

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** €16
BEEF MEATBALLS WITH SAUCE AND SEASONED RICOTTA

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

**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** €10
SELECTION OF AGED CHEESES AND TRADITIONAL MODENA WINEGAR

RICOTTAMISÙ €10
OUR DIFFERENT TIRAMISÙ: NO MASCARPONE CHEESE BUT RICOTTA

**CREMOSO AL CIOCCOLATO,
PANE CROCCANTE, OLIO E SALE** €10
CREAMY CHOCOLATE, CRUNCHY BREAD, OIL AND SALT



BOLLICINE / SPARKLING

RENZO REBULI

Tradizione, Valdobbiadene-Conegliano
Frizzante naturale "surlie" Glera - Veneto

CALICE
GLASS

BOTTIGLIA
BOTTLE

€10

€40

LA STAFFA

Mai Sentito

Frizzante naturale "Surlie" Verdicchio - Marche

€10

€40

COLLE SAN GIUSEPPE

Monpiano Brut 2016, Brescia

Metodo classico - Chardonnay e Pinot Nero - Lombardia

€12

€55

ARCARI + DANESI

Franciacorta T2008 Extra Brut Riserva

Chardonnay - Lombardia

€120

CHAMPAGNE

CALICE
GLASS

BOTTIGLIA
BOTTLE

MICHEL GONET

Le 3 terroirs 2017

Blanc de Blancs Extra Brut

Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Aube

€18

€80

GALLIMARD PÈRE & FILS

Grande Réserve Chardonnay

Blanc de Blancs Brut

Le Riceys - Aube

€18

€80

MARGUET

Premier Cru Yuman 19

Blanc de Blancs Brut Nature

Montagne de Reims

€95

JACQUESSON

Cuvée 744 Extra Brut

Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier - Dizy - Vallée de la Marne

€120

KRUG

Grande Cuvée 169ème Edition Brut

Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier - Montagne de Reims

€280

LOUIS ROEDERER

Cristal Millesime 2012 Brut

Chardonnay e Pinot Nero - Montagne de Reims, Vallée de la Marne e Côte des Blancs

€280

DOM PÉRIGNON

Grand Cru Vintage 2012 Brut

Chardonnay e Pinot Nero - Vallée de la Marne e Côte des Blancs

€280

DOM PÉRIGNON

Grand Cru Deuxième Plénitude 2003 Brut

Chardonnay e Pinot Nero

€700



BIANCHI / WHITE

CALICE
GLASS

BOTTIGLIA
BOTTLE

PALLADINO

Roero Arneis DOCG 2021

Piemonte

€10

€40

MASTROBERARDINO

Radici Fiano di Avellino DOCG 2021

Campania

€40

ALBAMOCCO

Monello Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC 2020

Marche

€40

SAN DONATINO

Musico 2019

Fermentazione spontanea in botti - Pinot Grigio - Toscana

€10

€40

CANTINE DI NEONELI

Melavaxia 2019

Nuragus - Sardegna

€45

CANTINE OLIVELLA

Insumma 2019

Catalanesca - Campania

€12

€50

JEAN COLLET

Chablis Premier Cru Montee de Tonnerre 2019

Bourgogne - France

€60

ROSATI / ROSÈ

CALICE
GLASS

BOTTIGLIA
BOTTLE

ARTETEKE

Russine IGP Basilicata

Aglianico

€10

€40

ROSSI / RED

CALICE
GLASS

BOTTIGLIA
BOTTLE

PALLADINO

Barbera d'Alba Superiore DOC Bracco delle Olive 2019

Piemonte

€10

€40

PIETRAVENTOSA

Ossimoro 2018 IGT Murgia Rosso

Primitivo e Aglianico - Puglia

€10

€40

MARABINO

Rosso di Contrada 2020 IGT Terre Siciliana

Nero d'Avola - Sicilia

€10

€40

POGGIARELLINO

Rosso di Montalcino DOC 2019

Prugnolo gentile - Toscana

€45

CONTUCCI

Nobile di Montepulciano DOCG 2017

Prugnolo gentile, Cannaiolo Nero, Mamolo - Toscana

€45



ROSSI / RED

CALICE
GLASS

BOTTIGLIA
BOTTLE

MARCO FALCONE

Diogene 2020

Private Amphora Roscioli - Cesanese del Piglio - Lazio

€45

SAN GIOVENALE

Rosso IGT Lazio

Grenache, Syrah, Carignano, Malvasia Nera, Cabernet Franc

€55

CANTINE DI NEONELI

Canales 2018

Pascale, Cannonau, Monica, Muristellu, Carignano, Cagnulari, Cinsault, Nieddu Mannu

€55

PALLADINO

Barolo DOCG Parafada 2018

Serralunga d'Alba - Piemonte

€18

€60

POGGIARELLINO

Brunello di Montalcino DOCG 2014

Prugnolo gentile - Toscana

€20

€60

CASTELLO DEI RAMPOLLA

Super Tuscan Sammarco 2014 IGT Toscana Rosso

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot

€20
(CORAVIN)

€60

BRIGALDARA

Amarone Classico della Valpolicella DOCG 2010

Corvina, Corvinone, Rondinella - Veneto

€35
(CORAVIN)

€130

TENUTA SAN GUIDO

Sassicaia 2016 DOC

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Toscana

€90
(CORAVIN)

€500

*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

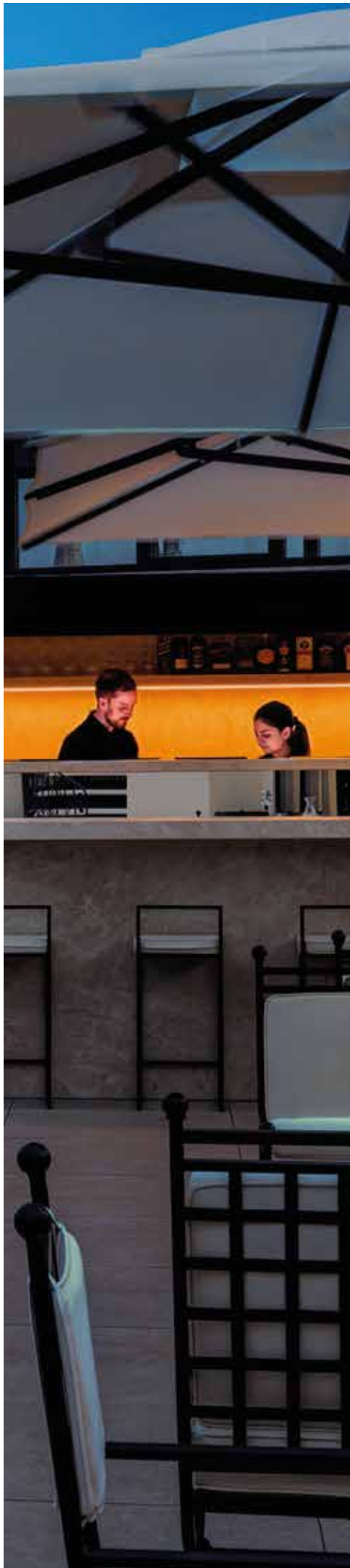


COCKTAILS AFTER DINNER

CUCUNCI DRY MARTINI <i>GIN, VERMOUTH DRY, CUCUNCI</i>	€18
ST GERMAIN <i>FIOR DI SAMBUCCO, 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

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

CAFFÈ E ALTRO / COFFEE AND OTHERS

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



PALAZZO
NAINER

boutique hotel

* * * *

Via del Babuino 196 - 00187 - Roma

info@palazzonainer.com

Tel. +39 0645220701

www.palazzonainer.com