

BRUSCHETTE CON IL NOSTRO PANE

BRUSCHETTA WITH HOMEMADE BREAD	
POMODORO E BASILICO ② ⑨ 5€	tomato and basil
CREMA DI RADICCHIO E DI FORMAGGI ① ② ⑦ ⑨ 6€	radicchio and cheese cream
RAGU' DI CARNE CON PARMIGIANO ① ② 6€	meat ragout with parmesan cheese
CREMA DI CARCIOFI E DI FORMAGGI ① ② ⑦ ⑨ 6€	artichoke and cheese cream
CREMA DI ZUCCA E DI FORMAGGI CON GUANCIALE ① ② ⑦ ⑨ 6€	pumpkin, bacon and cheese cream
CREMA DI FUNGHI PORCINI E DI FORMAGGI ① ② ⑦ ⑨ 6€	mushrooms and cheese cream
* cheese cream is homemade.	



TAGLIERI

MINIMUM TWO PEOPLE * the indicated prices are per person	
12€ TAVOLA DI AFFETTATI MISTI ITALIANI board of mixed Italian cold cuts ⑦	
11€ TAVOLA DI FORMAGGI MISTI ITALIANI board of italian mixed cheeses ①	
9€ PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA Parma ham and mozzarella di bufala ①	

13€ BURRATA CON RUCOLA E POMODORO CONFIT burrata with rucola and tomato confit ①
13€ TAVOLA DI PORCHETTA E PATATE CON FOICACCIA board of porchetta and potatos with focaccia ⑨

* the indicated prices are per person.

FRITTI ROMANI

SUPPLI
suppli with meat ragù
2,5€ UD. ①②③⑧

MOZZARELLINE
fried mozzarella
2,0€ UD. ①②③

GELATINI DI CREMA FRITTA
fried cream
2,00€ UD. ①②③

OLIVE ASCOLANE
olives stuffed with meat
2,00€ UD. ①②③⑦⑨

CARCIOFI FRITTI
fried artichokes
2,00€ UD. ①②⑨

CARCIOFI ALLA ROMANA
roman artichokes
10€ ⑨

CARCIOFI ALLA GIUDIA CON PECORINO, GUANCIALE E FUNGHI
Fried artichokes with pecorino cheese, guanciale, and mushrooms
12,00€ ①②⑦⑨

PATATE AL CARTOCCIO

CREMA DI RADICCHIO E DI FORMAGGI
cream of radicchio and cheese
①②⑦⑨

CREMA DI ASPARAGI E DI FORMAGGI
cream of asparagus and cheese
①②⑦⑨

CREMA DI CARCIOFI E DI FORMAGGI
cream of artichokes and cheese
①②⑦⑨

CREMA DI PORCINI E DI FORMAGGI
porcini mushrooms and cheese cream
①②⑦⑨

CREMA DI FORMAGGI E CIAUSCOLO
cheese and ciauscolo cream
①②

CREMA DI ZUCCA E SALSICCIA
pumpkin and sausage cream
①②⑨

8€

LE INSALATE

FRUTTA E PARMIGIANO
① 11€

lettuce, seasonal fruits, green olives and parmesan cheese

CIPOLLA E FAGIOLI
① 11€

mixed salad, onion, red beans, tomato, pecorino romano, black olives
apple vinegar

TONNO E CECI
① ④ 12€

soft salad, chickpeas, carrots, sweet provolone, tuna

POMODORO E MAIS
① 13€

roman lettuce, tomatoes, corn, mozzarella di bufala

CAPRESE
① 13€

tomato, mozzarella di bufala and basil

LE ROMANE
① ② 14€

lettuce, chicken, tomatoes, black olives, fried pizza

MOZZARELLONA FRITTA CON PROSCIUTTO DI PARMA E MIX DI POMODORI
① ② 15€

fried large mozzarella with prosciutto di parma and tomato mix

BASKET OF FOCACCIA PER PERSON 2,5€

LEYENDA ALLERGENOS

① LACTOSE

② CEREALS WITH GLUTEN

③ EGGS

④ FISH

⑤ CLAMS

⑥ CRUSTACEANS

⑦ DRIED FRUITS

⑧ CELERY

⑨ GARLIC

⑩ PARSLEY

PASTE

LE FRESCHE

^① ^② ^⑧
GNOCCHI AL RAGÚ DI CARNE
gnocchi with meat sauce

15€

^① ^② ^③ ^⑧ ^⑨
FETTUCCHINE FATTE IN CASA AI
FUNGHI PORCINI
homemade fettuccine with porcini mushrooms

