



## Romantica Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/rome-3/romantica-22>  
Via Emanuele Filiberto, 52, 00185 Roma RM, Rome, Italy  
**+442071994300 - [romanticaristorante.it](http://romanticaristorante.it)**

### Categories

Vinos Tintos

Vinos Blancos

Starters

Vini Rossi

Bollicine

Vini Bianchi

Amari & Digestivi

Pasta

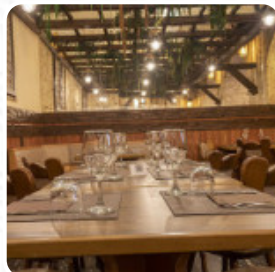
Dessert

Grappe

Uncategorized

Main Course

Secondi



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Romantica Menu



## Non Alcoholic Drinks

COFFEE 2 €

## Entrées

PROSCIUTTO AND MOZZARELLA

## 10 Most Popular

MARGHERITA MOZZARELLA

## Main Courses

LASAGNA

## Gnocchi

GNOCCHI

## Snacks

BRUSCHETTA

## Fish Dishes

GRILLED SALMON 19 €

## Salad

MIXED SALAD

## Rice

RISOTTO

## Starters & Salads

ANTIPASTO

## Sauces

MARINARA 8 €

## Piadina - Dünnes Italienisches Fladenbrot

PROSCIUTTO CRUDO 10 €

## Pasta & Risotto

PACCHERI AL FONO 16 €

## Insalate

ARANCIO

## Carne

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA 21 €

## Biere

KELLERBIER 7 €

## Beer

HEINEKEN

## Al Forno\*

BAKED POTATOES 7 €

## Penne

PENNE ARRABBIATA

## Risotto

RISOTTO SALSICCIA E FUNGHI PORCINI 19 €

## Special

ROMANTICA BIANCO E ROSSO (DOLCE)

## Weisswein

RIBOLLA GIALLA DOC

## Cocktails Ohne Alkohol

VIRGIN MOJITO

## Main

REMY MARTAIN 9 €

# Romantica Menu



## Gli Antipasti

MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO

## Pizze Speciali

SALSICCIA & PATATE

## Platters

CASARECCE AL FORNO

## Happy Hour

DRAFT BEER

## Flaschenbier

ANALCOLICA 33 CL

## Pizza - Small Ø 24Cm

CROSTINA

## Beers

TENNENT'S SUPER 9% VOL.

