



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*

- Uovo pochè crema di carciofi, agretti e variazione di semi** ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹⁻¹²   € 17
Poached egg with artichoke cream, agretti and mixed seeds
- Fiore di zucca croccante con cuore “cacio e pepe”** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴    € 17
Crispy zucchini flower with “cacio e pepe” filling
- Variazione di verdure crude e cotte del mercato de’ Campo de fiori, alici di Anzio** ⁴⁻⁹⁻¹²  € 17
Seasonal array of raw and roasted vegetables from Campo de’ Fiori market with Anzio anchovies
- Crudo di carciofi con scaglie di parmigiano** ⁷⁻¹²   € 18
Raw artichoke salad with Parmesan flakes
- Carpaccio di manzo, ricotta morbida alla camomilla e insalata croccante di asparagi** ⁷⁻⁹⁻¹²  € 21
Beef carpaccio with chamomile ricotta cheese and crunchy asparagus salad
- Il nostro “Vitello tonnato”** ²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² € 19
Our “vitello tonnato”, tuna sauce
- Tartare di ricciola con nespole profumate e note di caffè** ⁴⁻⁹⁻¹² € 21
Amberjack tartare with delicious loquats and notes of coffee
- Verdure alla griglia** ¹²  € 15
Grilled vegetables





Pizza al padellino

La Pizza al Padellino è caratterizzata da una base soffice e croccante grazie alla cottura in piccoli padellini. L'impasto, più spesso e morbido rispetto alla pizza tradizionale, viene cotto fino a ottenere una doratura perfetta, utilizziamo ingredienti freschi, stagionali e di provenienza italiana e dal territorio locale.






Pizza al Padellino is a style of pizza known for its thick, soft, and crispy base, achieved by baking the dough in small, round pans. The dough is thicker and fluffier than traditional pizza, resulting in a golden crust with a slightly airy texture. We use fresh, seasonal ingredients sourced from Italy and the local area.

- Padellino olio e fiocchi di sale** ¹⁻⁶⁻¹²   € 10
Oil and sea salt flakes padellino pizza
- Padellino alla scarola** ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²   € 14
Padellino Escarole (escarole, pine nuts, raisins, and black olive powder)
- Padellino margherita 2.0** ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹²   € 15
Margherita 2.0 (tomato sauce, buffalo mozzarella from Amaseno and pesto)
- Padellino pomodoro stracciatella, alici e limone** ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹²  € 15
Padellino tomato, stracciatella cheese, anchovies, and lemon
- Padellino prosciutto crudo e mozzarella** ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹²  € 18
Padellino cured ham from Bassiano and mozzarella
- Padellino dell’Inghilterra** ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²  € 20
Padellino pizza with mortadella, stracciatella cheese and black truffle

Insalata & Hamburger *Salads & Burger*

- Insalata di finocchi, arance e olive di Gaeta** ¹²   € 18
Fennel, orange, and Gaeta olive salad
- Insalata Pantesca con calamari, patate, pomodori, cipolle rosse e olive di Gaeta** ⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴  € 20
Pantesca Salad with calamari, potatoes, tomatoes, red onions, and Gaeta olives
- Insalata Caesar con petto di pollo ruspante, salsa di alici di Anzio e crostini di pane** ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  € 22
Caesar salad with free-range chicken breast, parmesan flakes, anchovy dressing from Anzio, and croutons
- Hamburger di manzo, pomodoro, bacon, insalata e patate fritte homemade** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹² € 25
Beef burger, tomato, bacon, lettuce, and homemade fries
- Insalata di agretti e agrumi, mazzancolle al vapore** ²⁻⁴⁻¹² € 24
Citrus and agretti salad, steamed prawns











Primi piatti *First course*

Spaghetti "Cacio e Pepe" ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²  	€ 15
<i>"Cacio e Pepe" spaghetti</i>	
Fusillo integrale, declinazione di gamberi rosa e limone ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹²	€ 22
<i>Whole-wheat fusillo pasta, pink shrimps and lemon</i>	
Mezzo pacchero alla gricia di rana pescatrice con cuori di carciofi ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²	€ 21
<i>Half pacchero pasta with monkfish "Gricia" and artichokes</i>	
Mezze maniche all'Amatriciana ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² 	€ 17
<i>Mezze maniche Amatriciana sauce</i>	
Tonnarelli dello Chef alla carbonara ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹² 	€ 18
<i>Chef's tonnarelli carbonara sauce</i>	
Chitarrine al pomodoro Casalino e basilico ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹²  	€ 16
<i>Chitarrina pasta with Casalino tomato and basil</i>	

Secondi piatti *Second course*

Frittura croccante di calamari, gamberi e verdure in tempura ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹⁴	€ 25
<i>Crispy fried calamari, shrimps, and tempura vegetables</i>	
Spigola alla griglia con variazione di asparagi ⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹²	€ 27
<i>Grilled seabass with a variation of asparagus</i>	
Moscardini alla Luciana e misticanza ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ 	€ 25
<i>Baby octopus with tomato sauce and mixed salad</i>	
Declinazione di asparagi nelle sue consistenze ¹² 	€ 20
<i>Variation of asparagus in different textures</i>	
Galletto croccante con gratin di patate e cicoria di campo ripassata ⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²  	€ 28
<i>Crispy young rooster with gratin potatoes and sautéed wild chicory</i>	
Costina di manzo, crema di patate e finferli ⁷⁻⁹⁻¹²	€ 30
<i>Beef rib, mashed potatoes and chanterelle mushrooms</i>	

I contorni dell'orto *Garden Vegetables*

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



100% local ingredients



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan



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*