18€

^① ^② ^③ ^⑧ ^⑨
RAVIOLI RIPIENI DI MANZO BRASATO
ALLA CREMA DI BURRO
E PARMIGIANO
stuffed ravioli with braised beef with butter cream
and parmesan cheese

18€

^① ^② ^③ ^⑧ ^⑨
QUADRATI RIPIENI DI CODA ALLA
VACCINARA CON SALSA DI SEDANO E
PECORINO
Quadrati with oxtail alla vaccinara with
celery and pecorino sauce

18€

^① ^② ^③ ^④ ^⑤ ^⑥ ^⑧ ^⑨ ^⑩
MEZZELUNE RIPIENE DI PESCE CON
SALSA DI CALAMARETTI
fish-filled mezzelunas with squid sauce

20€

^① ^② ^③ ^⑤ ^⑥ ^⑨
MEZZE LUNE RIPIENE DI ASTICE CON
CREMA DI BURRO E LIMONE
lobster-filled crescents with lemon
buttercream

20€

I RISOTTI

^① ^⑧
RISOTTO CON RAGÚ DI CARNE
rice with meat ragù

14€

^① ^⑦ ^⑨
RISOTTO AGLI ASPARAGI
rice with asparagus

15€

^① ^⑦ ^⑨
RISOTTO AI CARCIOFI
rice with artichokes

15€

^① ^⑦ ^⑨
RISOTTO RADICCHIO E GORGONZOLA
radicchio cream and gorgonzola cheese

16€

^① ^⑦ ^⑨
RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA E
SALSICCIA AL VAPORE
pumpkin cream and steamed sausage

16€

^① ^⑦ ^⑨
RISOTTO LE ROMANE
CON CREMA DI 7 FORMAGGI
rice with cheeses cream

16€

^① ^⑦ ^⑨
RISOTTO AI FUNGHI MISTI
rice with mixed mushrooms

16€

LE ROMANE

^① ^②
SPAGHETTI QUADRATI CACIO E PEPE
typical roman cheese and black pepper

14€

^① ^②
SPAGHETTI QUADRATI
CACIO E PEPE E CARCIOFI
typical roman cheese, artichokes and black pepper

15€

^① ^②
SPAGHETTI QUADRATI
CACIO E PEPE E FAVE
typical roman cheese, broad beans and black pepper

15€

^① ^②
SPAGHETTI QUADRATI
ALLA GRICIA
typical roman cheese, black pepper
and guanciale

15€

^① ^②
BUCATINI ALL'AMATRICIANA
fresh tomato, guanciale
and typical roman cheese

15€

“LE MIGLIORI PASTE DELLA TRADIZIONE DI ROMA”

^① ^② ^③
SPAGHETTI QUADRATI
ALLA CARBONARA
parmesan, roman cheese, guanciale,
egg and black pepper

15€

^② ^④
LINGUINE ALLA PUTTANESCA
fresh tomato, caper, anchovies,
oregano and black olives

14€

^② ^④
SPAGHETTI QUADRATI AGLIO,
OLIO, PEPERONCINO E GAMBERI
garlic, oil, chilli and prawns

18€

^① ^② ^③ ^⑦ ^⑨
PASTA DI NINO
fettuccine with homemade sausage,
mixed mushrooms and pecorino romano

