

# À LA CARTE

TUTTI I GIORNI  
Dalle **12:00** alle **15:00**  
e  
dalle **19:30** alle **22:30**

EVERY DAY  
*From* **12:00 AM** to **3:00 PM**  
*and*  
*from* **7:00 PM** to **10:30 PM**

## Assaggi / Bites

---

|                                                  |                         |     |
|--------------------------------------------------|-------------------------|-----|
| MINI BUN DI ZUCCA<br><i>Pumpkin mini bun</i>     | 1 - 3 - 5 - 7 - 11 - 12 | 32€ |
| CULATELLO DI ZIBELLO<br>ANTICA CORTE PALLAVICINA | 1 - 8 - 11              | 35€ |
| CLUB SANDWICH                                    | 1 - 3 - 5 - 7 - 11      | 30€ |
| MONTANARA<br><i>Fried pizza</i>                  | 1 - 4 - 5 - 7           | 24€ |
| BURRATA                                          | 7 - 12                  | 32€ |

## Crudi / Raws

---

|                                                          |        |     |
|----------------------------------------------------------|--------|-----|
| CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO<br><i>Red prawn carpaccio</i> | 2 - 12 | 50€ |
|----------------------------------------------------------|--------|-----|

## Insalate / Salads

---

|                                          |                         |     |
|------------------------------------------|-------------------------|-----|
| INSALATA CAPRESE<br><i>Caprese salad</i> | 7                       | 28€ |
| CAESAR SALAD                             | 1 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12 | 30€ |

## Piatti Principali / *Main Dishes*

---

|                                                                                                 |                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|
| SPAGHETTI AI TRE POMODORI<br><i>Three tomatoes spaghetti</i>                                    | 1                   | 35€ |
| TUBETTONI DI GRAGNANO AL RAGÙ DI ASTICE<br><i>Tubettoni from Gragnano with lobster ragù</i>     | 1 - 2 - 9 - 11 - 12 | 42€ |
| LEGUMI RISOTTATI<br><i>Risotto with legumes</i>                                                 | 9 - 11 - 13         | 30€ |
| COSTATA DI MANZO BENEVENTANO<br>ALLA BRACE<br><i>Rib-eye steak beef from benevento on grill</i> | 9 - 12              | 42€ |
| PESCATO DEL GIORNO<br><i>Catch of the day</i>                                                   | 4 - 7               | 45€ |

## Contorni / *Side Dishes*

---

|                                                                                            |   |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|
| PATATINE FRITTE<br><i>French fries</i>                                                     | 5 | 14€ |
| VERDURE ALLA GRIGLIA<br><i>Grilled vegetables</i>                                          |   | 12€ |
| INSALATA VERDE<br><i>Mixed greens</i>                                                      | 6 | 12€ |
| CARCIOFO ALLA ROMANA E ALLA “FORNACELLA”<br><i>Roman-style and “Fornacella” artichokes</i> |   | 16€ |

## Dolci / *Desserts*

---

|                                                                                                                                                                                  |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|
| CIOCCOLATO, CAFFE’ E MASCARPONE<br><i>Chocolate, coffee, and Mascarpone</i>                                                                                                      | 1 - 3 - 5 - 7 - 8  | 18€ |
| BABÀ TRADIZIONALE<br><i>Traditional Babà</i>                                                                                                                                     | 1 - 3 - 7 - 12     | 18€ |
| TARTELLETTA DI MELE<br><i>Apple Tartlet</i>                                                                                                                                      | 1 - 3 - 7 - 8 - 12 | 18€ |
| FRUTTA DI STAGIONE<br><i>Seasonal fruit</i>                                                                                                                                      |                    | 15€ |
| SELEZIONE DI MADELEINES E CIOCCOLATO<br>DELLA MANUFACTURE ALAIN DUCASSE A PARIGI<br><i>Selection of madeleines and chocolate from the<br/>manufacture Alain Ducasse in Paris</i> | 1 - 3 - 7 - 8      | 15€ |

