

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.



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

Antipasti Starters



Padellino olio e fiocchi di sale

Padellino oil and sea salt flakes

(1-6-12)

12



Crema di ceci "del Solco"
all'olio extra vergine, variazione di rape
e misticanza selvatica

Chickpea cream with extra-virgin olive oil,
turnips and wild mixed greens

(9-11-12)

18



Carpaccio di polpo alla luciana
e polvere di olive

Octopus carpaccio
with "alla Luciana" sauce
and olive dust

22 (1-3-6-7-8-9-12-*)



Pescato del giorno al vapore
con verdure croccanti

Steamed catch of the day
with crisp vegetables

(2-4-9-12-14-*)

32



Crudo di ricciola,
fichi bianchi e mandorle

Raw amberjack,
white figs and almonds

(4-9-12-*)

21



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",
maionese alla zucca e aglio nero

Beef Tartare with pumpkin mayonnaise
and black garlic

(2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

22

Terrina di fegatini di pollo,
pane al caffè e pere al vino rosso

Chicken liver terrine, bread with coffee
and red wine poached pears

(1-3-6-7-8-9-10-12-*)

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.



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan



Lactose free



Gluten free

Primi Piatti *First Course*

- | | | |
|---|--|--|
|    | <p>Spaghettone "Mancini"
alle cicale di mare
al profumo di limone</p> | <p><i>Spaghettone with mantis shrimps
and lemon</i>
(1-2-3-4-6-9-12-*)</p> |
| 19 | | |
|   | <p>Paccheri al ragù di triglia
e olive di Gaeta</p> | <p><i>Paccheri with red mullet ragout
and olives from Gaeta</i>
(1-2-3-4-6-9-12-*)</p> |
| 22 | | |
|   | <p>Cappellacci di coda alla vaccinara,
brodo di sedano, schiuma al pomodoro
e caciocavallo di Formia</p> | <p><i>Oxtail "vaccinara" cappellacci,
celery broth, tomato foam
and caciocavallo cheese from Formia</i>
(1-3-6-7-8-9-12)</p> |
| 22 | | |
|    | <p>Risone con crema di carote,
lime e caprino del Bacucco</p> | <p><i>Risoni pasta with carrot cream,
lime and goat cheese</i>
(1-3-6-7-8-12)</p> |
| 20 | | |
|   | <p>Mezze maniche "Pastificio Mancini"
all'amatriciana di zucca</p> | <p><i>Mezze maniche pasta
with pumpkin amatriciana sauce</i>
(1-2-3-4-6-7-12)</p> |
| 18 | | |
|   | <p>Tonnarelli dello Chef alla carbonara</p> | <p><i>Carbonara with Chef's tonnarelli pasta</i>
(1-3-6-7-8-12)</p> |
| 18 | | |



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 dolci e polvere di peperoni

*Grilled Mediterranean octopus
with sweet potatoes and red pepper powder*
(4-9-12-14-*)

28



Pescato del giorno alla griglia
con variazione di verdure

*Catch of the day
with vegetable selection*
(4-6-8-9-12)

11 /100 g



Baccalà alla romana con uvetta
e cipolla croccante

*Salt cod with "alla romana" sauce, raisins
and crispy onions*
(2-4-6-8-9-12-*)

30



Pancia di maiale croccante
con crema di mele cotogne,
senape e verdure

*Crispy pork belly with quince sauce,
mustard and seasonal vegetables*
(3-4-6-8-9-10-11-12)

28



Tagliata di manzo "la Nostra"
con salsa agresto, patate novelle
e funghi trifolati

*Sliced beef with "agresto" unripe grapes sauce,
potatoes and sautéed mushrooms*
(7-9)

32



Pollo arrosto "az. agricola Occhidoro",
gratin di patate
e cicoria di campo ripassata

*Crispy young chicken
with gratin potatoes and sautéed chicory*
(3-6-7-8-9-10-11-12)

28



La carota arrosto, yogurt,
mandorla e capperi

*Roasted carrot, yogurt, almond
and capers*
(6-7-8-9-12)

22



100% local



Chef's Signature dish



Vegetarian



Vegan



Lactose free



Gluten free

I contorni dell'Orto *Garden vegetables*

    Cicorie ripassate ajo e ojo *Sautéed chicories with garlic and oil (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*