## Pizza Ø 26Cm

AMARA 7 €

## Vini Rossi In Bottiglia - Rotweine In Flaschen (0,75 L)

ROSSO DI MONTALCINO 37 €

## Gin

ALKKEMIST 12 €

## Tequila

CALZADORES 9 €

## Grappa

GRAPPA CHARDONNAY 8 €

## Cocktails & Aperitifs

MINTONIC 8 €

## Pizza - Single Ø 26Cm

LUCANO 6 €

## Alkoholische Geträmkte

AVERNA 6 €

## Cervezas

FRANZISKANER 50 CL

## Ron

MATUSALEM 10 €

## Aperitivos

CYNAR SPRITZ

## Contorni

SAUTÉED CHICORY

## Wines

ROSSO DI MONTALCINO BANFI

## Italian

CHIANTI NIPOZZANO 34 €

## Bibite

PERONI 66 CL

## Salads And Sides

CARCIOFO ALLA ROMANA

## Appetizers And Salads

PROSCIUTTO AND MELON

# Romantica Menu



## Dolci E Frutta

PISTACHIO TIRAMISU 8 €

## Birre

ICHNUSA 66 CL

## Tortes

SACHER 8 €

## Popular Items

RUBES 7 €

## Signature Cocktails

DIRTY MARTINI

## Italian Specialties

FOCACCIA 5 €

## Liqueurs

MARTEL 9 €

## birre

MORETTI 66 CL

## Single Malt

TALISKER SKY 10 €

## Coffee Bar

DECAF ESPRESSO

## Antipasti - Appetizers

MISTO TERRA 35 €

## Blanco

DON JULIO 12 €

## Rossi

LAGREIN. TRENINO

## Local Favourites

MANGO SPRITE

## Boissons

NERO D'AVOLA D.O.C SICILIA

## House Made Pastas

TONNARELLI CACIO PEPE 15 €

## Amaro

BRAULIO 6 €

## Liquori

UNICUM 6 €

## Birra Alla Spina

KELLERBIER 30 CL

## Secondo

FRIED CALAMARI AND SHRIMP 19 €

## Main Feasts

ROULADE

## Birre in Bottiglia

MORETTI AL LIMONE

## Fresh Oysters

BELLONE 24 €

## Spumanti

BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE 45 €

# Romantica Menu



## Rhum

ZACAPA

## Bourbon & Rye

BUFFALO TRACE 9 €

## SCOTCH WHISKY / IRISH WHISKEY

JAMESON

## Vins

ROSÉ WINES

## Spritziges

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

CORONA

## Amaro And Fernet

AMARO DEL CICLISTA 7 €

## Water And Soft Drinks

ANALCOLICI

## Vegetarian Accompaniments

SIDE ORDER

## Secondi Di Mare

COTEDETRA IMPN

## Tier One

BANFI CHIANTI

## Bibite e Birre

ICHNUSA UNFILTERED 50 CL

## Colazioni

HOT TEA 3 €

## Vini Rossi / Red Wine

CHIANTI NIPOZZANO FRESCOBALDI

## Pizzas à la part

MARGHERITA MOZZARELLA DI BUFALA

## Antipasti Di Terra

SFORMATINO DI RICOTTA 12 €

## Notes

PRODOTTO FRESCO (ALFUOVO) ABBATTUTO

## Pastas - Risottos - Gnochhis

RISOTTO CON SALSICCIA E FUNGHI

## Portata principale

GNOCCHI VONGOLE E ZUCCHINE

## Dessert & Frutta

A SCELTA TRA QUELLI DEL GIORNO

## Dolci con uova di produzione propria

RICOTTA AND SOUR CHERRY TART 8 €

## ...Alla Brace

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO

## Sides

CHEESE BOARD

## Diamo Sostanza

FETTUCCINE AL RAGU DI MANZO

# Romantica Menu



## Alcune Pizze

**TONNARELLA** 15 €

## Little Persons Traditional Afternoon Tea (3 Years Up Till 12 Years)

**ALLERGENS**

## Bourbon And Rye

**BULLEIT BOURBON**

## Brandy - Cognac

**STRAVECCHIO**

## Lunch Hoagies

**MIXED CHEESE**

## Vini Bianchi - Toscana/Umbria/Abruzzo/Lazio

**SATRICO CASALE DEL GIGLIO**

## Autumn Cocktails

**MALIBU SPRITZ** 9 €

## Aperol Spritz Bar

**BERGAMOTTO SPRITZ** 12 €

## Spritzig & Erfrischend

**MELAGRANA SPRITZ** 9 €

## Cocktail - Premium

**HUGO SPRITZ** 9 €

## Fritti – Bruschette

**SUPPLÌ AL SUGO**

## Amari Speciali

**AMARO CALAMARO**

## Lombardia - Franciacorta - Bollicine Bianchi

**BELLAVISTA ALMA BRUT** 64 €

## I Rossi (Bottiglia)

**PINOT NOIR** 28 €

## WEISSWEINSCHORLE

**CAMPARI SPRITZ** 9 €

## Country Vegetables N' Sides

**TURNIP GREENS**

## Scenografie

**CHICORY** 7 €

## Legenda

**PRODOTTO SURGELATO**

## Birre Alla Spina - 40 Cl

**LISA DEL BORGO** 7 €

## Digestivi - Bicchiere 4.5 Cl.

**JEFFERSON CALABRIA**

## Liquori - amari artigianali

**AMARA SICILIA**

## Panini e Schiacciate

**CARPACCIO DI MANZO BLACK ANGUS  
AFFUMICATO**

## Pasta / Small Pasta Dishes

**AMATRICIANA**

# Romantica Menu



## Tagliatelle Dishes

BOSCAIOLA 12 €

## Various Dishes

UNKNOWN DISH 4

## Small Pizza Ø 24Cm

MIRTO 6 €

## Cheeses And Cold Dishes

LARGE SALAD

## Misto Terra

MISTO TERRA PER DUE PERSONE  
(SERVITO CON PANE E FOCACCIA)

