



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.

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.*

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




Antipasti *Starter*

- Fiore di zucca croccante con cuore “cacio e pepe”** (1-3-4-6-7-8-11-12)   € 17
Crispy zucchini flower with a “cacio e pepe” filling
- Tartare di melanzane alla Norma** (5-6-7-8-9-12)   € 18
Eggplant tartare “Norma”
- Carpaccio di Ricciola, marinato al Negroni, insalata di finocchi e arance** (4-6-8-9-12) € 19
Amberjack carpaccio, marinated in Negroni cocktail, with fennel and orange salad
- Insalata autunnale di triglie e seppie** (4-9-12)  € 19
Autumn salad of red mullet and cuttlefish
- Variazione di verdure crude e cotte del mercato di Campo de' Fiori, alici di Anzio** (4-6-9-12)  € 17
Seasonal array of raw and roasted vegetables from Campo de' Fiori Market with Anzio anchovies
- Tartare di manzo razza reggiana, rape rosse, rucola selvatica e uva fragola** (1-9-12) € 19
Reggiana beef tartare, with red beets, wild arugula, and strawberry grapes




Primi piatti *First course*

- Mezzo pacchero all'Amatriciana di mare** (1-4-6-9-12) € 22
Mezzo pacchero pasta with seafood Amatriciana (tomato sauce and seafood)
- Spaghettoni con pannocchie di mare, zeste di limone di Terracina e olio profumato all'aglio e peperoncino** (1-2-4-6-8-9-12)   € 24
Spaghettoni with mantis shrimp, Terracina lemon zest, and garlic-chili infused oil
- Ravioli di ricotta di bufala artigianali al tartufo nero** (1-3-6-7-8-11-12)   € 29
Handmade buffalo ricotta ravioli with black truffle
- Fettuccine fatte a mano, funghi porcini e nocciole viterbesi** (1-3-6-7-8-11-12)   € 27
Homemade fettuccine with porcini mushrooms and hazelnuts
- Chitarrina al pomodoro Casalino e basilico** (1-6-7-9-11-12)   € 18
Chitarrina pasta with Casalino tomato and basil
- Tonnarelli dello Chef alla carbonara** (1-3-6-7-11-12)  € 18
Carbonara with Chef's tonnarelli pasta
- Mezze maniche all'Amatriciana** (1-6-7-11-12)  € 19
Mezze maniche Amatriciana sauce

Secondi piatti *Second course*

- Spigola alla griglia con patate novelle e verdure di stagione** (4-7-9-12) € 32
Grilled sea bass with baby potatoes and seasonal vegetables
- Polpo arrosto con patate profumate al limone, olive taggiasche e insalatina di fagiolini** (4-9-12-14) € 32
Roasted octopus with lemon-scented potatoes, Taggiasca olives, and green bean salad
- Galletto ruspante alla diavola, terrina di patate e cicoria ripassata** (6-7-9-10-12)  € 30
Free range spicy chicken with potato terrine and sautéed chicory
- Tagliata di manzo razza reggiana con funghi porcini e purè di patate all'olio d'oliva** (7-9-12) € 34
Sliced Reggiana beef with porcini mushrooms and olive oil mashed potatoes
- Finocchio in varie consistenze (arrosto, crema e insalatina)** (7-8-12)   € 28
Fennel trio: roasted, creamed, and fresh salad

Insalata & Hamburger *Salads & Burger*

Mazzancolle al vapore insalata di fagiolini e pomodorini del Piennolo (2-9-12)	€ 24
<i>Steamed prawns with green bean salad and Piennolo tomatoes</i>	
Insalata di pomodori, primo sale laziale, cetrioli e olive nere (7-9-12)  	€ 18
<i>Tomato salad with local primo sale cheese, cucumbers, and black olives</i>	
Insalata di finocchi, arance e olive di Gaeta (8-9-12) 	€ 18
<i>Fennel, orange, and Gaeta olive salad</i>	
Insalata Caesar con petto di pollo ruspante,	€ 22
salsa di alici di Anzio e crostini di pane (1-3-4-6-7-8-9-10-11-12-14) 	
<i>Caesar salad with free range chicken breast, Anzio anchovy dressing and croutons</i>	
Hamburger di manzo razza reggiana,	€ 25
pomodoro, bacon, insalata e patate fritte (1-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-14)	
<i>Reggiana beef burger with bacon, tomato, Roman lettuce, and homemade fries</i>	
Selezione di pani	€ 6
<i>Bread Selection</i>	

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 dell'Inghilterra (mortadella, stracciatella e tartufo nero) (1-6-7-8-12) 	€ 24
<i>Padellino pizza with mortadella, stracciatella cheese, and black truffle</i>	
Padellino pomodoro stracciatella, alici di Anzio e limone (1-4-6-7-12) 	€ 17
<i>Padellino pizza with tomato, stracciatella cheese, Anzio anchovies and lemon</i>	
Padellino prosciutto crudo di Bassiano e di bufala di Amaseno (1-6-7-12) 	€ 19
<i>Padellino pizza with cured ham from Bassiano and buffalo mozzarella cheese from Amaseno</i>	
Padellino alla scarola (scarola, pinoli, uvetta e polvere di olive di Gaeta) (1-4-6-8-12)  	€ 16
<i>Padellino pizza with escarole (escarole, pine nuts, raisins, and black olive powder)</i>	
Padellino margherita 2.0	€ 15
(salsa al pomodoro, mozzarella di bufala Amaseno e pesto di basilico) (1-6-7-12)  	
<i>Padellino pizza margherita 2.0 (Tomato sauce, buffalo mozzarella from Amaseno, and basil pesto)</i>	
Padellino olio e fiocchi di sale (1-6-12) 	€ 10
<i>Padellino pizza with olive oil and sea salt flakes</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*