

À LA CARTE

TUTTI I GIORNI

Dalle **12:30** alle **15:00**

DOMENICA E LUNEDI

Dalle **19:30** alle **22:30**

EVERY DAY

*From **12:30 AM** to **3:00 PM***

SUNDAY AND MONDAY

*From **7:30 PM** to **10:30 PM***

ROMEO

NAPOLI

Assaggi / Bites

TACOS DI BACCALÀ <i>Cod fish tacos</i>	1 - 3 - 4 - 7 - 11	28€
NERANO SLIDERS	1 - 3 - 5 - 7 - 11 - 12	32€
CLUB SANDWICH	1 - 3 - 5 - 7 - 11	30€
FOCACCIA TONNO <i>Tuna focaccia</i>	1 - 4 - 5 - 7	24€

Crudi / Raws

TAGLIERE DI SALUMI DI MARE <i>Fish cold cuts</i>	1 - 3 - 4 - 12	40€
TARTARE DI SALMONE <i>Salmon tartare</i>	4 - 7	35€
CEVICHE DEL TIRRENO <i>Tyrrhenian ceviche</i>	4 - 9 - 11 - 13	40€
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO <i>Red prawn carpaccio</i>	2 - 12	50€

Insalate / Salads

INSALATA CAPRESE <i>Caprese salad</i>	7	28€
INSALATA ROMEO <i>Romeo salad</i>	7 - 11 - 12	25€

Caviale / Caviar

KRISTAL 30G	1 - 4 - 7	150€
OSCIETRA 30G	1 - 4 - 7	150€
BELUGA 30G	1 - 4 - 7	460€

Piatti Principali / *Main Dishes*

SPAGHETTI AI TRE POMODORI <i>Three tomatoes spaghetti</i>	1	35€
TUBETTONI DI GRAGNANO AL RAGÙ DI ASTICE <i>Tubettoni from Gragnano with lobster ragù</i>	1 - 2 - 9 - 11 - 12	40€
POLPO ALLA GRIGLIA <i>Grilled octopus</i>	7 - 9 - 11 - 12 - 14	40€
TONNO TATAKI <i>Tuna tataki</i>	4 - 5 - 6 - 7 - 11 - 13	45€
WAGYU BENEVENTANO <i>Wagyu beef from Benevento</i>	6 - 7 - 12	80€

Contorni / *Sides*

PATATINE FRITTE <i>French fries</i>	5	14€
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Grilled vegetables</i>		12€
INSALATA VERDE <i>Mixed greens</i>	6	12€

Dolci / *Desserts*

TIRAMISÙ	1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12	18€
BABÀ TRADIZIONALE <i>Traditional Babà</i>	1 - 3 - 7 - 12	18€
LIMONE SORPRESA <i>Surprise lemon</i>	1 - 3 - 5 - 7 - 8	15€
FRUTTA DI STAGIONE <i>Seasonal fruits</i>		15€
SELEZIONE DI GELATI <i>Selection of homemade ice-creams</i>	1 - 3 - 5 - 7 - 8	15€

ALL DAY - EVERY DAY

Dalle **11:00** alle **23:00**

| *From **11:00 AM** to **11:00 PM***

ROMEO

NAPOLI

Assaggi / Bites

TACOS DI BACCALÀ <i>Cod fish tacos</i>	1 - 3 - 4 - 7 - 11	28€
NERANO SLIDERS	1 - 3 - 5 - 7 - 11 - 12	32€
CLUB SANDWICH	1 - 3 - 5 - 7 - 11	30€
FOCACCIA TONNO <i>Tuna focaccia</i>	1 - 4 - 5 - 7	24€

Crudi / Raws

TAGLIERE DI SALUMI DI MARE <i>Fish cold cuts</i>	1 - 3 - 4 - 12	40€
TARTARE DI SALMONE <i>Salmon tartare</i>	4 - 7	35€
CEVICHE DEL TIRRENO <i>Tyrrhenian ceviche</i>	4 - 9 - 11 - 13	40€
CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO <i>Red prawn carpaccio</i>	2 - 12	50€

Insalate / Salads

INSALATA CAPRESE <i>Caprese salad</i>	7	28€
INSALATA ROMEO <i>Romeo salad</i>	7 - 11 - 12	25€

Caviale / Caviar

KRISTAL 30G	1 - 4 - 7	150€
OSCIETRA 30G	1 - 4 - 7	150€
BELUGA 30G	1 - 4 - 7	460€

Contorni / Sides

PATATINE FRITTE <i>French fries</i>	5	14€
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Grilled vegetables</i>		12€
INSALATA VERDE <i>Mixed greens</i>	6	12€

Dolci / Desserts

TIRAMISÙ	1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12	18€
SELEZIONE DI GELATI <i>Selection of homemade ice-creams</i>	1 - 3 - 5 - 7 - 8	15€

BEVERAGE MENU

TUTTI I GIORNI
Dalle **10:30** alle **00:00**

EVERY DAY
*From **10:30 AM** to **12:00 AM***

ROMEO

NAPOLI

KRUG

BRUT		Magnum
NM	Grande Cuvee 172ème edition	450€
2011	Vintage	930€
2000	Vintage	1350€
NM	Grande Cuvee 169ème edition	1600€
1995	Vintage Collection	1900€

ROSATI / ROSÉ		Magnum
NM	Rosé 28ème édition	950€
NM	Rosé 21ème édition	930€ 2200€



Champagne

BRUT

NM	Philipponat	Royal Réserve	180€
NM	Ruinart	Blanc de Blancs	220€
2018	Pol Roger	Vintage	260€