## Salads

SALMONATA 14 €

CARPACCIO DI TONNO AFFUMICATO

## Extras

FIORE DI ZUCCA MOZZARELLA ALICI

CALICE DI VINO BIANCO/ROSSO

## Seafood

CALAMARI

NAPOLETANA

## Menu

GINSENG 3 €

ORZO 3 €

## Rotwein

MORELLINO DI SCANSANO DOCG 25 €

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 24 €

## Carne & Pesce

TAGLIATA DI POLLO ALL'ARANCIA 16 €

ORATA SPIGOLA ALLA GRIGLIA 21 €

## Digestivi - Digestifs

REMY MARTIN

CARDENAL MENDOZA

## Whisky

BULLEIT- BULLEIT BOURBON 9 €

BULLEIT- BULLEIT 95 RYE 12 €

## Brandy

CARDINAL MENDOZA 9 €

STOCK 84 6 €

## Beverages

ACQUA FILTRATA ALLA SPINA

COCA COLA, FANTA, SPRITE, TÈ FREDDO

## Hot Drinks

ESPRESSO COFFEE

HOT TEA

## Coffee

CAPPUCCINO 3 €

ESPRESSO

## Vini Rosati

BRUGNOLI BIOLOGICO LAZIO 24 €

JU ZIRÈ 140 €

## DIGESTIVI

VERY OLD 6 €

903 BARRIQUE

# Romantica Menu



## Caffetteria

DECAFFEINATED COFFEE 3 €

CAFFE SHAKERATO

## Cocktail

LIMONCELLO SPRITZ 9 €

MARGARITA

## Scotch

OBAN 12 €

TALISKER

## Lavagna di mare

SPIGOLA/ORATA ALLA GRIGLIA

SPIGOLA/ORATA ALLA GRIGLIA

## Aperitivi & Spritz

SELECT SPRIZ 9 €

CYNAR SPRIZ 9 €

## Restaurant Category

ITALIAN

VEGETARIAN

## Bitters And Liqueurs

JEFFERSON 7 €

FORMIDABILE 7 €

## Pane e Focaccia

PANE (CESTINO)

FOCACCIA (PINSÀ BIANCA)

## Pizza

DIAVOLA 10 €

SALSICCIA & FUNGHI

MARGHERITA (POMODORO E MOZZARELLA)

## Drinks



SORBET 6 €

CAFFÈ CORRETTO

FRUIT JUICES

## Hot Dogs

UNKNOWN DISH 1

UNKNOWN DISH 2

UNKNOWN DISH 3

## Spirits

FOUR ROSES 9 €

HAVANA CLUB

JACK DANIELS

## Seafood Dishes

GRILLED SALMON STEAK

GRILLED SALMON STEAK

GRILLED SALMON STEAK

## Bourbon

KNOB GREEK 9 €

MAKER'S MARK 9 €

KNOB CREEK

## Antipasti Di Mare

COZZE PEPE E PECORINO

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO  
SOTTO SALE IN SALSA DI AGRUMI

INSALATA TIEPIDA DI POLPO CON  
SCICCIATA DI PATATE E OLIVE  
TAGGIASCHE

## Spritz

# Romantica Menu



MANGO SPRITZ 9 €

APEROL SPRITZ 40 CL

PASSOA SPRITZ 40 CL

## Distillati

GRAPPA VILLA DI VARDA BIANCA  
TRENTO

DINI ROSSI VILLA VARDA BARRIQUE  
TRENTO

DICIOTTO LUNE STRAVECCHIA

## ROMANTICA VINI ROSSI

CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE  
DOCG

BOLGHERI ROSSO DOC SHIRAZ IGT  
"TEGOLETO"

VILLA CONTI - CANTINE SAN MARCO

## Fleisch & Fisch

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO  
ALL'ARANCIA

STRACCETTI DI MANZO RUCOLA E  
PARMIGIANO

TAGLIATA DI MANZO ALLA GIGLI

STRACCETTI DI ZUCOLA PARMIGIANO

## Rum

ZACAPA 23 12 €

PAMPERO 9 €

DIPLOMATICO 9 €

CAPRICCIO D'AUTORE AMABILE  
FRIZZANTE VOLPETTI LAZIO

## Bevande



ICHNUSA 33 CL

HEINEKEN 66 CL

MESSINA CRISTALLI DI SALE  
50 CL

## AMARI

## Mittagspause

RIGATONI  
CARBONARA/AMATRICIANA/SALMONE

ARROSTO MAIALE ALLE VERDURE

PINSA BOSCAIOLA (MOZZARELLA,  
FUNGHI, SALSICCIA,  
VETRIAN/ALPROCIUTO)

BURGER DI SALMONE ALLA GRIGLIA

## Spirits & Liquors

GREY GOOSE (FRANCE)

