



MENU' DEGUSTAZIONE

TASTING MENU'

25,00 €

COSE CHE FILANO, AVVOLGONO E CONQUISTANO:

- **Pizzottelle fritte, soffici e irresistibili**
Fried Pizzottelle, soft and irresistible
- **Bruschette con i sapori che ci fanno stare bene**
Bruschetta with flavors that make us feel good
- **Suppli, croccanti fuori e filanti dentro**
Riceball, crunchy on the outside and stringy on the inside

SAPORI SINCERI, DA CONDIVIDERE FINO ALL'ULTIMO BOCCONE:

- **Selezione di salumi e formaggi scelti con cura**
Selection of carefully selected cured meats and cheeses
- **Focaccia bianca scrocchiarella, perfetta per accompagnare ogni assaggio**
Crunchy white flat bread, perfect to accompany every bite
- **Olive schiacciate, come vuole la tradizione**
Crushed olives, as tradition dictates
- **Polpette al sugo, quelle vere, da fare la scarpetta**
Meatballs in sauce, the real ones, to be mopped up with bread

PIATTI CON CARATTERE, PROPRIO COME ROMOLETTO:

- **Parmigiana alla romana, uno strato tira l'altro**
Roman eggplant parmigiana, one layer leads to another
- **Trippa alla romana, il gusto di una volta che non passa mai di moda**
Roman tripe, the taste of the past that never goes out of style
- **Picchiapò, la prova che certi sapori migliorano con il tempo**
Slow-cooked beef stew, proof that certain flavors improve with time
- **Pollo e peperoni, il piatto della domenica, anche quando non è domenica**
Chicken and peppers, the sunday dish, even when it's not sunday

Metti da parte il menù alla carta e lasciati guidare in un
Dodici assaggi per scoprire i grandi classici

Put aside the à la carte menu and let yourself be guided o
Twelve tastings to discover the great classici



Alcune proposte potrebbero cambiare in base a
Some proposals may change based on av

un percorso che sa di casa, di tradizione e di convivialità.
della cucina romana e qualche chicca in più!

on a journey that smells of home, tradition and conviviality.
cs of Roman cuisine and a few more gems!



la disponibilità, ma il gusto è sempre garantito!
availability, but taste is always guaranteed!

MENU' DEGUSTAZIONE

TASTING MENU'

35,00 €

COSE CHE FILANO, RAVVOLGONO E CONQUISTANO:

- **Pizzottelle fritte, soffici e irresistibili**
Fried Pizzottelle, soft and irresistible
- **Bruschette con i sapori che ci fanno stare bene**
Bruschetta with flavors that make us feel good
- **Suppli, croccanti fuori e filanti dentro**
Riceball, crunchy on the outside and stringy on the inside

SAPORI SINCERI, DA CONDIVIDERE FINO ALL'ULTIMO BOCCONE:

- **Selezione di salumi e formaggi scelti con cura**
Selection of carefully selected cured meats and cheeses
- **Focaccia bianca scrocchiarella, perfetta per accompagnare ogni assaggio**
Crunchy white flat bread, perfect to accompany every bite
- **Olive schiacciate, come vuole la tradizione**
Crushed olives, as tradition dictates
- **Polpette al sugo, quelle vere, da fare la scarpetta**
Meatballs in sauce, the real ones, to be mopped up with bread

PIATTI CON CARATTERE, PROPRIO COME ROMOLETTO:

- **Parmigiana alla romana, uno strato tira l'altro**
Roman eggplant parmigiana, one layer leads to another
- **Trippa alla romana, il gusto di una volta che non passa mai di moda**
Roman tripe, the taste of the past that never goes out of style
- **Picchiapò, la prova che certi sapori migliorano con il tempo**
Slow-cooked beef stew, proof that certain flavors improve with time
- **Pollo e peperoni, il piatto della domenica, anche quando non è domenica**
Chicken and peppers, the sunday dish, even when it's not sunday