# ALL DAY - EVERY DAY

Dalle **10:30** alle **0:00**

| From **10:30 AM** to **12:00 AM**

ROMEO

ROMA

## Assaggi / Bites

---

|                                                  |                         |     |
|--------------------------------------------------|-------------------------|-----|
| MINI BUN DI ZUCCA<br><i>Pumpkin mini bun</i>     | 1 - 3 - 5 - 7 - 11 - 12 | 32€ |
| CULATELLO DI ZIBELLO<br>ANTICA CORTE PALLAVICINA | 1 - 8 - 11              | 35€ |
| CLUB SANDWICH                                    | 1 - 3 - 5 - 7 - 11      | 30€ |
| MONTANARA<br><i>Fried pizza</i>                  | 1 - 4 - 5 - 7           | 24€ |
| BURRATA                                          | 7 - 12                  | 32€ |

## Insalate / Salads

---

|                                          |                         |     |
|------------------------------------------|-------------------------|-----|
| INSALATA CAPRESE<br><i>Caprese salad</i> | 7                       | 28€ |
| CAESAR SALAD                             | 1 - 3 - 4 - 7 - 10 - 12 | 30€ |

## Piatti Principali / Main Dishes

---

|                                                                                                 |                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|
| SPAGHETTI AI TRE POMODORI<br><i>Three tomatoes spaghetti</i>                                    | 1                   | 35€ |
| TUBETTONI DI GRAGNANO AL RAGÙ DI ASTICE<br><i>Tubettoni from Gragnano with lobster ragù</i>     | 1 - 2 - 9 - 11 - 12 | 42€ |
| LEGUMI RISOTTATI<br><i>Risotto with legumes</i>                                                 | 9 - 11 - 13         | 30€ |
| COSTATA DI MANZO BENEVENTANO<br>ALLA BRACE<br><i>Rib-eye steak beef from benevento on grill</i> | 9 - 12              | 42€ |
| PESCATO DEL GIORNO<br><i>Catch of the day</i>                                                   | 4 - 7               | 45€ |

## Contorni / Side Dishes

---

|                                                                                            |   |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|
| PATATINE FRITTE<br><i>French fries</i>                                                     | 5 | 14€ |
| VERDURE ALLA GRIGLIA<br><i>Grilled vegetables</i>                                          |   | 12€ |
| INSALATA VERDE<br><i>Mixed greens</i>                                                      | 6 | 12€ |
| CARCIOFO ALLA ROMANA E ALLA “FORNACELLA”<br><i>Roman-style and “Fornacella” artichokes</i> |   | 16€ |

## Dolci / Desserts

---

|                                                                                                                                                                                  |                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|
| CIOCCOLATO, CAFFE' E MASCARPONE<br><i>Chocolate, coffee, and Mascarpone</i>                                                                                                      | 1 - 3 - 5 - 7 - 8  | 18€ |
| BABÀ TRADIZIONALE<br><i>Traditional Babà</i>                                                                                                                                     | 1 - 3 - 7 - 12     | 18€ |
| TARTELLETTA DI MELE<br><i>Apple Tartlet</i>                                                                                                                                      | 1 - 3 - 7 - 8 - 12 | 18€ |
| FRUTTA DI STAGIONE<br><i>Seasonal fruit</i>                                                                                                                                      |                    | 15€ |
| SELEZIONE DI MADELEINES E CIOCCOLATO<br>DELLA MANUFACTURE ALAIN DUCASSE A PARIGI<br><i>Selection of madeleines and chocolate from the<br/>manufacture Alain Ducasse in Paris</i> | 1 - 3 - 7 - 8      | 15€ |

# BEVERAGE MENU

TUTTI I GIORNI  
Dalle **11:00** alle **00:00**

EVERY DAY  
*From **11:00 AM** to **12:00 AM***

# KRUG

---

## BRUT

|      |                             |       |
|------|-----------------------------|-------|
| NM   | Grande Cuvee 172ème edition | 450€  |
| 2008 | Clos du Mesnil              | 3200€ |
| 2006 | Clos d'Ambonnay             | 5800€ |

## ROSATO / ROSÉ

|    |                    |      |
|----|--------------------|------|
| NM | Rosé 28ème édition | 950€ |
|----|--------------------|------|