ROSATI / ROSÉ

NM	Laurent Perrier	180€
NM	Billecart Salmon	200€

Spumanti / Sparkling Wines

BRUT

2016	Trento extra brut	Riserva Lunelli	Ferrari	175€
2019	Franciacorta	Cà del Bosco	Vintage Collection Extra Brut	160€
2019	Franciacorta brut	La Montina	Etichetta Romeo	100€

ROSATI / ROSÉ

2018	Trento Riserva	Ferrari	Perlé Rosé	135€
------	----------------	---------	------------	------

Vini Bianchi / *White Wines*

2021	Fiano di Avellino Riserva		Marianna Venuti	100€
2022	Costa D'Amalfi	Marisa Cuomo	Fiorduva	130€
2023	Irpina	Quintodecimo	Via del campo	100€
2021	Greco di Tufo	Feudi di S. Gregorio	Goleto	140€
2021	Langhe	Gaja	Rossj-Bass	220€
2022	Toscana Bianco	Frescobaldi	Gorgogna	200€
2022	Etna Bianco	Cusumano	Alta Mora	70€
2022	Sancerre	Domaine Gitton	Les Belles Dames	110€
2023	Chablis 1er Cru	Simmonnet-Febvre	Fourchaumes	150€
2022	Riesling	Domaine Trapet	Beblenheim	90€

Vini Rosati / *Rosé Wines*

2023	Bandol Rosé	Domaine Ott	Coeur de Grain	120€
------	-------------	-------------	----------------	------

Vini Rossi / *Red Wines*

2021	Salento Cabernet Sauvignon	Tenuta Liliana	Etichetta Romeo	100€
2021	Colli di Salerno	Silvia Imperato	Montevetrano	160€
2023	Campi Flegrei	La Sibilla	Piedirosso	80€
2016	Taurasi	Marianna Venuti		160€
2020	Barolo	Oddero		130€
2022	Bolgheri	Tenuta dell'Ornellaia	Le Serre Nuove	130€
2022	Chianti Classico	Castello di Ama	AMA	80€
2021	Etna Rosso	Benanti di Viagrande	Contrada Calderara Sottana	110€
2022	Chambolle Musigny	Domaine Castagnier		250€
2021	Marsannay	Domaine Trapet		150€
2018	Pessac-Léognan	Chateau La Louvière		165€

Al Calice / *By the Glass*

BOLLICINE / SPARKLING WINES

2019	DOCG Franciacorta brut - La Montina - Etichetta Romeo	20€
2016	DOC Trento extra brut - Riserva Lunelli - Ferrari	35€
NM	Champagne Royale Réserve Pas Dosé - Philipponnat	30€

VINI BIANCHI / WHITE WINES

2021	DOCG Fiano di Avellino Riserva - Marianna Venuti	25€
2023	AOC Chablis 1er Cru Fourchame - Simonnet Febvre	30€

VINI ROSSI / RED WINES

2021	IGT Salento Cabernet Sauvignon - Tenuta Liliana - Etichetta Romeo	25€
2023	DOC Campi Flegrei Piediroso - Vigna Madre - La Sibilla	20€
2019	DOCG Brunello di Montalcino - Col d'Orcia	25€

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

2021	AOC Côtes de Provence Bandol Chateau Romassan - Domaines Ott	25€
------	--	-----

VINI DOLCI / DESSERT WINES

2023	DOC Pantelleria - Ben Ryé - Donnafugata	35€
------	---	-----

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

Todi	16 €
Hendrick's	18 €
Gin Mare	18 €
Bombay Sapphire	15 €

VODKA

Ketel One	15 €
Grey Goose	18 €
Belvedere	18 €

RUM

Diplomatico Reserva	18 €
Zacapa XO	35 €
Santa Teresa 1796	18 €

TEQUILA

Don Julio Blanco	22 €
Patron Reposado	22 €
Illegal Anejo	35 €

COGNAC

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

BRANDY

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

WHISKY

Woodford Reserve	18 €
JW Blue Label	48 €
Macallan 12 years	26 €
JW Black Label	18 €
Nikka from the Barrel	18 €
Hinotory 5 years	25 €

AMARI / DIGESTIVES

Amaro del capo	10 €
Jefferson	14 €
Braulio	14 €
Ramazzotti	12 €
Amaro Lucano	12 €
Sambuca Lucano	12 €
Fernet Branca	12 €
Amaro Averna	10 €
Jagermeister	10 €

LIQUORI / LIQUEURS

Limoncello	10 €
------------	------

GRAPPA

Berta Giulia	15 €
Berta Piasi	15 €

Bevande Analcoliche / Soft Drinks

ACQUA / WATER

NATURALE / STILL		FRIZZANTE / SPARKLING	
Panna (0,75 lt)	6 €	San Pellegrino (0,75 lt)	6 €
Lauretana (1 lt)	7 €	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 Orange Soda, Chinotto, Lemon Soda	
TÉ FREDDO GALVANINA / ICED TEAS GALVANINA	8 €
Tè Verde, Pesca, Limone Green Tea, Peach, Lemon	

SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES

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

Bevande Calde / Hot Beverages

Espresso	5 €	Cappuccino	6 €
Doppio Espresso Double Espresso	8 €	Latte Macchiato	6 €
Espresso Decaffeinato Decaffeinated Espresso	5 €	Cioccolata Calda Hot Chocolate	6 €
Caffè Americano American Coffee	6 €	Selezione di tè Selection of Teas	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