



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.

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 *Starter*

- Fiore di zucca croccante con cuore “cacio e pepe”** ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹²   € 17
Crispy zucchini flower with a “cacio e pepe” filling
- Insalata invernale con puntarelle, stracciatella e calamari** ⁴⁻⁷⁻¹²  € 19
Winter salad with puntarelle, stracciatella cheese and squids
- Carpaccio di ricciola dei nostri mari, marinato al Negroni, insalata di finocchi e arance** ⁴⁻¹² € 20
Amberjack carpaccio, marinated in Negroni cocktail, with fennel and orange salad
- Variazione di verdure crude e cotte del mercato di Campo de' fiori, alici di Anzio** ⁴⁻⁹⁻¹²  € 17
Variation of raw and cooked vegetables from Campo de' Fiori market, anchovies from Anzio
- “So' Quadri” di bollito con salsa verde** ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² € 18
Boiled meat croquettes with green sauce
- Tartare di Manzo ai sapori d'inverno con loti e nocciole di Viterbo** ⁸⁻¹²  € 19
Beef tartare with winter flavors, persimmons and hazelnuts from Viterbo
- Carciofo alla Giudia con crema di pecorino e mentuccia** ⁶⁻⁷⁻¹²   € 18
Fried artichoke with pecorino cheese cream and mint





Primi piatti *First course*

- Mezze Maniche all' Amatriciana** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²  € 17
Mezze maniche Amatriciana sauce
- Tonnarelli dello Chef alla carbonara** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹²  € 17
Chef's tonnarelli carbonara sauce
- Pasta mista, patate e ciambella affumicata** ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²   € 18
Mixed pasta with potatoes and smoked cheese
- Spaghettoni con pannocchie di mare, zeste di limone di Terracina e olio profumato all'aglio e peperoncino** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹²   € 24
Spaghettoni with mantis shrimps, Terracina lemon zest, and garlic-chili infused oil
- Ravioli fatti in casa con broccoli e arzilla** ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴  € 20
Homemade ravioli with broccoli and cod fish
- Tagliatelle dello Chef con ragù al coltello di vitello e carciofi** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²  € 22
Chef's tagliatelle with hand-cut veal ragù and artichokes
- Selezione di pani** ¹⁻⁶⁻¹² € 6
Bread Selection
- Padellino olio e fiocchi di sale** ¹⁻⁶⁻¹² € 10
Oil and salt flakes small pan

Secondi piatti *Second course*

| | |
|---|------|
| Pescato dei nostri mari con patate novelle e spinaci ⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²  | € 30 |
| <i>Catch of the day from our seas with baby potatoes and spinach</i> | |
| Polpo arrosto con patate profumate al limone e cavolo nero ⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ | € 28 |
| <i>Roasted octopus with lemon-scented potatoes and kale</i> | |
| Duetto di manzo con crema di patate all'olio extravergine di oliva e verdure "di una volta" ⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹² | € 28 |
| <i>Beef duo with creamy potatoes in extra virgin olive oil and "old-fashioned" vegetables</i> | |
| Galletto croccante con gratin di patate e cicoria di campo ripassata ⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²  | € 28 |
| <i>Free range crispy chicken with gratin potatoes and sautéed wild chicory</i> | |
| Declinazione di finocchi nelle sue consistenze con mandorle di Avola (arrosto, crema e insalata) ⁶⁻⁸⁻¹²   | € 25 |
| <i>Variation of fennel in different textures with Avola almonds (roasted, cream, and salad)</i> | |
| Patata al cartoccio con fonduta di "Caciocchiato" di Formia e pane alle erbe ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²   | € 25 |
| <i>Baked potato with "Caciocchiato" cheese fondue from Formia and herb crumble</i> | |

I contorni dell'orto *Garden Vegetables*

| | | | |
|--|------|---|------|
| Cicorie ripassate ajo e ojo ¹²  | € 10 | Patate novelle ⁷  | € 8 |
| <i>Sautéed chicories with garlic and oil</i> | | <i>Baby potatoes</i> | |
| Carciofo alla Romana ⁴⁻¹² | € 14 | Crema soffice di patate ⁷  | € 8 |
| <i>Roman-style artichoke</i> | | <i>Soft potato cream</i> | |
| Spinaci al burro ⁷  | € 8 | Insalata di puntarelle ⁴⁻¹² | € 12 |
| <i>Spinach with butter</i> | | <i>Puntarelle salad</i> | |
| Cavolo nero ripassato ⁷  | € 8 | | |
| <i>Sautéed kale</i> | | | |

Degustazione Cafè Romano *Cafè Romano Tasting*

| | |
|---|------|
| Degustazione Cafè Romano | € 50 |
| Menu 3 portate (antipasto, primo e dolce a scelta dello chef) | |
| <i>Cafè Romano Tasting</i> | |
| <i>3-course menu (starter, pasta, and dessert of the chef's choice)</i> | |
| Degustazione dell'Inghilterra | € 65 |
| Menu 4 portate (antipasto, primo, secondo e dolce a scelta dello chef) | |
| <i>Angleterre Tasting</i> | |
| <i>4-course menu (starter, pasta, main course and dessert of the chef's choice)</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*