E ADESSO... SI ALZA IL LIVELLO:

- **Due primi della tradizione serviti in piatti centrali da condividere, perché la pasta è un affare di famiglia**
Two traditional first courses served in central plates to share, because pasta is a family affair



ANTIPASTI

STARTERS

FOCACCIA BIANCA LARDO ED ORIGANO



White flat bread with lard and oregano

€ 8

BUFALA E PROSCIUTTO



Buffalo mozzarella and ham

€ 15

PARMIGIANA DI MELANZANE



Eggplant parmigiana

€ 10

MORTAZZA



Focaccia ripiena con mortadella e olio di oliva

Pizza sandwich with mortadella and extra virgin olive oil

€ 18

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA AGLIO, OLIO, SALE ED ORIGANO



Bruschetta with garlic, oil, salt and oregano

€ 4

BRUSCHETTA CON DATTERINO



Bruschetta with cherry tomatoes

€ 5

ANTIPASTO MISTO



Mixed appetizer

€ 20

SALUMI E FORMAGGI DI CASA ROMOLETTO - OLIVE SCHIACCIATE SOTT'OLIO

Romoleto's house cheese and cold cuts - crushed olives in extra virgin olive oil

CESTINO DI PANE FATTO IN CASA

€ 3

Homemade bread basket



FOCACCIA BIANCA

€ 5



White flat bread

TRADIZIONE, UNA FAMIGLIA, UN'UNICA PASSIONE

Tradition a family, one passion

L'AMORE E LA PASSIONE PER LA CUCINA TRADIZIONALE E GENUINA SONO TRAMANDATE DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE E PERMETTONO DI OFFRIRVI OGGI PIATTI GENUINI COME QUELLI DI UN TEMPO.

Love and passion for the traditional food have been passed on through generation, so nowadays we can let you enjoy genuine dishes of the past.



I NOSTRI CROCCHETTONI

MAXI CROQUETTES OF THE DAY

BASE CROCCHETTONE: PATATE, PARMIGIANO, PEPE NERO, UOVA, PECORINO

Made of potatoes, parmesan cheese, black pepper, eggs, pecorino cheese

CLASSICO     

€ 8

ROMA       

€ 10

Salsiccia dei Castelli e cipolla stufata alla birra

Maxi croquette with a typical Roman sausage and onion stewed in beer

PISTACCHIOSO     

€ 10

Mortadella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio

Maxi croquette with mortadella, pistachio pesto, chopped pistachio

PORCHETTOSO     

€ 10

Provola affumicata e porchetta

Maxi croquette with smoked provola cheese and roast pork

POLPO       

€ 12

Polpo* alla piastra, limone e crema verde

Maxi croquette with grilled octopus, lemon and green cream*

SALSICCIA E CICORIA RIPASSATA      

€ 10

Salsiccia dei Castelli, provola affumicata e cicoria ripassata

Maxi croquette with a typical Roman sausage, smoked provola cheese and sautéed chicory

PARMIGIANA     

€ 10

Provola affumicata, parmigiana di melanzane, basilico

Maxi croquette with smoked provola cheese, eggplant parmigiana, basil



FRITTI

DEEP FRIED

**I NOSTRI FRITTI, ESCLUSIVAMENTE FATTI A MANO, DERIVANO
DALLE RICETTE DELLA TRADIZIONE CHE SI TRAMANDANO DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE**

Deep fried only homemade, handed down from tradition to tradition

SUPPLÌ AL TELEFONO

€ 3

Ragù, parmigiano, mozzarella

Breaded ball of rice with melted mozzarella, meat ragù and parmesan cheese

SUPPLÌ ALLA 'NDUJA

€ 3,5

Ragù, 'nduja, mozzarella, parmigiano

*Breaded ball of rice with melted mozzarella, meat ragù, parmesan cheese
and spicy sausage typical of Calabria*