KRUG

CHAMPAGNE



# Champagne

---

## BRUT

|    |                                              |       |
|----|----------------------------------------------|-------|
| NM | Gosset Extra Brut                            | 130 € |
| NM | Ruinart                      Blanc de Blancs | 220€  |

## ROSATI / ROSÉ

|    |                          |      |
|----|--------------------------|------|
| NM | Laurent Perrier          | 180€ |
| NM | Miraval Fleur de Miraval | 180€ |

# Spumanti / Sparkling Wines

---

## BRUT

|    |                         |      |
|----|-------------------------|------|
| NM | Ferghettina Milledì     | 70 € |
| NM | Conte Vistarino Cepages | 70 € |

## ROSATO / ROSÉ

|      |                        |      |
|------|------------------------|------|
| 2020 | Bellavista Grand Cuvée | 125€ |
|------|------------------------|------|

## Vini Bianchi / *White Wines*

---

|      |                                        |       |
|------|----------------------------------------|-------|
| 2019 | Dipoli Voglar                          | 70 €  |
| 2022 | Livio Felluga Ilivio                   | 75 €  |
| 2022 | Gaja Rossj Bass                        | 150 € |
| 2021 | Colli di Lapio Clelia                  | 100 € |
| 2022 | Idda Carricante                        | 75 €  |
| 2022 | Pascal Jolivet Pouilly Fume Indigene   | 160 € |
| 2021 | Domaine Weinbach Les Caracoles         | 130 € |
| 2022 | Charly Nicolle Per Aspera Chablis      | 80 €  |
| 2021 | Monnot Xavier Les Duresse Mersault     | 170 € |
| 2022 | Domaine Gentile Grand Expression Blanc | 85 €  |

## Vini Rosati / *Rosé Wines*

---

|      |                                |      |
|------|--------------------------------|------|
| 2023 | Caves D'eclans Wispering Angel | 60 € |
|------|--------------------------------|------|

## Vini Rossi / *Red Wines*

---

|      |                                     |       |
|------|-------------------------------------|-------|
| 2019 | San Leonardo                        | 200 € |
| 2018 | Zenato Amarone Riserva              | 180 € |
| 2020 | Weingut Niedrist Pinot Nero Riserva | 90 €  |
| 2019 | Gaja Dragomis Barolo                | 200 € |
| 2019 | Castello di Rampolla Sammarco       | 115 € |
| 2017 | Biondi Santi Brunello               | 320 € |
| 2020 | Marisa Cuomo Furore rosso Riserva   | 75 €  |
| 2020 | Jadot Savigny les Beaune            | 150 € |
| 2021 | Sinards Chateauneuf du Pape         | 120 € |
| 2021 | Fracois Feuillet Gevrey-Chambertin  | 200 € |
| 2018 | Château Clerc Milon Pauillac        | 380 € |

## Al Calice / *By the Glass*

---

### **BOLLICINE / SPARKLING WINES**

|      |                                                  |     |
|------|--------------------------------------------------|-----|
| 2019 | Franciacorta brut - La Montina - Etichetta Romeo | 20€ |
| 2016 | Franciacorta Dosaggio Zero Riserva - 1701        | 30€ |
| NM   | Champagne Blanc de Blancs - Ruinart              | 50€ |

### **VINI BIANCHI / WHITE WINES**

|      |                                               |     |
|------|-----------------------------------------------|-----|
| 2018 | Lazio Tenuta di Fiorano - Fiorano Bianco      | 25€ |
| 2022 | Anjou Blanc 'A Francoise' - Thibaud Boudignon | 35€ |

### **VINI ROSSI / RED WINES**

|      |                                                               |     |
|------|---------------------------------------------------------------|-----|
| 2021 | Salento Cabernet Sauvignon - Tenuta Liliana - Etichetta Romeo | 25€ |
| 2022 | Rosso di Montalcino - Argiano                                 | 20€ |
| 2018 | Montepulciano d'Abruzzo - Vigna del Convento - Valle Reale    | 30€ |

### **VINI ROSATI / ROSÉ WINES**

|      |                                        |     |
|------|----------------------------------------|-----|
| 2023 | Bandol Chateau Romassan - Domaines Ott | 25€ |
|------|----------------------------------------|-----|

