

# 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

---

Culatello di Massimo Spigaroli, gnocco fritto e giardiniera di verdure <i>Massimo Spigaroli's Culatello selection, fried dough, and pickled vegetable giardiniera</i>	1 - 12	47 €
Club Sandwich	1 - 3 - 7	37 €
Cheeseburger, provolone del monaco e melanzana alla griglia <i>Cheeseburger with Provolone del Monaco cheese and grilled eggplant</i>	1 - 7 - 11	35 €
Montanara, pomodoro datterino e Parmigiano Reggiano <i>Fried "Montanara" pizza with datterino tomato and Parmigiano Reggiano cheese</i>	1 - 7	30 €

## Insalate / Salads

---

Caesar salad	1 - 3 - 4 - 7 - 10	37 €
Insalata caprese <i>Caprese salad</i>	7	38 €
Insalata Romeo (misticanza, semi misti tostati, avocado, cipolla all'agro e salsa di ricotta affumicata) <i>Romeo Salad (mixed baby greens, toasted mixed seeds, avocado, pickled sour onion, and smoked ricotta sauce)</i>	7 - 11 - 12	35 €

## Primi Piatti / First Courses

---

Tonnarelli cacio e pepe <i>Tonnarelli pasta "cacio e pepe" with pecorino cheese and black pepper</i>	1 - 3 - 7	39 €
Rigatone alla carbonara <i>Rigatoni pasta "alla carbonara"</i>	1 - 3 - 7	39 €
Spaghettone di Gragnano, pomodoro caramella e basilico <i>Gragnano Spaghettoni with candied tomato and basil</i>	1	39 €

## Secondi Piatti / *Main Courses*

---

Branzino in guazzetto datterino del Piennolo, cozze e olive taggiasche <i>Sea bass in a Piennolo datterino tomato broth, mussels, and Taggiasca olives</i>	4 - 12 - 14	58 €
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	1 - 7	37 €
Costata di vitello alla brace, ratatouille di verdure (per due persone) <i>Grilled veal rib steak with vegetable ratatouille (for two people)</i>	-	120 €
Filetto di manzo, pomme allumette, jus al pepe verde e capperii <i>Beef tenderloin with matchstick potatoes, green peppercorn jus, and capers</i>	7 - 12	70 €

## Contorni / *Side Dishes*

---

Misticanza mista, citronette agli agrumi <i>Mixed baby greens with citrus citronette dressing</i>	-	19 €
Patatine fritte <i>French fries</i>	1	19 €
Verdure di stagione alla griglia <i>Grilled seasonal vegetables</i>	-	19 €
Carciofo alla romana e mentuccia fresca <i>Roman-style artichoke with fresh wild mint</i>	12	19 €

## Dolci / *Desserts*

---

Tiramisù	1 - 3 - 7	24 €
Profiteroles, gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato <i>Profiteroles with vanilla gelato and chocolate sauce</i>	1 - 3 - 7	24 €
Romeo Limone <i>Romeo Lemon signature dessert</i>	1 - 3 - 7	24 €

# ALL DAY - EVERY DAY

Dalle **10:30** alle **0:00** | *From **10:30** AM to **12:00** AM*

ROMEO

ROMA

## Assaggi / Bites

---

Culatello di Massimo Spigaroli, gnocco fritto e giardiniera di verdure <i>Massimo Spigaroli's Culatello selection, fried dough, and pickled vegetable giardiniera</i>	1 - 12	47 €
Club Sandwich	1 - 3 - 7	37 €
Cheeseburger, provolone del monaco e melanzana alla griglia <i>Cheeseburger with Provolone del Monaco cheese and grilled eggplant</i>	1 - 7 - 11	35 €
Montanara, pomodoro datterino e Parmigiano Reggiano <i>Fried "Montanara" pizza with datterino tomato and Parmigiano Reggiano cheese</i>	1 - 7	30 €