PIZZOTTELLA FRITTA CLASSICA

€ 6

Fried pizza with tomato sauce, parmesan cheese and basil

PIZZOTTELLA FRITTA PISTACCHIO E MORTADELLA

€ 7

Fried pizza with pistachio pesto, chopped pistachio and mortadella

PIZZOTTELLA FRITTA ALLA AMATRICIANA

€ 7

Fried pizza with tomato, pecorino cheese and crispy pork cheek



ROMOLETTO

PIZZA ° FRITTI ° BACCALÀ

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

UTILIZZIAMO SOLO PASTA FRESCA FATTA IN CASA DA NOI

Only homemade pasta used

PAPPARDELLE CON SUGO DI CODA ALLA VACCINARA         € 18

Pasta fatta in casa con sugo di coda alla vaccinara, pecorino e cacao
Homemade pasta with oxtail sauce, pecorino cheese and cocoa

MEZZA MANICA ALLA GRICIA         € 14

Pasta fatta in casa con pecorino, guanciale croccante e pepe nero

Homemade pasta with pecorino cheese, crispy pork cheek and black pepper

MEZZA MANICA ALLA CARLETTO         € 16

Pasta fatta in casa con salsa di pomodoro, guanciale croccante, pecorino, mozzarella e pepe nero

Homemade pasta with tomato, crispy pork cheek, pecorino cheese, mozzarella cheese and black pepper

MEZZA MANICA ALLA AMATRICIANA         € 14

Pasta fatta in casa con salsa di pomodoro, pecorino, guanciale croccante e pepe nero

Homemade pasta with tomato, pecorino cheese, crispy pork cheek and black pepper

MEZZA MANICA ALLA CARBONARA          € 15

Pasta fatta in casa con uovo, pecorino, guanciale croccante e pepe nero

Homemade pasta with whisked egg yolk, pecorino cheese, crispy pork cheek and black pepper

TONNARELLO CACIO E PEPE         € 13

Pasta fatta in casa con pecorino, e pepe nero

Homemade pasta with pecorino cheese and black pepper

GNOCCHI ALLA SORRENTINA         € 15

Gnocchi fatti in casa con salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico

Homemade gnocchi with tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese and basil

LASAGNA          € 15

Sfoglia di pasta con ragù di carne, besciamella, mozzarella e parmigiano grattugiato

Layred pasta sheets with meat sauce, béchamel sauce, mozzarella cheese and parmesan cheese

MINISTRONE*  € 15

Vegetable soup*



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

FILETTO DI BACCALÀ* FRITTO SERVITO CON KETCHUP DI PEPERONI



€ 15

Fried cod fillet with red pepper sauce

AGNELLO ALLA SCOTTADITO



€ 20

Grilled lamb

POLLETTO AL MATTONE CON PATATE AL FORNO E MAYO ALLE ERBE



€ 16

Chicken brick with roast potatoes and herb mayonnaise

POLPETTE AL SUGO



€ 15

Meatballs in tomato sauce

PICCHIAPÒ



€ 18

Slow-cooked beef stew with onions, tomatoes, aromatic herbs and beef broth sauce

TRIPPA ALLA ROMANA



€ 16

Tripe, tomato sauce, pecorino cheese, extra virgin olive oil, celery, carrots, onion, mint, chilly pepper

BISTECCA DI MANZO AI FERRI



€ 26

Grilled beef steak

POLLO E PEPERONI



€ 17

Tender chicken taigh sautéed with colorful bell peppers, onion, tomato, garlic, mint, vinegar



INSALATONE

SALADS

- INSALATONA**     € 10
Lattuga, rucola, pomodorino pachino, olive schiacciate, carote, bocconcino di bufala e mais
Lettuce, rocket, cherry tomatoes, crushed olives, carrots, morsels of buffalo mozzarella and corn
- CAPRESE**    € 12
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
Tomato, buffalo mozzarella and basil
- INSALATONA DI CESARE**     € 14
Polletto grigliato, lattuga, arancia, olive schiacciate, sedano e noci
Grilled chicken, lettuce, orange, crushed olives, celery and nuts
- TONNETTO**    € 14
Tonno, rucola, lattuga, pomodoro pachino, cetriolo, mais
Tuna, rocket, lettuce, tomatoes, cucumbers, corn

