



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)
- Spghettone con pannocchie di mare, zeste di limone di Terracina e olio profumato all'aglio e peperoncino** (1-2-4-6-8-9-12)   € 24
Spghettone 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⁾ <i>Grilled sea bass with baby potatoes and seasonal vegetables</i>	€ 32
Polpo arrosto con patate profumate al limone, olive taggiasche e insalatina di fagiolini ⁽⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾ <i>Roasted octopus with lemon-scented potatoes, Taggiasca olives, and green bean salad</i>	€ 32
Galletto ruspante alla diavola, terrina di patate e cicoria ripassata ⁽⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁾  <i>Free range spicy chicken with potato terrine and sautéed chicory</i>	€ 30
Tagliata di manzo razza reggiana con funghi porcini e purè di patate all'olio d'oliva ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾ <i>Sliced Reggiana beef with porcini mushrooms and olive oil mashed potatoes</i>	€ 34
Finocchio in varie consistenze (arrosto, crema e insalatina) ⁽⁷⁻⁸⁻¹²⁾   <i>Fennel trio: roasted, creamed, and fresh salad</i>	€ 28

Insalata & Hamburger *Salads & Burger*

Mazzancolle al vapore insalata di fagiolini e pomodorini del Piennolo ⁽²⁻⁹⁻¹²⁾ <i>Steamed prawns with green bean salad and Piennolo tomatoes</i>	€ 24
Insalata di pomodori, primo sale laziale, cetrioli e olive nere ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾   <i>Tomato salad with local primo sale cheese, cucumbers, and black olives</i>	€ 18
Insalata di finocchi, arance e olive di Gaeta ⁽⁸⁻⁹⁻¹²⁾  <i>Fennel, orange, and Gaeta olive salad</i>	€ 18
Insalata Caesar con petto di pollo ruspante, 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>	€ 22
Hamburger di manzo razza reggiana, 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>	€ 25
Padellino olio e fiocchi di sale ⁽¹⁻⁶⁻¹²⁾  <i>Padellino pizza with olive oil and sea salt flakes</i>	€ 10
Selezione di pani <i>Bread Selection</i>	€ 6



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*