17€

^② ^⑨
SPAGHETTI
POMODORO E BASILICO
cherry tomatoes and basil

12€

PIZZA LE ROMANE



TO EAT
A “LE ROMANE” PIZZA

 EACH PERSON CHOOSE
TWO FLAVOURS

1° FLAVOUR



PIZZA FOR
1 PERSON,
COMPOSED BY
TWO FLAVOURS

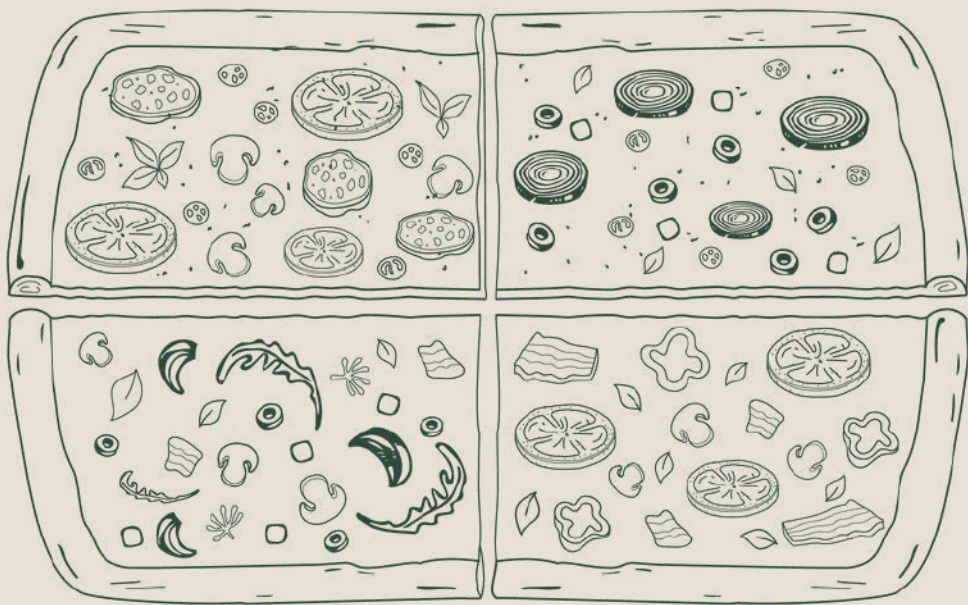
2° FLAVOUR

SHARE
YOUR PIZZA

PERSON 1

1° FLAVOUR

2° FLAVOUR



3° FLAVOUR

4° FLAVOUR

PERSON 2

YOU CAN COMPOSE YOUR PIZZA UP
TO 10 FLAVOURS, 5 PERSONS.

6,5€ each flavour

1. MARGHERITA

tomato and mozzarella

① ②

4. CROSTINO AL
PROSCIUTTO

mozzarella and cooked ham

① ②

7. CROSTINO
AL POMODORO

mozzarella, fresh tomato
and oregano

① ② ⑨

2. MARINARA

tomato, garlic, oregano

② ⑨

5. GRICIA

roman cheese, black
pepper and guanciale

① ②

8. MELANZANE ALLA
RICOTTINA

tomato, eggplant,
mozzarella and ricotta

① ②

3. NAPOLETANA

tomato, anchovies
and mozzarella

① ② ④

6. PEPERONI ARROSTO

tomato, roasted pepper and
mozzarella

① ② ⑨

9. ZUCCHINE E FONTINA

zucchini, mozzarella and
fontina cheese

① ② ⑨

PIZZA LE ROMANE

7,5€

each flavour

10. ORTOLANA E PROVOLA AFFUMICATA
aubergines, peppers, zucchini,mozzarella and smoked provolone cheese
① ②

13. RADICCHIO E GORGONZOLA
radicchio cream,mozzarella and gorgonzola cheese
① ② ⑦ ⑨

16. PATATE E CREMA DI CARCIOFI
potatoes, artichoke cream and mozzarella
① ② ⑦ ⑨

11. CREMA DI ZUCCA GORGONZOLA E SALSICCIA
pumpkin cream, mozzarella, gorgonzola and homemade sausage
① ② ⑦ ⑨

14. MOZZARELLA PATATE E SALSICCIA AL VAPORE
mozzarella, potatoes and homemade sausage
① ②

17. RUCOLA POMODORI E PARMIGIANO
rocket, tomatoes and parmesan cheese
① ②

12. ZUCCHINE ALL’AMATRICIANA
“amatriciana” sauce, guanciale, zucchini and pecorino roman cheese
① ②

15. CREMA DI ASPARAGI
asparagus cream and mozzarella
① ② ⑦ ⑨

18. FUNGHI, SALSICCIA E MOZZARELLA
mushrooms, homemade sausage and mozzarella
① ②

8,0€

each flavour

19. BUFALA E PACHINO
tomates cherry, buffalo and basil
① ②

22. POMODORO TONNO ORIGANO E CIPOLLA
tomato, oregano, tuna and onion
① ② ④

25. RIPIENA STRACCHINO E CIAUSCOLO
stuffed with stracchino cheese and ciauscolo
① ②

20. FOCACCIA BURRATA E PACHINO
focscia, burrata and cherry tomatoes
① ②

23. MOZZARELLA PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFINI
mozzarella cocked ham and artichokes
① ② ⑨

26. RIPIENA MORTADELLA CON PISTACCHI E CREMA DI CARCIOFI
stuffed with mortadella with pistachios and artichokes cream
① ② ⑦

