

Cafè Romano
RESTAURANT

Benvenuti al Cafè Romano, dove la cucina celebra la stagionalità,
valore espresso in ogni singolo piatto.
Utilizziamo ingredienti freschi, stagionali, di provenienza italiana
e dal territorio locale, con un menù a “Km Lazio” frutto di una
continua ricerca di piccoli e medi produttori regionali.

L’Executive Chef Andrea Sangiuliano racconta, attraverso ogni
piatto, una storia di tradizione e innovazione, combinando ricette
regionali e italiane con un tocco moderno e creativo.

Lasciatevi guidare in un viaggio
tra i sapori autentici del nostro territorio.

*Welcome to Cafè Romano, where the cuisine celebrates seasonality,
a value expressed in each and every dish.*

*We use fresh, seasonal ingredients grown throughout Italy
and the local area, with a “Km Lazio” menu that is the result
of a continuous search for small and medium regional producers.*

*Executive Chef Andrea Sangiuliano tells a story of tradition
and innovation with each serving, combining regional and Italian
recipes with a modern and creative twist.*

*Let us guide you on a journey
through the authentic flavors of our territory.*

Antipasti *Starter*

- Variazione di verdure crude e cotte del mercato de' Campo de fiori, alici di Anzio** ⁴⁻⁹⁻¹²   € 18
Variation of raw and cooked vegetables from Campo de' Fiori market, anchovies from Anzio
- Tartare di melanzane alla Norma** ⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²   € 18
Eggplant tartare inspired by the typical Norma sauce with tomatoes
- Fiore di zucca croccante con cuore "cacio e pepe"** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴    € 18
Crispy zucchini flower with "cacio e pepe" filling
- Insalata di vigna, mazzancolle al vapore** ²⁻⁴⁻⁹⁻¹² €23
Vineyard salad, steamed prawns
- Carpaccio di polpo con la sua maionese, pomodorini e olive di Gaeta** ⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴  € 21
Octopus carpaccio with its mayonnaise, cherry tomatoes and Gaeta olives
- Battuto di manzo "la nostra" alla mediterranea** ⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹² €22
Mediterranean raw beef carpaccio
- Antipasti da condividere**
Il nostro Chef seleziona ogni giorno una varietà di antipasti pensati per essere condivisi
Chef's antipasti selection
Our Chef daily selects a variety of appetizers meant to be shared

Primi piatti *First course*

- Fusillo integrale, crema di melanzane e pesce spada** ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹² € 21
Whole wheat fusilli with eggplant cream and swordfish
- Linguina "Tirrena" con astice al profumo di dragoncello** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹² € 35
Linguina "Tirrena" pasta with lobster and tarragon scent
- Tagliolini "Cacio e Pepe"** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²   € 18
"Cacio e Pepe" tagliolini
- Aggiungi il nostro tartufo nero estivo** *with black summer truffles* € 7
- Mezze maniche all'Amatriciana estiva** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  € 18
Mezze maniche Amatriciana sauce with fresh tomatoes
- Tonnarelli dello Chef alla carbonara** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  € 19
Chef's tonnarelli carbonara sauce
- Spaghettoni alla Nerano** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  € 20
Spaghetti pasta with Nerano sauce, zucchini and caciocavallo cheese
- Padellino olio e fiocchi di sale** ¹⁻⁶⁻¹²   € 10
Oil and sea salt flakes padellino pizza
- Selezione di pani** ¹⁻⁶⁻¹² € 6
Bread selection

Secondi piatti *Second course*

Spigola scottata con variazione di zucchine romane ⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹² 	€ 29
<i>Seared seabass tagliata with Roman zucchini variation</i>	
Astice su pappa al pomodoro ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹² 	€ 38
<i>Grilled lobster with roasted tomato and bread soup</i>	
Galletto croccante con gratin di patate e cicoria di campo ripassata ⁷⁻⁹⁻¹⁰  	€ 28
<i>Crispy young rooster with gratin potatoes and sautéed wild chicory</i>	
Tagliata di Manzo, con melanzana “perlina” ⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²	€ 30
<i>Beef tenderloin strips with “perlina” eggplant</i>	
Melanzana golosamente farcita di verdure dell’orto ⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹²  	€ 22
<i>Vegetable-stuffed eggplant</i>	

I contorni dell’orto *Garden Vegetables*

Cicorie ripassate ajo e ojo ¹²  	€ 10
<i>Sautéed chicories with garlic and oil</i>	
Zucchine alla Romana ¹²  	€ 10
<i>Roman-style zucchini</i>	
Spinaci al burro ⁷⁻¹² 	€ 10
<i>Spinach with butter</i>	
Patate novelle ⁷ 	€ 10
<i>Baby potatoes</i>	
Verdure alla griglia ¹² 	€ 15
<i>Grilled vegetables</i>	
Carpaccio di pomodoro cuore di bue ¹² 	€ 10
<i>Oxheart tomatoes carpaccio</i>	

Degustazione Cafè Romano *Cafè Romano Tasting*

Degustazione Cafè Romano	€ 50
Menu 3 portate (antipasto, primo e dolce a scelta dello chef)	
<i>Cafè Romano Tasting</i>	
<i>3-course menu (starter, pasta, and dessert of the chef’s choice)</i>	
Degustazione dell’Inghilterra	€ 65
Menu 4 portate (antipasto, primo, secondo e dolce a scelta dello chef)	
<i>Angleterre Tasting</i>	
<i>4-course menu (starter, pasta, main course and dessert of the chef’s choice)</i>	



Richiedi la Tabella degli allergeni
al personale oppure scansiona il QR Code
*Ask for the Allergen Table to our staff
or scan the QR Code*