

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



Tortino di alici al pane di Genzano
e caciocavallo di Formia

*Local anchovy timbale
with Genzano bread
and caciocavallo cheese*

(1-4-6-7-8-12- *)

19



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



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



Carpaccio di polpo alla luciana
e polvere di olive

*Octopus carpaccio
with "alla Luciana" sauce
and olive dust*

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

22



Sanpietrino di bollito,
salsa verde della tradizione

*Braised beef meatball
with Italian green sauce*

(1-2-3-4-6-7-9-10-12-*)

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

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

Pizza al padellino

    Padellino olio e fiocchi di sale

12

   Padellino margherita 2.0

15

   Padellino prosciutto crudo
e fichi settembrini

15

  Padellino mozzarella, pomodori secchi
e alici di Anzio

16

 Padellino stracciatella
e porcini sott'olio "Scovaventi"

15

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 seasonal figs* (1-6-8-12)

*Padellino pizza with mozzarella, sun-dried
tomatoes and anchovies from Anzio*
(1-6-7-8-9-10-12)

*Padellino pizza with stracciatella cheese
and porcini mushroom in oil*
(1-6-7-8-12)

Insalata & Burger

     Insalata di finocchi, arance e
olive di Gaeta

15

  Lobster Roll e patate fritte
homemade

32

 Cafè Romano katsu-sando
pane in cassetta artigianale, lattuga,
cotoletta di pollo, pomodoro e cetrioli marinati
allo yougurt e menta

21

  Insalata Caesar con
petto di pollo selezionato,
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"

18

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-*)

Cafè Romano katsu-sando
*Homemade milk bread, chicken cutlet,
lettuce, tomato and yogurt-marinated
cucumbers with mint*
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-*)

*Caesar salad with 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*
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-*)

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

Primi Piatti

First Course



Spaghettone "Pastificio Mancini"
ai cannolicchi di mare
e bergamotto

*Spaghettone "Mancini"
with razor clams and bergamot
(1-3-4-6-12-*)*

21



Intrecci ai legumi
al ragù di stagione

*Legume pasta
with seasonal vegetable ragout
(3-6-7-9-11-12)*

18



Linguina "Pastificio Mancini"
all'aglio nero, calamaretti
e coppiette di Ariccia

*Linguine pasta with black garlic,
squids and pork "coppiette" from Ariccia
(1-3-4-6-7-9-11-12-*)*

21



Tagliolini "Cacio e Pepe"

*Tagliolini pasta
with cheese and black pepper
(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 di zucca

*Mezze maniche pasta
with pumpkin 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*

   Filetto di lampuga alla griglia,
scarola e olive di Gaeta *Grilled fillet of mahi-mahi fish
with escarole and olives from Gaeta*
(4-8-9-12)

28

  Calamaro ripieno, patate
e peperoni marinati *Stuffed squid, potatoes and
marinated peppers*
(1-3-4-6-7-8-9-12-*)

28

  Tradizionali polpette al pomodoro
con purè di patate e insalatina di campo *Beef meatballs in tomato sauce, mashed
potatoes and green salad*
(1-3-5-6-7-8-9-12)

23

  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

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*