

À LA CARTE

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

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

ROMEO

ROMA

Assaggi / Bites

SELEZIONI DI SALUMI DI MASSIMO SPIGAROLI <i>Selections of cured meats by Massimo Spigaroli</i>	1 - 12	40€
MINI BUN DI ZUCCA <i>Pumpkin mini bun</i>	1 - 3 - 7 - 10	32€
CLUB SANDWICH	1 - 3 - 7 - 10	30€
MONTANARA <i>Fried pizza</i>	1	24€

Insalate / Salads

CAESAR SALAD	1 - 3 - 5 - 6 - 10	30€
INSALATA DI PUNTARELLE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, OLIVE TAGGIASCHE E STRACCIATA DI BUFALA <i>Puntarelle salad, Cantabrian anchovies, Taggiasca olives, and buffalo stracciata cheese</i>	4 - 7	32€
INSALATA CAPRESE <i>Caprese salad</i>	7	28€

Piatti Principali / *Main Dishes*

RIGATONI ALLA GRICIA <i>Rigatoni pasta with Gricia sauce</i>	1 - 7	35€
SPAGHETTONE AL POMODORO <i>Spaghettone pasta with tomato sauce</i>	1	35€
TONNARELLI CACIO E PEPE <i>Tonnarelli pasta with Cacio e Pepe sauce</i>	1 - 7	35€
PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Eggplant Parmesan</i>	1 - 5 - 7	30€
BRANZINO IN GUAZZETTO, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE <i>Sea bass in a light broth with cherry tomatoes and Taggiasca olives</i>	4 - 12	45€
ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA, SALSA AL PEPE VERDE E PATATE NOVELLE <i>Grilled beef entrecôte with green peppercorn sauce and baby potatoes</i>	7 - 12	70€

Contorni / *Side Dishes*

CARCIOFO ALLA ROMANA <i>Roman-style artichokes</i>		18€
INSALATA VERDE <i>Mixed greens</i>		12€
VERDURA ALLA GRIGLIA <i>Grilled vegetables</i>		15€
PATATINE FRITTE <i>French fries</i>	5	15€

Dolci / *Desserts*

TIRAMISÙ <i>Tiramisu</i>	1 - 3 - 7	18€
RICOTTA E VISCIOLE <i>Ricotta cheese with sour cherries</i>	1 - 3 - 7	18€
BABÀ AL RUM DI VOSTRA SCELTA <i>Rum Baba (choice of your preferred rum)</i>	1 - 3 - 7 - 12	18€

ALL DAY - EVERY DAY

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

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

ROMEO

ROMA

Assaggi / Bites

SELEZIONI DI SALUMI DI MASSIMO SPIGAROLI <i>Selections of cured meats by Massimo Spigaroli</i>	1 - 12	40€
MINI BUN DI ZUCCA <i>Pumpkin mini bun</i>	1 - 3 - 7 - 10	32€
CLUB SANDWICH	1 - 3 - 7 - 10	30€
MONTANARA <i>Fried pizza</i>	1	24€

Insalate / Salads

CAESAR SALAD	1 - 3 - 5 - 6 - 10	30€
INSALATA DI PUNTARELLE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, OLIVE TAGGIASCHE E STRACCIATA DI BUFALA <i>Puntarelle salad, Cantabrian anchovies, Taggiasca olives, and buffalo stracciata cheese</i>	4 - 7	32€
INSALATA CAPRESE <i>Caprese salad</i>	7	28€

Piatti Principali / *Main Dishes*

RIGATONI ALLA GRICIA <i>Rigatoni pasta with Gricia sauce</i>	1 - 7	35€
SPAGHETTONE AL POMODORO <i>Spaghettone pasta with tomato sauce</i>	1	35€
TONNARELLI CACIO E PEPE <i>Tonnarelli pasta with Cacio e Pepe sauce</i>	1 - 7	35€
PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Eggplant Parmesan</i>	1 - 5 - 7	30€
BRANZINO IN GUAZZETTO, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE <i>Sea bass in a light broth with cherry tomatoes and Taggiasca olives</i>	4 - 12	45€
ENTRECOTE DI MANZO ALLA GRIGLIA, SALSA AL PEPE VERDE E PATATE NOVELLE <i>Grilled beef entrecôte with green peppercorn sauce and baby potatoes</i>	7 - 12	70€

Contorni / *Side Dishes*

CARCIOFO ALLA ROMANA <i>Roman-style artichokes</i>		18€
INSALATA VERDE <i>Mixed greens</i>		12€
VERDURA ALLA GRIGLIA <i>Grilled vegetables</i>		15€
PATATINE FRITTE <i>French fries</i>	5	15€

Dolci / *Desserts*

TIRAMISÙ <i>Tiramisu</i>	1 - 3 - 7	18€
RICOTTA E VISCIOLE <i>Ricotta cheese with sour cherries</i>	1 - 3 - 7	18€
BABÀ AL RUM DI VOSTRA SCELTA <i>Rum Baba (choice of your preferred rum)</i>	1 - 3 - 7 - 12	18€

BEVERAGE MENU

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

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

ROMEO

ROMA

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	8 €
Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale, Soda Water, Mediterranean Tonic, Elder Flower Tonic, Aromatic Tonic Water	
CEDRATA TASSONI	6 €
CRODINO	6 €

SOFT DRINKS

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

SUCCHI DI FRUTTA / *FRUIT JUICES*

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

Bevande Calde / *Hot Beverages*

Espresso	5 €	Cappuccino	6 €
Doppio Espresso <i>Double Espresso</i>	8 €	Latte Macchiato	6 €
Espresso Decaffeinato <i>Decaffeinated Espresso</i>	5 €	Cioccolata Calda <i>Hot Chocolate</i>	6 €
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	6 €	Selezione di tè <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