### **VINI DOLCI / DESSERT WINES**

|      |                                                             |     |
|------|-------------------------------------------------------------|-----|
| 2012 | Vin Santo di Montepulciano - Boscarelli - Occhio di Pernice | 30€ |
|------|-------------------------------------------------------------|-----|

## Birre / *Beers*

---

|              |     |
|--------------|-----|
| Menabrea     | 8 € |
| Franziskaner | 8 € |
| Corona       | 8 € |

# Cocktails

---

## TUTTI I FRUTTI

22 €

Vodka, italicus, mix frutta shrub, maraschino, agrumi  
*Vodka, italicus, shrub fruit mix, maraschino, citrus*

## CAFFÈ NOCINO

22 €

Bourbon alla fava tonka, liquore al caffè, caffè freddo  
gelato vaniglia  
*Tonka bean bourbon, coffee liquor, coffee iced  
vanilla ice cream*

## FIORE ROSSO

22 €

Pisco al finocchietto, Cointreau, ciliegia syrup, lime  
anice glass-wash, bitter foamer  
*Fennel pisco, Cointreau, cherry syrup, lime  
anice glass wash, bitter foamer*

## PROPAGANDA

22 €

Rum e Rum agricolo, mandorla fat-wash, menta  
lime, violetta, angostura  
*Agricoltura Rum and Rum, fat wash almond, mint  
lime, violet, angostura*

## PAPARAZZO

22 €

Tequila/mezcal al pepe rosa, Aperol, pompelmo rosa  
lime, soda, spray pompelmo rosa, basilico  
*Pink pepper tequila/mezcal, Aperol, pink grapefruit  
lime, soda, pink grapefruit spray, basil*

## PSICHEDELICO

22 €

Gin Todi, mela annurca, saint germain, agrumi  
mediterranean soda water, butterfly pea flowers  
*Todi gin, annurca apple, saint germain, citrus  
mediterranean soda water, butterfly pea flowers*

# Mocktails

---

**APPLE FIZZ**

15 €

Succo di mela, Sciroppo di Sambuco, Soda, Menta  
*Apple Juice, Elderberry Syrup, Soda, Mint*

**SPICED STRAWBERRY**

15 €

Succo di Pompelmo, Ginger Beer, Fragole  
*Grapefruit Juice, Ginger Beer, Strawberries*

**PASSION AND BERRIES**

15 €

Succo di Mirtillo, Sciroppo di Maracuja, Ginger ale, Agrumi  
*Blueberry Juice, Passion Fruit, Ginger Ale, Citrus*

**VIRGIN COLADA**

15 €

Succo di Ananas, Sciroppo di Cocco, Soda, Agrumi  
*Pineapple Juice, Coconut Syrup, Soda, Citrus Fruit*

# Superalcolici / *Spirits*

---

## GIN

|                 |      |
|-----------------|------|
| Hendrick's      | 18 € |
| Gin Mare        | 18 € |
| Bombay Sapphire | 15 € |

## VODKA

|            |      |
|------------|------|
| Ketel One  | 15 € |
| Grey Goose | 18 € |
| Tito's     | 15 € |
| Belvedere  | 18 € |

## RUM

|                     |      |
|---------------------|------|
| Zacapa 23           | 22 € |
| Clement XO          | 28 € |
| Kraken              | 18 € |
| Diplomatico Reserva | 18 € |
| Zacapa XO           | 35 € |

## TEQUILA

|                    |      |
|--------------------|------|
| Don Julio Blanco   | 22 € |
| Don Julio Reposado | 25 € |
| Don Julio Anejo    | 22 € |

## COGNAC

|                  |      |
|------------------|------|
| Remy Martin VSOP | 15 € |
|------------------|------|

## BRANDY

|                 |      |
|-----------------|------|
| Vecchia Romagna | 15 € |
|-----------------|------|

## WHISKY

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Woodford Reserve      | 18 € |
| JW Blue Label         | 48 € |
| JW Black Label double | 20 € |
| Macallan 12 Years     | 22 € |
| Redbreast 12          | 20 € |
| Nikka from the Barrel | 18 € |

