFFÈ E ALTRO / COFFEE AND OTHERS

CAFFÈ ESPRESSO	€3
CAFFÈ AMERICANO	€4
CAPPUCCINO	€4
CIOCCOLATA FONDENTE / LATTE	€4
SOFT DRINKS	€5
BIRRA NOAM	€7

*We organize wine and food tastings with a private sommelier from Roscioli.
For more info please ask our staff*



COCKTAILS APERITIVE

FIOR DI SPRITZ <i>FIOR DI SAMBUCO, PROSECCO, SODA, FIORE EDIBILE</i>	€12
FRIDA'S <i>CAMPARI, RED VERMOUTH, CYNAR, CUCUMBER, BLACK HAWAIIAN SALT RIM</i>	€12
TESORO42 <i>CARPANO ANTICA FORMULA, PIMENTO DRUM, BRANCA MENTA CAMPARI, ALCOHOL JELLY SIDE</i>	€12
RABBARO SOUR <i>RABBARO, LEMON, SUGAR</i>	€12
SPRITZ 42 <i>APEROL, RABBARO, GINGER BEER, PROSECCO, SODA</i>	€12
AMARETTO 'N BITTER <i>AMARETTO, CAMPARI, RED VERMOUTH, AMARETTO ALCOHOL FOAM</i>	€12
CHOCOLATE NEGRONI <i>GIN, RED VERMOUTH, CAMPARI, CACAO LIQUEUR</i>	€12
APEROL SAGE <i>APEROL, LIME, ANGOSTURA, SAGE</i>	€12
NAINER MULE <i>SPICY VODKA, GINGER BEER, CUCUMBER SLICE</i>	€12
GINGER PINK <i>VODKA, POMPELMO ROSA, GINGER, LEMON</i>	€12
GINGER TOMMY'S <i>TEQUILA, GINGER, SUGAR, CLOVES, LEMON</i>	€12
HONEY BASIL <i>RUM, BASIL, HONEY, LIME</i>	€12
LAST NIGHT'S DREAMS <i>GIN, FIOR DI SAMBUCO, BLACKBERRY, CUCUMBER</i>	€12
NAINER FLOWERS <i>GIN, LIME, LAVENDER SYRUP, VIOLETTE LIQUEUR</i>	€12
PANTER NAINER <i>MEZCAL, LIME, POMPELMO ROSA, AGAVE SYRUP, TABASCO JALEPNO, BLACK SALT RIM</i>	€12

COCKTAILS AFTER DINNER

PASSION LAVENDER <i>VODKA, PASSION FRUIT, LEMON, LAVENDER SYRUP</i>	€15
AVIATION42 <i>GIN, MARASCHINO, VIOLET LIQUEUR, LEMON, VIOLET ALCOHOLIC AIR</i>	€15
SAZERAC 42 <i>BAS ARMAGNAC, PEYCHEAUD'S BITTER, SUGAR, ABSINTHE ON THE GLASS</i>	€15
ESPRESSO 42 <i>VODKA, CAFFÈ, POPCORN SYRUP, VANILLA</i>	€15
FRENCH NAINER <i>GIN, LEMON, SUGAR, CHAMPAGNE ON TOP</i>	€15

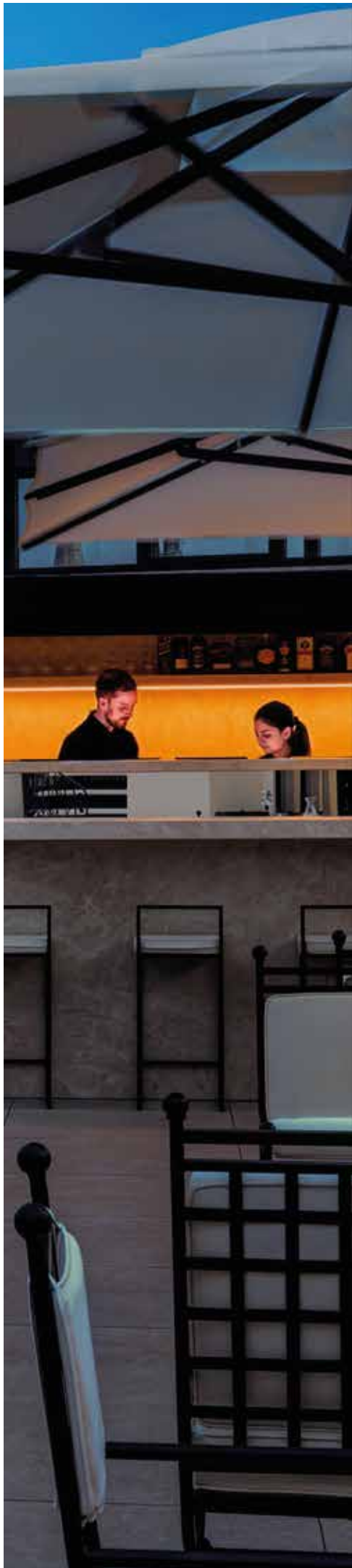


COCKTAILS AFTER DINNER

CUCUNCI DRY MARTINI <i>GIN, VERMOUTH DRY, CUCUNCI</i>	€18
ST GERMAIN <i>FIOR DI SAMBUCO, CHAMPAGNE, LAVENDER SYRUP</i>	€18
CORN FASHIONED <i>BOURBON, ANGOSTURA, POPCORN AND SALT SYRUP, ORANGE PEEL, ICE CUBE</i>	€18
ROSEMARY MARGARITA <i>ROSEMARY TEQUILA, LIME, TRIPLE SEC, SALT RIM</i>	€18
FRENCH NAINER <i>GIN, LEMON, SUGAR, CHAMPAGNE ON TOP</i>	€15

STRONGDRINK

VODKA STOLICHNAYA	€12
GREY GOOSE	€15
BELUGA	€18
POTOCKI	€18
TANQUERAY	€12
HENDRICK'S	€15
MARE	€18
MONKEY47	€20
ELEPHANT	€20
ROKU	€15
LONDON N.1	€15
CACHACA51	€12
BACARDI BIANCO	€12
BACARDI ORO	€15
CARPANO ANTICA FORMULA	€15
ESPOLON BIANCA	€12
CASADOREZ GIALLA	€15
JIM BEAM	€12
WOODFORD RESERVE	€18
KNOB KREEK RYE	€20
BULLEIT BOURBON	€15
CYNAR	€7
BRANCA MENTA	€7
JEFFERSON	€8



STRONGDRINK

BLACK LABEL	€12
TALISKER	€18
OBAN	€20
BLUE LABEL	€30
ZACAPA 23Y	€20
DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA	€15
RUM JM XO	€20
SAILOR JERRY	€12
CURVASIER	€12
ARMAGNAC	€15
MONTE ALBAN	€15
VIDA	€18
SIETE MISTERIOS	€18
HERRADURA BIANCA	€15
PATRON BIANCA	€18
PATRON REPOSADA	€18
PISCO PORTON	€18



PALAZZO
NAINER

boutique hotel

* * * *

Via del Babuino 196 - 00187 - Roma

info@palazzonainer.com

Tel. +39 0645220701

www.palazzonainer.com