BELVEDERE (POLAND)

ABSOLUT (SWEDEN)

BELUGA NOBLE (RUSSIA)

## Amari

MONTENEGRORO 6 €

SPINELLO 7 €

SIOR LUPPOLO 7 €

BORGHETTL 6 €

## Primi Mare

TONNARELLI AL PESCE SPADA,  
POMODORINI, MELANZANE E MANDORLE  
TOSTATE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E  
LUPINI

CASARECCE AL SALMONE FRESCO E  
PANNA

SPAGHETTI COZZE, PEPE E PECORINO

## Antipasti Terra

SFORMATO DI RICOTTA E ZUCCHINE SU  
CREMA DI POMODORI

SCAMORZA AL FORNO CON RADICCHIO  
E GUANCIALE

# Romantica Menu



VERDURE GRIGLIATE CONDITE CON OLIO  
EVO E SALE E PREZZEMOLO

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI  
DEL LAZIO

## Primi Terra

PACCHERI AL FORNO FARITI CON  
RICOTTA E GUARNITI CON GUANCIALE

TONNARELLI FATTI IN CASA ALLA  
CARBONARA

CASARECCE CON TRIS DI VERDURE E  
STRACCIATELLA

RAVIOLI ROMANTICI CON GUANCIALE,  
SPINACI E FUGUIEA

## Pinseria

SALMONE, RUGHETTA E FIOR DI LATTE

TONNO & CIPOLLA CARAMELLATA

OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI SECCHI  
E ZESTE DI LIMONE

POMODORINI & MOZZARELLA DI BUFALA

## Aperitivi e spritz

GIN TONIC- GORDON TONIC 9 €

GIN TONIC- BOMBAY TONIC 12 €

GIN TONIC- TANQUERAY TONIC 12 €

GIN TONIC- ALKKEMIST TONIC 16 €

## Primi Piatti a base di carne e verdure

TONNARELLI CACIO & 3 PEPE

GNOCCHI CON TRIS DI VERDURE E  
BURRATA PUGLIESE

PACCHERI RIPIENI DI RICOTTA DI BUFALA  
E GUANCIALE CROCCANTE

RISOTTO MORTADELLA, PISTACCHIO E  
FONDUTA DI FORMAGGI

## Side Dishes

FRENCH FRIES

6 €

BAKED POTATO

FRENCH FRIES

SCAMORZA AL FORNO CON RADICCHIO,  
GUANCIALE ED ACETO BALSAMICO

GRILLED SAUSAGE

## Vodka

BRUGNOLI BIOLOGICO LAZIO

GREY GOOSE FRANCIA

BELVEDERE POLONIA

ABSOLUT SVEZIA

BELUGA NOBLE RUSSIA

## PINSE

ARANCINO CACIO E PEPE / NDUJA

FUNGHI (POMODORO MOZZARELLA E  
FUNGHI)

PROSCIUTTO CRUDO (POMODORO  
MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO)

SCAMORZA AL FORNO CON SALMONE

NAPOLETANA (POMODORO,  
MOZZARELLA ED ALICI)

## Ingredients Used



SEAFOOD

SHRIMP

BEEF

MUSHROOMS

HAM

## These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

APPETIZER

PIZZA

# Romantica Menu



BREAD

DESSERTS

## Alcoholic Drinks



APEROL SPRITZ 9 €

CHIANTI CLASSICO  
DOCG 25 €

TULLAMORE DEW 9 €

CHIVAS

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

PRIMITIVO DI MANDURIA

## Cocktails

PASSOA SPRITZ 9 €

SELECT SPRITZ

MOJITO

MOSCOW MULE

DAIQUIRI

NEGRONI

## Primi Piatti

PACCHERI FARCITI CON RICOTTA  
GUARNITI CON ZUCCHINE E GUANCIALE  
CROCCANTE

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI MANZO  
E TARTUFO

GNOCCHI CON TRIS DI VERDURE E  
STRACCIATELLA

CASARECCE AL SALMONE FRESCO E  
POMODORO

SPAGHETTI COZZE PACHINO E  
PECORINO

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

## Pasta & Risotti

PACCHERI AL FORNO FARCITI CON  
RICOTTA E GUARNITI CON GUANCIALE E  
ZUCCHINE

CASARECCE AL SALMONE FRESCO E  
POMODORINI PACHINO

A SCELTA TRA QUELLO DEL GIORNO

CASARECCE AGLIO OLIO E POMODORINI  
PACHINO

TONNARELLI CACIO E PEPE (6)