## AMARI / DIGESTIVES

|                  |      |
|------------------|------|
| Sambuca Molinari | 14 € |
| Montenegro       | 12 € |
| Amaro Lucano     | 12 € |
| Fernet Branca    | 12 € |
| Amaro Averna     | 10 € |
| Jefferson        | 14 € |
| Braulio          | 14 € |

## LIQUORI / LIQUEURS

|            |      |
|------------|------|
| Limoncello | 10 € |
|------------|------|

## GRAPPA

|              |      |
|--------------|------|
| Berta Giulia | 15 € |
| Berta Piasi  | 15 € |

## Bevande Analcoliche / *Soft Drinks*

---

### ACQUA / *WATER*

#### NATURALE / *STILL*

|                  |     |
|------------------|-----|
| Panna (0,75 lt)  | 6 € |
| Lauretana (1 lt) | 7 € |

#### FRIZZANTE / *SPARKLING*

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| San Pellegrino (0,75 lt) | 6 € |
| Perrier (0,33 lt)        | 8 € |

### SODATI / *SODA DRINKS*

|                                                                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| FEVER TREE<br>Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale, Soda Water,<br>Mediterranean Tonic, Elder Flower Tonic, Aromatic Tonic Water | 8 € |
| CEDRATA TASSONI                                                                                                                                 | 6 € |
| CRODINO                                                                                                                                         | 6 € |

### SOFT DRINKS

|                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| COCA COLA                                                                                                                   | 6 € |
| COCA COLA ZERO                                                                                                              | 6 € |
| LURISIA<br>Aranciata, Chinotto, Gazzosa<br><i>Orange Soda, Chinotto, Lemon Soda</i>                                         | 8 € |
| TÉ FREDDO GALVANINA / <i>ICED TEAS GALVANINA</i><br>Tè nero Indiano, Pesca, Limone<br><i>Indian black tea, Peach, Lemon</i> | 8 € |

### SUCCHI DI FRUTTA / *FRUIT JUICES*

|                                                                                                                                                                                             |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| BIO PLOSE<br>Ananas, Arancia, Pompelmo, Albicocca, Pera,<br>Pesca, Mela, Mirtillo Rosso, Pomodoro<br><i>Pineapple, Orange, Grapefruit, Apricot Pear,<br/>Peach, Apple, Cranberry Tomato</i> | 7 € |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

## Bevande Calde / *Hot Beverages*

---

|                                                        |     |                                             |     |
|--------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------|-----|
| Espresso                                               | 5 € | Cappuccino                                  | 6 € |
| Doppio Espresso<br><i>Double Espresso</i>              | 8 € | Latte Macchiato                             | 6 € |
| Espresso Decaffeinato<br><i>Decaffeinated Espresso</i> | 5 € | Cioccolata Calda<br><i>Hot Chocolate</i>    | 6 € |
| Caffè Americano<br><i>American Coffee</i>              | 6 € | Selezione di tè<br><i>Selection of Teas</i> | 7 € |

Gli alimenti come il pesce, da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica mediante sottovuoto e abbattimento a -20° per almeno 48 ore, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In conformità al Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio Europeo, segue l'elenco dei prodotti e delle sostanze che potrebbero provocare allergie ed intolleranze.

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, anacardi, noci, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Our fresh fishery products have not undergone any preserving process other than chilling, freezing or quick-freezing at -20° for at least 48 hrs, including fish that is vacuum-wrapped or wrapped in a controlled atmosphere according to Reg. (EC) No. 853/2004, annex III, section VII, chapter 3, letter D, point 3.*

*In compliance with the EU Regulation n. 1169/2011 of the European Parliament and Council, the list of products and substances that may cause allergies and intolerances follows:*

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and product thereof
3. Eggs and product thereof
4. Fish and product thereof
5. Peanuts and product thereof
6. Soybeans and product thereof
7. Milk and product thereof
8. Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios nuts and product thereof
9. Celery and product thereof
10. Mustard and product thereof
11. Sesame seeds and product thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/ litre
13. Lupin and product thereof
14. Molluscs and product thereof

*Al conto finale sarà aggiunto un contributo volontario del 10% a favore dei dipendenti per il servizio ricevuto*

*A voluntary contribution of 10% in favour of the staff for the service received will be added to the final bill*