CONTORNI

SIDE DISHES

- | | | | |
|---|-----|---|-----|
| INSALATA MISTA
<i>Mixed salad</i> | € 6 | VERDURE GRIGLiate
<i>Grilled vegetables</i> | € 6 |
| PATATE AL FORNO
<i>Roasted potatoes</i> | € 6 | CICORIA 
<i>Sautéed chicory</i> | € 6 |
| PATATE FRITTE*
<i>French fries*</i> | € 6 | | |

***ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE ACQUISTATI SURGELATI ALL'ORIGINE O FRESCHI
E SUCCESSIVAMENTE ABBATTUTI PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEGLI STESSI NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

**some ingredients may have been purchased frozen or fresh and subsequently blast chilled
for a correct conservation in compliance with current regulations.*



LUNE RIPIENE ALLA ROMOLETTO

HALF MOON PIZZA SANDWICHES

PICCHIAPÒ         

pizza sandwich with slow-cooked beef stew with onions, tomatoes, aromatic herbs, wine, beef broth sauce, smoked provola cheese

€ 22

PARMIGIANA         

pizza sandwich with eggplant parmigiana, smoked provola cheese

€ 22

POLPETTE AL SUGO          

pizza sandwich with meatballs in tomato sauce, smoked provola cheese

€ 22

POLLO E PEPERONI         

pizza sandwich with tender chicken taigh sautéed with colorful bell peppers, smoked provola cheese, onion, tomato, garlic, mint, vinegar

€ 22

PROSCIUTTO E BUFALA        

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala e olio di oliva

raw ham, buffalo mozzarella cheese and extra virgin olive oil

€ 22

CALZONE AL FORNO

ROASTED CALZONE

CLASSICO         

Pomodoro, mozzarella, basilico e parmigiano

Tomato, mozzarella cheese, basil and parmesan cheese

€ 13

ROMOLETTO          

Cicoria ripassata, salsiccia, provola affumicata

Sautéed chicory, sausage, smoked provola cheese

€ 15

RICOTTA SALAME E PROVOLA          

Ricotta cheese, spicy salami and smoked provola cheese

€ 15

PROSCIUTTO COTTO E FIOR DI LATTE         

Pomodoro, prosciutto cotto e mozzarella

Tomato, cooked ham and mozzarella cheese

€ 14



PIZZE TRADIZIONALI

TRADITIONAL PIZZAS

LE ROSSE - RED PIZZAS

ROSSA       € 7

Pomodoro, olio di oliva e basilico
Tomato, extra virgin olive oil and basil

MARINARA       € 8

Pomodoro, aglio, origano, olio di oliva e basilico
Tomato, garlic, oregano, extra virgin olive oil and basil

MARGHERITA        € 10

Pomodoro, fior di latte e basilico
Tomato, mozzarella cheese, extra virgin olive oil and basil

FUNGI        € 14

Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, olio di oliva e basilico
Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, extra virgin olive oil and basil

DIAVOLA        € 16,5

Pomodoro, fior di latte, 'nduja, salame piccante, olio di oliva e basilico
Tomato, mozzarella cheese, spicy sausage of Calabria, spicy salami, extra virgin olive oil and basil

NAPOLI        € 14

Pomodoro, fior di latte, alici, origano, olio di oliva e basilico
Tomato, mozzarella cheese, anchovies, oregano, extra virgin olive oil and basil

PEPPERONI PIZZA        € 16

Pomodoro, fior di latte, salame piccante, olio di oliva e basilico
Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, extra virgin olive oil and basil