21. CAPRSE
mozzarella, tomatoes and basil
① ②

24. ARRABBIATA
tomatoes, oregano, cayenne pepper and garlic powder
① ② ⑨

27. MELANZANE ALLA PARMIGIANA
eggplant, tomato, parmesan and mozzarella
① ②

28. PERA E GORGONZOLA
mozzarella, pear and gorgonzola cheese
① ②

8,5€

each flavour

29. CHIODINI, PROSCIUTTO COTTO E BUFALA
buffala, cocked ham, and chiodini mushrooms
① ② ⑦ ⑨

32. RIPIENA SALAME PICCANTE E SCAMORZA
stuffed with spicy salami and scamorza cheese
① ②

35. RIPIENA BUFALA E CRUDO
stuffed with bufala and Parma ham
① ②

38. GAMBERETTI IN SALSA ROSA
shrimp in pink sauce
① ② ⑤

41. RIPIENA CON CICORIA E SALSICCIA
stuffed with y chicory and sausage ① ②

30. TORTA DI FORMAGGI
cream cheese and mozzarella
① ② ⑨

33.GUANCIALE,STRACCHINO E FAMIGLIOLA
mozzarella, guanciale, stracchino cheese, parsley and famigliola mushrooms
① ② ⑦ ⑨ ⑩

36. CREMA DI FORMAGGI E PORCINI
seven cheese cream with parsley and porcini mushrooms
① ② ⑦ ⑨ ⑩

39. CREMA DI FORMAGGI E PORCINI, SALSICCIA AL VAPORE E PARMIGIANO REGGIANO
cream cheese, porcini mushrooms homemade steam sausage and parmesan
① ② ⑦ ⑨

31. CREMA DI FORMAGGI MELA, MIELE E NOCI
cream cheese, mozzarella, apple, honey and nuts
① ② ⑦

34. RUCOLA, BRESAOLA E PARMIGIANO
rucula, bresaola and parmesan cheese
① ②

37. POMODORO, RUCOLA, SALMONE E LIMONE
tomato, rucula, salmon and lemon
① ② ④

40. RIPIENA CON PORCHETTA E PATATE CON ROSMARINO
stuffed with Porchetta and potatoes with rosemary
① ② ⑨

I DOLCI

CLASSICI

① ② ⑦

CALZONCINO NUTELLA E PERA

calzone with
Nutella and pear

6€

① ② ⑦

FRITTELLE DI MELE VANIGLIATE AL RUM CON NUTELLA O CARAMELLO

Vanilla Apple Fritters with
Rum, Served with Nutella
or Caramel Sauce

6€

①

MACEDONIA DI FRUTTA CON GELATO

fruit salad
with ice cream

6€

LE PANNE COTTE

① ②

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Panna Cotta with
Mixed Berries

6€

① ⑦

PANNA COTTA CON NUTELLA

Panna Cotta
with Nutella

6€

① ⑦

PANNA COTTA AL CARAMELLO

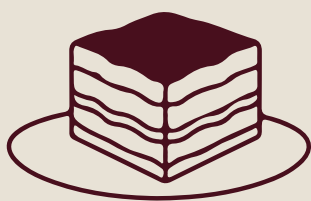
Panna Cotta
with Caramel

6€

TIRAMISÚ

6€

① ② ③



TIRATISÚ

6€

① ② ③ ⑦

tiramisu
especially
made by you



DOLCI LE ROMANE

“500” feuilles ① ② ③ ⑦
7€

“1000” feuilles ① ② ③ ⑦
10€

CAFFÉ 1.5€

① ⑦

CAFFÈ LE ROMANE 4€
with Nutella and cream



LEYENDA ALLERGENOS

① LACTOSE

② CEREALS WITH
GLUTEN

③ EGGS

④ FISH

⑤ CLAMS

⑥ CRUSTACEANS

⑦ DRIED FRUITS

⑧ CELERY

⑨ GARLIC