



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, triglie e calamari** ⁴⁻⁷⁻¹²  € 22
Winter salad with puntarelle, stracciatella cheese, red mullet 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*





- 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
- 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

- Selezione di pani** ¹⁻⁶⁻¹² € 6
Bread Selection
- Padellino olio e fiocchi di sale** ¹⁻⁶⁻¹² € 12
Oil and salt flakes small pan

Secondi piatti *Second course*

Pescato dei nostri mari con patate novelle e spinaci ⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹² 	€ 34
<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	€ 30
<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	€ 32
<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 	€ 30
<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*