CAPRICCIOSA          € 17

Pomodoro, fior di latte, carciofini, olive, funghi champignon, uovo sodo,
prosciutto cotto alla brace, olio di oliva e basilico

*Tomato, mozzarella cheese, artichokes, olives, mushrooms, boiled eggs,
grilled cooked ham, extra virgin olive oil and basil*

MARGHERITA CON BUFALA        € 17

Pomodoro, fior di latte, bufala all'uscita, olio di oliva e basilico
Tomato, mozzarella cheese, not cooked buffalo mozzarella, extra virgin olive oil and basil



PIZZE TRADIZIONALI

TRADITIONAL PIZZAS

LE BIANCHE - WHITE PIZZAS

CROSTINO

€ 16

Fior di latte, prosciutto cotto alla brace , olio di oliva e basilico
Mozzarella cheese, grilled cooked ham, extra virgin olive oil and basil

BOSCAIOLA

€ 15

Fior di latte, funghi, salsiccia, olio di oliva e basilico
Mozzarella cheese, mushrooms, sausage, extra virgin olive oil and basil

CICORIA E SALSICCIA

€ 15

Fior di latte, cicoria ripassata, salsiccia, olio di oliva e basilico
Mozzarella cheese, sautéed chicory, sausage, extra virgin olive oil and basil

COTTO, PATETE E PROVOLA

€ 17

Fior di latte, prosciutto cotto alla brace, patate al forno, provola affumicata,
olio di oliva e basilico
*Mozzarella cheese, grilled cooked ham, roasted potatoes, smoked provola cheese,
extra virgin olive oil and basil*

FIORI DI ZUCCA, BUFALA E ALICI

€ 17

Fior di latte, fiori di zucca, mozzarella di bufala in uscita, alici di Sciacca,
olio di oliva e basilico
*Mozzarella cheese, pumpkin flowers, not cooked buffalo mozzarella, Sicilian anchovies,
extra virgin olive oil and basil*



PIZZE SPECIAL

SPECIAL PIZZAS

GRICIA IN FIAMME



Fior di latte, provola affumicata, pecorino, guanciale flambato

Mozzarella cheese, smoked provola cheese, pecorino cheese, flambéed cheek lard

€ 16

LA PISTACCHIOSA



Fior di latte, mortadella, crema di pistacchio, provola affumicata, granella di pistacchio, olio di oliva e basilico

Mozzarella cheese, mortadella, pistachio cream, smoked provola cheese, chopped pistachio, extra virgin olive oil and basil

€ 17

AGOSTINA



In cottura fior di latte e datterino giallo saltato in padella ed in uscita, ricotta, cicoria ripassata, lardo, paprika piccante, olio di oliva e basilico

Yellow sautéed cherry tomatoes, mozzarella cheese, not cooked ricotta, sautéed chicory, lard, spicy paprika, extra virgin olive oil and basil

€ 16

GASPERINO



Fior di latte, datterino giallo, prosciutto cotto alla brace, pecorino, olio di oliva e basilico

Mozzarella cheese, yellow cherry tomatoes, grilled cooked ham, pecorino cheese, extra virgin olive oil and basil

€ 16

GIULIA



Mozzarella, datterino giallo, stracciatella di burrata, alici di Sciacca, crema di prezzemolo, olio di oliva e basilico

Mozzarella cheese, yellow cherry tomatoes, stracciatella cheese, Sicilian anchovies, parsley cream, extra virgin olive oil and basil

€ 17

BUFALA ALLA CARLETTA



Stracotto di datterino, bufala all'uscita, crumble di olive, olio di oliva e basilico in cottura

Over cooked cherry tomato sauce, not cooked buffalo mozzarella, black olive crumble, extra virgin olive oil and basil

€ 20

PORCHETTA E PROVOLA



Fior di latte, provola affumicata, porchetta, patate al forno, olio aromatizzato al rosmarino