## Insalate / Salads

---

Caesar salad	1 - 3 - 4 - 7 - 10	37 €
Insalata caprese <i>Caprese salad</i>	7	38 €
Insalata Romeo (misticanza, semi misti tostati, avocado, cipolla all'agro e salsa di ricotta affumicata) <i>Romeo Salad (mixed baby greens, toasted mixed seeds, avocado, pickled sour onion, and smoked ricotta sauce)</i>	7 - 11 - 12	35 €

## Primi Piatti / First Courses

---

Tonnarelli cacio e pepe <i>Tonnarelli pasta "cacio e pepe" with pecorino cheese and black pepper</i>	1 - 3 - 7	39 €
Rigatone alla carbonara <i>Rigatoni pasta "alla carbonara"</i>	1 - 3 - 7	39 €
Spaghettone di Gragnano, pomodoro caramella e basilico <i>Gragnano Spaghettoni with candied tomato and basil</i>	1	39 €

## Secondi Piatti / *Main Courses*

---

Branzino in guazzetto datterino del Piennolo, cozze e olive taggiasche <i>Sea bass in a Piennolo datterino tomato broth, mussels, and Taggiasca olives</i>	4 - 12 - 14	58 €
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana</i>	1 - 7	37 €
Costata di vitello alla brace, ratatouille di verdure (per due persone) <i>Grilled veal rib steak with vegetable ratatouille (for two people)</i>	-	120 €
Filetto di manzo, pomme allumette, jus al pepe verde e capperii <i>Beef tenderloin with matchstick potatoes, green peppercorn jus, and capers</i>	7 - 12	70 €

## Contorni / *Side Dishes*

---

Misticanza mista, citronette agli agrumi <i>Mixed baby greens with citrus citronette dressing</i>	-	19 €
Patatine fritte <i>French fries</i>	1	19 €
Verdure di stagione alla griglia <i>Grilled seasonal vegetables</i>	-	19 €
Carciofo alla romana e mentuccia fresca <i>Roman-style artichoke with fresh wild mint</i>	12	19 €

## Dolci / *Desserts*

---

Tiramisù	1 - 3 - 7	24 €
Profiteroles, gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato <i>Profiteroles with vanilla gelato and chocolate sauce</i>	1 - 3 - 7	24 €
Romeo Limone <i>Romeo Lemon signature dessert</i>	1 - 3 - 7	24 €

# 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 €
2015	Moet & Chandon Grand Vintage Brut	200 €

## **ROSATI / ROSÉ**

NM	Laurent Perrier	180 €
NM	Joseph Perrier Cuvée Royale	140 €

# Spumanti / *Sparkling Wines*

---

## **BRUT**

2020	Ferghettina Milledì	80 €
NM	Conte Vistarino Cépages	70 €

## **ROSATO / ROSÉ**

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

## Vini Bianchi / *White Wines*

---

2019	Dipoli Voglar	70 €
2023	Livio Felluga Friulano	60 €
2020	Bellavista Convento Ss. Annunciata	150 €
2021	Colli di Lapio Clelia	100 €
2024	Gaja & Graci Idda Carricante	75 €
2019	Riffault Sancerre Auksinis	90 €
2021	Domaine Weinbach Les Caracoles	140 €
2024	Louis Latour Chablis 1er Cru	130 €
2021	Xavier Monnot Les Duresse Meursault	170 €
2022	Domaine Gentile Grand Expression Blanc	85 €
2020	Louis Jadot Savigny - Lès - Beaune Les Vergelesses	135 €

## Vini Rosati / *Rosé Wines*

---

2023	Château d'Esclans Whispering Angel	60 €
------	------------------------------------	------

## Vini Rossi / *Red Wines*

---

2019	San Leonardo	200 €
2018	Zenato Amarone Riserva	180 €
2020	Weingut Niedrist Pinot Nero Riserva	90 €
2021	Paolo Scavino Bric del Fiasc Barolo	200 €
2019	Castello di Rampolla Sammarco	115 €
2017	Biondi Santi Brunello	380 €
2020	Marisa Cuomo Furore rosso Riserva	75 €
2021	Famille Perrine Les Sinards Chateauneuf du Pape	120 €
2021	Fraçois Feuilleux Gevrey-Chambertin	200 €
2018	Château Clerc Milon Pauillac	380 €

