



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
- Carpaccio di ricciola dei nostri mari, marinato al Negroni, insalata di finocchi e arance** ⁴⁻¹² € 20
Amberjack carpaccio, marinated in Negroni, fennel and orange salad
- Insalata alla Romana con puntarelle, stracciatella e calamari** ⁴⁻⁷⁻¹²  € 20
Roman salad with puntarelle, stracciatella cheese and squids
- Variazione di verdure crude e cotte del mercato de' Campo de fiori, alici di Anzio** ⁴⁻⁹⁻¹²  € 17
Variation of raw and cooked vegetables from Campo de' Fiori market, anchovies from Anzio
- Crudo di carciofi con scaglie di parmigiano** ⁷⁻¹²   € 18
Raw artichoke salad with Parmesan flakes
- 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







Primi piatti *First course*

- Spaghettoni con pesto di cime di rape, burrata e alici di Anzio** ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹² € 20
Spaghettoni with turnip greens pesto, burrata cheese and anchovies from Anzio
- Ravioli fatti in casa con broccoli e arzilla** ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴  € 20
Homemade ravioli with broccoli and cod fish
- Chitarrine al Pomodoro Casalino e basilico** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹²   € 16
Chitarra pasta with Casalino tomato and basil
- 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



Secondi piatti *Second course*

- Spigola alla griglia con variazione di carciofi** ⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²  € 28
Grilled sea bass with a variation of artichokes
- Polpo arrosto con patate profumate al limone, cavolo nero** ⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴ € 30
Roasted octopus with lemon-scented potatoes and kale
- La nostra coda alla vaccinara in variazione di sedani** ⁷⁻⁹⁻¹² € 28
Roman style oxtail in a variation of celery
- Galletto croccante con gratin di patate e cicoria di campo ripassata** ⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²  € 30
Free range crispy chicken with gratin potatoes and sautéed wild chicory
- Tagliata di manzo con purea di patate e radicchio** ⁷⁻⁹⁻¹² € 32
Sliced reggiana beef with potato purée and radicchio
- Declinazione di finocchi nelle sue consistenze con mandorle di Avola (arrosto, crema e insalata)** ⁶⁻⁸⁻¹²   € 25
Variation of fennel in different textures with Avola almonds (roasted, cream, and salad)

I contorni dell'orto *Garden Vegetables*

Cicorie ripassate ajo e ojo ¹² 	€ 10	Cavolo nero ripassato ⁷ 	€ 8
<i>Sautéed chicories with garlic and oil</i>		<i>Sautéed kale</i>	
Carciofo alla Romana ¹⁴⁻²	€ 14	Patate novelle ⁷ 	€ 8
<i>Roman-style artichoke</i>		<i>Baby potatoes</i>	
Carciofo alla Giudia ⁷ 	€ 14	Crema soffice di patate ⁷ 	€ 8
<i>Fried 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>	









Insalata & Hamburger *Salads & Burger*

Mazzancolle al vapore insalata di fagiolini e pomodorini del Piennolo ²⁻⁴⁻⁹⁻¹²	€ 24
<i>Steamed prawns with green bean and Piennolo cherry tomato salad</i>	
Insalata di finocchi, arance e olive di Gaeta ¹² 	€ 18
<i>Fennel, orange, and Gaeta olive salad</i>	
Insalata Caesar con petto di pollo ruspante, salsa di alici di Anzio e crostini di pane ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² 	€ 24
<i>Caesar salad with free-range chicken breast, parmesan flakes, anchovy dressing from Anzio, and croutons</i>	
Hamburger di manzo razza reggiana, pomodoro, bacon, insalata e patate fritte homemade ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹²	€ 25
<i>Beef burger from Reggiana breed, tomato, bacon, lettuce, and homemade fries</i>	

Pizza al padellino

La **Pizza al Padellino** è caratterizzata da una base soffice e croccante grazie alla cottura in piccoli padellini. L'impasto, più spesso e morbido rispetto alla pizza tradizionale, viene cotto fino a ottenere una doratura perfetta, utilizziamo ingredienti freschi, stagionali e di provenienza italiana e dal territorio locale.

Pizza al Padellino is a style of pizza known for its thick, soft, and crispy base, achieved by baking the dough in small, round pans. The dough is thicker and fluffier than traditional pizza, resulting in a golden crust with a slightly airy texture, we use fresh, seasonal ingredients sourced from Italy and the local area.

Padellino dell'Inghilterra ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² 	€ 24
<i>Padellino pizza with mortadella, stracciatella cheese and black truffle</i>	
Padellino pomodoro stracciatella, alici e limone ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹² 	€ 17
<i>Padellino tomato, stracciatella cheese, anchovies, and lemon</i>	
Padellino prosciutto crudo e mozzarella ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹² 	€ 21
<i>Padellino cured ham from Bassiano and mozzarella</i>	
Padellino alla scarola ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹²  	€ 16
<i>Padellino Escarole (escarole, pine nuts, raisins, and black olive powder)</i>	
Padellino margherita 2.0 ¹⁻⁶⁻⁷⁻¹²  	€ 18
<i>Margherita 2.0 (tomato sauce, buffalo mozzarella from Amaseno and pesto)</i>	
Padellino olio e fiocchi di sale ¹⁻⁶⁻¹² 	€ 12
<i>Padellino oil and sea salt flakes</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*