Mozzarella cheese, smoked provola cheese, roast pork, roast potatoes, rosemary oil

€ 17

BEVANDE

DRINKS

ACQUA 1L <i>Water 1l</i>	€ 3
BIBITE IN VETRO 33 CL (COCA COLA, SPRITE, ETC) <i>Soft drinks in glass bottle</i>	€ 4
APEROL SPRITZ <i>Aperol Spritz</i>	€ 8
COCKTAILS <i>Cocktails</i>	€ 10
AMARI <i>Bitters</i>	€ 5
REDBULL <i>non-alcoholic energy drink</i>	€ 5

CAFFE'

COFFEE

CAFFÈ ESPRESSO - <i>espresso</i>	€ 2
DECAFFEINATO - <i>decaffeinated</i>	€ 2,5
CAFFÈ DOPPIO - <i>double coffee</i>	€ 4
CAFFÈ AMERICANO - <i>american coffee</i>	€ 3
CAFFÈ CORRETTO - <i>correct coffee</i>	€ 3
CAFFÈ SHAKERATO - <i>shaken coffee</i>	€ 4
CAPPUCCINO - <i>milk and coffee</i>	€ 3,5
TÈ E TISANE - <i>tea and herbal teas</i>	€ 4

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEERS

STELLA ARTOIS 20 CL	€ 4	CORTIGIANA 40 CL	€ 8
STELLA ARTOIS 40 CL	€ 6	REALE 40 CL	€ 8
LEFFE ROSSA 33 CL	€ 6	MY ANTONIA 40 CL	€ 8

BIRRE IN VETRO

BEERS IN GLASS

LISA 33 CL	€ 5
CORONA 33 CL	€ 5
CORONA 0 (NO ALCHOOL) 33 CL	€ 5

VINO AL CALICE

WIN BY THE GLASS

BOLLICINE

SPARKLING

PROSECCO SUP. DI VALDOBBIADENE (BRUT) € 6

"Margherita"

Santa Margherita

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS (EXTRA BRUT) € 15

Maurice Grumier

ROSATI

ROSÈ WINE

CERASUOLO "TRALCETTO" € 6

Zaccagnini

FIVE ROSES € 7

Leone de Castris

ROSSI

RED WINE

CESANESE € 6

Rèbrum

MONTEPULCIANO "TRALCETTO" € 6

Zaccagnini

PINOT NERO € 8

Kettmeir

AMARONE DELLA VALPOLICELLA € 12

"LA GROLETTA"

Cortegiara / Allegrini

BIANCHI

WHITE WINE

FRASCATI € 6

Rèbrum

PECORINO "TRALCETTO" € 6

Zaccagnini

GEWÜRZTRAMINER € 8

Kettmeir

ALLERGENI

I NOSTRI BARATTOLI



Glutine
Gluten



Soia
Soya



Semi di sesamo
Sesam



Crostacei
Crustaceans



Latticini
Milk



Anidride solforosa
e solfiti
Sulphites



Uova
Eggs



Frutta a guscio
Tree nuts



Lupini
Lupin



Pesce
Fish



Sedano
Celery



Molluschi
Molluscs



Arachidi
Peanuts



Senape
Mustard



Peperoncino
Spicy

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI NELLA NOSTRA ATTIVITÀ, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O CORDIUVANTI CONSIDERATO ALLERGENI. SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERÀ FORNITA, SU RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT IN OUR ACTIVITIES ARE THE FOLLOWING ALLERGENS. SO THE CUSTOMERS SHOULD ASK YOUR PERSONAL.

**Ogni piatto racconta una storia,
ogni assaggio è un viaggio.
Grazie per aver condiviso con noi
questo momento.**

**Ti aspettiamo presto,
per scrivere insieme nuove pagine di gusto!**

**Every dish tells a story,
every bite takes you on a journey.
Thank you for sharing
this moment with us.**

**We look forward to welcoming you again,
to write new delicious chapters together!**