## Al Calice / *By the Glass*

---

### **BOLLICINE / SPARKLING WINES**

2020	DOCG Franciacorta brut etichetta Romeo - La Montina	20 €
NM	Champagne Rosè - Ruinart	55 €
2015	Grand Vintage Moët & Chandon	45 €

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

2022	DOCG Fiano di Avellino Edition Romeo - Marianna Venuti	25 €
2022	Anjou Blanc 'A Francoise' - Thibaud Boudignon	35 €

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

2021	IGT Salento Cabernet Sauvignon - Tenuta Liliana - Etichetta Romeo	25 €
2022	DOC Langhe Nebbiolo Pio Cesare	25 €
2020	DOC Alto Adige Südtiroler Riserva Blauburgunder Niedrist	30 €

### **VINI ROSATI / ROSÉ WINES**

2023	Côtes de Provence Rosè Whispering Angel - Château d'Esclans	20 €
------	---	------

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

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

## Birre / *Beers*

---

Menabrea	14 €
Franziskaner	20 €
Corona	14 €

## Signature Cocktails & Premium

---

30 €

### **TUTTI I FRUTTI**

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

### **CAFFÈ NOCINO**

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

### **FIORE ROSSO**

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

### **PROPAGANDA**

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

### **PAPARAZZO**

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**

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*

## Cocktails Classici & Contemporanei

---

### *Classic & Contemporary Cocktails*

27 €

# Mocktails

24 €

---

## **APPLE FIZZ**

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

## **SPICED STRAWBERRY**

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

## **PASSION AND BERRIES**

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

## **VIRGIN COLADA**

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

## Superalcolici / *Spirits*

---

### **GIN**

Hendrick's	27 €
Gin Mare	27 €
Bombay Sapphire	27 €

### **VODKA**

Ketel One	27 €
Grey Goose	27 €
Tito's	24 €
Belvedere	27 €

### **RUM**

Zacapa 23	30 €
Clement XO	30 €
Kraken	27 €
Diplomatico Reserva	27 €
Zacapa XO	50 €

### **TEQUILA**

Don Julio Blanco	27 €
Don Julio Reposado	27 €
Don Julio Anejo	27 €

### **COGNAC**

Remy Martin VSOP	27 €
------------------	------

### **BRANDY**

Vecchia Romagna	27 €
-----------------	------

### **WHISKY**

Woodford Reserve	27 €
JW Blue Label	48 €
JW Black Label double	24 €
Macallan 12 Years	42 €
Redbreast 12	27 €
Nikka from the Barrel	37 €

### **AMARI / DIGESTIVES**

Sambuca Molinari	20 €
Montenegro	20 €
Amaro Lucano	20 €
Fernet Branca	20 €
Amaro Averna	20 €
Jefferson	20 €
Braulio	20 €

### **LIQUORI / LIQUEURS**

Limoncello	24 €
------------	------

### **GRAPPA**

Berta Giulia	20 €
Berta Piasi	20 €

## 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 Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale, Soda Water, Mediterranean Tonic, Elder Flower Tonic, Aromatic Tonic Water	12 €
CEDRATA TASSONI	12 €
CRODINO	12 €

### SOFT DRINKS

COCA COLA	12 €
COCA COLA ZERO	12 €
LURISIA Aranciata, Chinotto, Gazzosa <i>Orange Soda, Chinotto, Lemon Soda</i>	12 €
TÉ FREDDO GALVANINA / ICED TEAS GALVANINA Tè nero Indiano, Pesca, Limone <i>Indian black tea, Peach, Lemon</i>	12 €

### SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES

BIO PLOSE Ananas, Arancia, Pompelmo, Albicocca, Pera, Pesca, Mela, Mirtillo Rosso, Pomodoro <i>Pineapple, Orange, Grapefruit, Apricot Pear, Peach, Apple, Cranberry Tomato</i>	12 €
---	------

## 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*