

Cafè Romano

RESTAURANT

Un luogo dove la tradizione culinaria italiana incontra l'arte e l'eleganza in un equilibrio perfetto di gusto e atmosfera. Tra tavoli che hanno visto passare storie e incontri memorabili, ogni creazione diventa un racconto di sapori autentici, ispirato alla bellezza della Città Eterna.

A place where Italian culinary tradition meets art and elegance in a perfect balance of flavor and atmosphere. Among tables that have witnessed stories and memorable encounters, each creation becomes a tale of authentic taste, inspired by the beauty of the Eternal City.



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 *Starters*

  Padellino olio e fiocchi di sale *Padellino oil and sea salt flakes* (1, 6, 12)
10

  Insalata di rape rosse *Marinated beetroot salad*
marinate al latte di mandorla, *in almond milk, wild herbs,*
erbe di campo e limone *and lemon* (8, 12)
15

 Alici del Mediterraneo marinate, burro *Marinated Mediterranean anchovies,*
al limone e croccante di pane *lemon butter and crispy bread from Genzano*
di Genzano *(1-4-6-7-8-12-*)*
18

Battuto di gamberi rossi, croccante *Red prawn tartare with Bronte pistachio*
di pistacchio di Bronte e stracciatella *crumble and stracciatella* (2-4-7-8-12-*)
24

 Insalata di radicchio tardivo e pere, *Salad of tardivo radicchio and pears,*
mazzancolle del Mediterraneo al vapore *with steamed Mediterranean*
king prawns (4-6-9-12-*)
22

  Tartare di manzo "La Nostra" con loti e *Beef tartare with seasonal persimmons*
nocciole del Viterbese *and Viterbo hazelnuts* (6-8-12)
22

Fiore di zucca croccante con cuore *Crispy zucchini flower with a*
   "cacio e pepe" *"cacio e pepe" filling* (1-2-3-4-6-7-12)
18

Antipasti da condividere
Chef's antipasti selection

Il nostro Chef seleziona ogni giorno una
varietà di antipasti pensati per essere condivisi,
chiedi al nostro staff.

*Our Chef daily selects a variety of appetizers
meant to be shared, ask our staff for today's offerings.*

Primi Piatti *First Course*

Spaghettone "Grani Turanici,
pastificio Mancini "ai cannolicchi
profumati al limone

(1-3-4-6-9-12-14)

21



Risotto "riserva San Massimo"
al ragù di nero di seppie

*Risotto served with velvety
cuttlefish ink ragout*
(4-6-7-9-12-*)

20



Tagliolini "Cacio e Pepe" gamberi rossi,
lime e menta

*Tagliolini "Cacio e Pepe" pasta
with red prawns, fresh lime, and mint*
(1-2-3-4-6-7-12-*)

24



Tubetti "Pastificio Mancini" in salsa di coda
e fonduta di Caciocchiato di Formia

*Tubetti "in oxtail sauce
with Formia caciocchiato cheese fondue*
(1-3-6-7-9-12)

20

Pappardella al ragù di cinghiale
e castagne affumicate

*Pappardelle served with a wild boar ragù
and smoked chestnuts*
(1-3-6-7-8-9-12-*)

19



Tonnarelli dello Chef alla carbonara

Carbonara with Chef's tonnarelli pasta
(6-8-12)

18



Mezze maniche "Pastificio Mancini"
all'Amatriciana

*Mezze maniche pasta
with Amatriciana sauce*
(1-2-3-4-6-7-12)

18



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan

Secondi *Main Course*

 Filetto di spigola alla griglia con scarola alle olive di Gaeta *Grilled seabass fillet, escarole with Gaeta olives*
(4-8-12-*)
28

 Calamaro arrosto, passatina di ceci del Solco all'olio extravergine *Grilled squid, creamy chickpea purée with extra virgin olive oil*
(4-6-7-9-12-14-*)
26

 Astice al vapore crema di zucca e marroni dei Monti Cimini *Steamed lobster with pumpkin cream and chestnuts from Monti Cimini*
(2-4-6-7-8-9-12-*)
36

  Galletto croccante con gratin di patate e cicoria di campo ripassata *Crispy young roaster with gratin potatoes and sautéed chicory*
(6-7-9-10-11-12)
26

 Tagliata di Manzo "La Nostra", crema di zucca e radicchio *Beef tagliata, pumpkin cream and radicchio*
(7-8-9-12)
28

 Duetto di Coniglio "Leprino Viterbese" alla cacciatora con patate e carote novelle *Duet of "Cacciatora" rabbit with baby potatoes and carrots*
(6-7-8-9-10-12)
24

  Bistecca di cavolfiore, salsa e croccante di nocciole tonde romane *Cauliflower steak, sauce and crunchy Roman hazelnuts*
(8-9-12)
18

I contorni dell'Orto *Garden vegetables*

  Cicorie ripassate ajo e oio *Sautéed chicories with garlic and oil (12)*
8

  Zucchine alla romana *Roman- style fried zucchini (12)*
8

 Spinaci al burro *Spinach with butter (7-12)*
8

 Patatine novelle *Baby potatoes (12)*
8

 Purea di patate *Extra virgin olive oil*
all'olio extravergine di oliva *mashed potatoes (7-12)*
10

 Verdure alla griglia *Grilled vegetables (12)*
10

Itinerario di sapori
Assaggi selezionati del nostro Executive Chef
(5 antipasti, 2 primi piatti, 1 secondo e dolce)

Cafè Romano tasting menu
A selection of small bites curated by our Executive Chef
(5 appetizers, 2 first courses, 1 main course, and dessert)

50

IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included
Cestino del fornaio € 12,00 | Bread selection € 12,00

* In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine, abbattuti o scongelati. (Reg. UE 1169/2011, l'OSA.
* Il prodotto ittico è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva oppure proviene da zone di pesca dichiarate esenti da rischi sanitari (Reg. CE 853/2004)

ALLERGENI

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Si ricorda che i piatti possono subire contaminazioni non intenzionali poiché sono preparati in ambienti nei quali si manipolano allergeni.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti della pesca
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Piatti elaborati a partire da materie prime senza glutine, si ricorda che la nostra cucina non può garantire la non contaminazione durante le fasi di preparazione.

**Depending on market availability, some products may be frozen at origin, blast frozen, or thawed in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, the OSA.*

**The fish product has undergone preventive sanitization treatment or comes from fishing areas declared free from health risks (Reg. EC 853/2004).*

ALLERGENS

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

Please note that dishes may be subject to unintentional cross-contamination, as they are prepared in environments where allergens are handled.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and fishery products
5. Peanuts and derivatives
6. Soy and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Tree nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and derivatives
14. Molluscs and derivatives

Dishes prepared from gluten-free ingredients, please remember that our kitchen cannot guarantee non-contamination during the preparation phase.

** Alimento abbattuto o congelato / blast-chilled or frozen product*