



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 di Campo de' fiori, alici di Anzio** <sup>4-9-12</sup>  € 17  
*Seasonal array of raw and roasted vegetables from Campo de' Fiori market with Anzio anchovies*
- Fiore di zucca croccante con cuore "cacio e pepe"** <sup>1-2-3-4-6-7-12-14</sup>    € 17  
*Crispy zucchini flower with a "cacio e pepe" filling*
- Uovo pochè con asparagi e bottarga** <sup>3-4-6-9-12</sup>  € 18  
*Poached egg with asparagus and bottarga*
- Crudo di carciofi con calamari alla griglia** <sup>4-9-12-14</sup>  € 21  
*Raw artichoke salad with grilled calamari*
- Tartare di ricciola con nespole profumate e note di caffè** <sup>4-9-12</sup> € 21  
*Amberjack tartare with delicious loquats and notes of coffee*
- Carpaccio di manzo, ricotta morbida alla camomilla e insalata croccante di asparagi** <sup>7-9-12</sup>  € 21  
*Beef carpaccio with chamomile ricotta and crunchy asparagus salad*

## Primi piatti *First course*












- Spaghettoni ajo ojo e peperone dolce, caciocavallo e mollica di pane di Genzano** <sup>1-3-6-7-8-12</sup>   € 16  
*Garlic olive oil and sweet pepper spaghetti pasta, caciocavallo cheese and bread crumbs*
- Raviolo cacio e pepe con crudo di gamberi rosa** <sup>1-2-3-4-6-7-8-9-12</sup>  € 20  
*Homemade "cacio e pepe" ravioli with pink prawns*
- Risotto con tuorlo marinato e asparagi, al profumo di curcuma** <sup>3-7-8-9-12</sup>   € 18  
*Risotto with marinated egg yolk and asparagus, flavored with turmeric*
- Chitarrina con calamari, pesto di fave e mandorle** <sup>1-3-4-6-7-8-9-12-14</sup>  € 20  
*Chitarrina pasta with calamari, fava beans pesto and almonds*
- Tonnarelli dello Chef alla carbonara** <sup>1-3-6-7-8-9-12</sup>  € 18  
*Chef's tonnarelli carbonara sauce*
- Mezzo pacchero alla gricia di rana pescatrice con cuori di carciofi** <sup>1-3-4-6-7-8-9-12</sup> € 21  
*Half pacchero pasta with monkfish "Gricia" and artichokes*

- Padellino olio e fiocchi di sale** <sup>1-6-12</sup>   € 10  
*Oil and sea salt flakes padellino pizza*
- Selezione di pani** <sup>1-6-12</sup> € 6  
*Bread selection*

## Secondi piatti *Second course*

<b>Medaglione di merluzzo alla Romana</b> <sup>4-8-9-12</sup> 	€ 27
<i>Roman cod medallion with tomato sauce Roman style</i>	
<b>Polpo alla griglia, macco di fave e cicoria</b> <sup>1-4-6-7-8-9-11-12-14</sup> 	€ 28
<i>Grilled octopus, fava bean cream and chicory</i>	
<b>Saltimbocca di rana pescatrice con variazione di asparagi</b> <sup>4-7-8-9-12</sup>	€ 32
<i>Monkfish "saltimbocca" with variation of asparagus</i>	
<b>Declinazione di asparagi nelle sue consistenze</b> <sup>12</sup> 	€ 20
<i>Variation of asparagus in different textures</i>	
<b>Galletto croccante con gratin di patate e cicoria di campo ripassata</b> <sup>7-9-10-12</sup>  	€ 28
<i>Crispy young rooster with gratin potatoes and sautéed wild chicory</i>	
<b>Costina di manzo, crema di patate e finferli</b> <sup>7-9-12</sup>	€ 30
<i>Beef rib, mashed potatoes and chanterelle mushrooms</i>	
<b>Duetto di agnello con vignarola primaverile</b> <sup>7-8-9-10-11-12</sup> 	€ 32
<i>Lamb duet with seasonal "vignarola"</i>	

## I contorni dell'orto *Garden Vegetables*

<b>Carciofo alla Romana</b> <sup>1-2-3-4-6-12-14</sup>  	€ 14
<i>Roman-style braised artichoke</i>	
<b>Carciofo alla Giudia</b> <sup>1-2-3-4-6-12-14</sup>  	€ 14
<i>Fried artichoke</i>	
<b>Cicorie ripassate ajo e ojo</b> <sup>12</sup>  	€ 10
<i>Sautéed chicories with garlic and oil</i>	
<b>Spinaci al burro</b> <sup>7-12</sup> 	€ 8
<i>Spinach with butter</i>	
<b>Agretti</b> <sup>12</sup> 	€ 10
<i>Agretti</i>	
<b>Patate novelle</b> <sup>7</sup> 	€ 10
<i>Baby potatoes</i>	
<b>Crema soffice di patate</b> <sup>7</sup> 	€ 10
<i>Soft potato cream</i>	
<b>Verdure alla griglia</b> <sup>12</sup> 	€ 15
<i>Grilled vegetables</i>	

## Degustazione Cafè Romano *Cafè Romano Tasting*

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