

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

-   Fritto di alici dei "nostri mari" con zucchine romanesche *Local crispy anchovies with Roman zucchini*
(1-4-6-12 *)
17
-  Insalata panzanella e mazzancolle del Mediterraneo *Panzanella salad with Mediterranean Prawns*
(1-2-4-9-12-*)
24
-    Carpaccio di melone cantalupo, prosciutto crudo di Bassiano *Cantaloupe melon carpaccio with Bassiano Prosciutto*
(12)
18
-  Variazione di pomodori con mozzarella di bufala *Tomatoes with Buffalo mozzarella*
(7-12)
18
-    Fiore di zucca croccante con cuore "cacio e pepe" *Crispy zucchini flower with "cacio e pepe" filling*
(1-2-3-4-6-7-12)
18
-   Tartare di manzo " la Nostra ", in versione mediterranea *Beef Tartare with Mediterranean spices*
(2-4-8-9-12)
22

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.


Pizza al padellino

    Padellino olio e fiocchi di sale

12

   Padellino margherita 2.0




15

 Padellino prosciutto crudo
e mozzarella di Bufala

15





  Padellino mortadella e pistacchio

15



   Padellino straciatella e tartufo

18


Insalata & Burger

    Insalata di finocchi, arance e
olive di Gaeta


15

  Lobster Roll e patate fritte
homemade



32

 Roastfish di tonno con insalata
di fagiolini e pomodorini


24

 Insalata Caesar con
petto di pollo ruspante,
salsa di alici di Anzio e crostini di pane

24

  Hamburger di manzo, pomodoro, bacon,
insalata e patate fritte dello Chef

26

 Il nostro "vitello tonnato"

20

Pan Pizza

Padellino oil and sea salt flakes
(1, 6, 12)

*Padellino pizza margherita:
tomato sauce, buffalo mozzarella
and basil pesto* (1-6-7-12)

*Padellino pizza with cured ham
and buffalo mozzarella* (1-6-7-12)

*Padellino pizza with mortadella
and pistacho* (1-6-7-8-9-12)

*Padellino pizza with straciatella cheese
and black truffle* (1-6-7-12)

Salads & Burgers

Fennel, orange and Gaeta olive salad
(12)

*Fresh lobster, served in a toasted brioche
roll with homemade fries*
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-*)

*Roast tuna with green bean
and cherry tomato salad*
(2-3-4-6-7-8-9-12)

*Caesar salad with farm chicken breast,
Anzio anchovy dressing and croutons*
(1-3-4-6-7-8-9-12)

*Beef burger with bacon, tomato,
Roman lettuce, and homemade fries*
(1-3-5-6-7-9-10-11-12)

*Our "vitello tonnato"
(veal with tuna sauce)*
(3-4-6-9-10-12)

Primi Piatti *First Course*



Spaghettone "Mancini"
ai lupini di mare e limone

*Spaghettone "Mancini"
with clams and lemon*

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

21



Fusilli ai 4 legumi,
zucchine marinate alla menta
e gamberi del Mediterraneo

*Fusilli with four legumes, mint-marinated
zucchini, and Mediterranean prawns*

(1-2-3-6-7-9-12-*)

20



Il nostro pomodoro al riso
con le patate

*Stuffed tomato with rice,
served with potatoes*

(12)

18



Tagliolini "Cacio e Pepe"

Tagliolini "Cacio e Pepe" pasta

(1-3-6-7-8-9-12)

18



Tonnarelli dello Chef alla carbonara

Carbonara with Chef's tonnarelli pasta

(1-3-6-7-8-12)

18



Mezze maniche "Pastificio Mancini"
all'Amatriciana

*Mezze maniche pasta
with Amatriciana sauce*

(1-2-3-4-6-7-12)

18



Chitarrina "pastificio Mancini"
al pomodoro Casalino e basilico

*Chitarrina pasta
with Casalino tomato and basil*

(1-3-5-6-7-8-9-11-12)

17



Su richiesta, tutti i nostri primi piatti possono essere preparati anche senza glutine.
Upon request, all our first courses can also be prepared gluten-free.



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan




Lactose free





Gluten free


Secondi *Main Course*

 Polpo del mediterraneo alla griglia,
patate mantecate al limone
e fagiolini *Grilled Mediterranean octopus
with lemon creamy potatoes
and green beans*
(4-9-12-14-*)

28

  Frittura di calamari, gamberi
e verdure di stagione
in tempura *Fried calamari and prawns with
seasonal vegetables in tempura*
(1-2-3-4-6-12-14-*)

28

 Filetto di pescato del giorno alla griglia
con variazione di zucchine *Grilled fish fillet of the day,
with zucchini*
(4-6-9-12)




29

Cotoletta di filetto di vitello
con insalata di fagiolini e pomodori *Veal cutlet with green beans
and tomato salad*
(1-2-3-4-5-6-7-8-12)




28

Tagliata di manzo "la Nostra"
con purè di patate
al tartufo nero estivo *Sliced beef with mashed potatoes
and summer black truffle*
(7-9)

29


   Galletto croccante con gratin di patate
e cicoria di campo ripassata *Crispy young rooster with gratin
potatoes and sautéed chicory*
(1-3-6-7-8-9-10-11-12)

27

   Variazione di zucchine *Symphony of zucchini textures*
(12)

22

I contorni dell'Orto *Garden vegetables*

-     Cicorie ripassate ajo e ojo *Sautéed chicories with garlic and oil (12)*
9
-     Zucchine alla romana *Roman zucchini (12)*
9
-   Spinaci al burro *Spinach with butter (7-12)*
9
-   Patatine novelle *Baby potatoes (12)*
9
-   Purè di patate
all'olio extravergine di oliva *Extra virgin olive oil
mashed potatoes (7-12)*
10
-    Verdure alla griglia *Grilled mix vegetables (12)*
12

IVA e Servizio Inclusi | TAX and Service included
Cestino del fornaio € 6 | Bread selection € 6

* 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*