GNOCCHI CON TRIS DI VERDURE (6)

## Secondi

STRACCETTI DI MANZO 21 €

BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO  
SERVITO CON PATATE

STRACETTI DI MANZO ALLA ROMANA  
CON RUGHETTA E SCAGLIE DI GRANA

TAGLIATA DI POLLO ALL'ARANCIA  
SERVITA CON PATATE AL FORNO

SALMONE ALLA GRIGLIA SERVITO CON  
PATATE AL FORNO

SPIGOLA / ORATA ALLA GRIGLIA

FRITTURA CALAMARI E GAMBERI

## Antipasti

CROSTINO SALSICCIA E  
STRACCHINO 8 €

GRILLED VEGETABLES 12 €

MOZZARELLE DI BUFALA E  
PROSCIUTTO DI PARMA 14 €

BEEF CARPACCIO 16 €

TOMATO BRUSCHETTA

MUSSELS AND CLAMS SAUTÉ

MOZZARELLA DI BUFALA CON  
PROSCIUTTO

## Aperitifs

PERONI 33 CL

CROSTINE STAGIONE

PEACES SPRITE

# Romantica Menu



GRANATINA SPRITE

CYNAR SPRITE

SELECT SPRITE

LIMONCELLO SFIZIOSO

## Main Course



SAUTÉ OF MUSSELS  
AND CLAMS 16 €

BUCATINI  
ALL'AMATRICIANA 15 €

PENNE ALL'ARRABBIATA 14 €

BAKED LASAGNA 17 €

RIGATONI AL SUGO DI CODA ALLA  
VACCINARA

TONNARELLI ALL'AMATRICIANA

TONNARELLI FATTI IN CASA CACIO E  
PEPE

TONNARELLI CACIO E PEPE

## Dessert



CLASSIC TIRAMISU 8 €

TRONCHETTO ARACHIDI  
SALATI 8 €

CHEESECAKE 8 €

TIRAMISU

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE

TRONCHETTO CARAMELLO CIOCCOLATO  
AL LATTE E ARACHIDI SALATE

CHOCOLATE PROFITEROLES

FRAGOLE / ANANAS

DINIDA DESSERT

## Grappe

GRAPPA BIANCA NONINO 6 €

GRAPPA BARRIQUE DICHIOTTO LUNE 7 €

GRAPPA BARRIQUE DOLCE VITA 6 €

TRIÈ RISERVA 8 €

BIBBIO BERTA 5 €

TRENTINA MARZADRO 7 €

IL ROGGIO BARRICATA- IL ROGGIO 6 €

IL ROGGIO BARRICATA- IL ROGGIO  
43 8 €

BERTA MONPRÀ INVECCHIATA

## Uncategorized



BREAD BASKET

CHANTI DOCG

HEINEKEN ANALCOLICA 33  
CL

PINOT NERO IGT

RISOTTO CON SALSICCIA E FUNGHI  
PORCINI

FILETTO BACCALA

BELLAVISTA ALMA BRUT FRANCIACORTA

LIMONCELLO DI CAPRI

VEGETARIANA

## Pasta



SPAGHETTI ALLA  
CARBONARA 14 €

CASARECCE AL SUGO  
DI CODA ALLA  
VACCINARA 16 €

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO DI  
MANZO 15 €

GNOCCHI CON TRIS DI VERDURE 16 €

SPAGHETTI WITH CLAMS 16 €

TONNARELLI VONGOLE E  
ZUCCHINE 17 €

CASARECCE AL SALMONE 16 €

FETTUCCINE WITH PORCINI  
MUSHROOMS

SPAGHETTI CARBONARA

# Romantica Menu



## GNOCCHI CON VERDURE

### Vini Bianchi

RIBOLLA GIALLA REGUTA	28 €
TRAMINER AROMATICO LE DELIZIE	28 €
MULLER THURGAU ALDENO	27 €
RIESLING IGT REGUTA	28 €
VERMENTINO DI GALLURA ZANATTA SARDEGNA	28 €
FRASCATI VOLPETTI LAZIO	24 €
MERUM PINOT GRIGIO	22 €
MERIM CHARDONNAY	22 €
MERUM PECORINO	22 €
MERUM FALANGHINA	22 €
VERMENTINO DEA	24 €

### Amari & Digestivi

#### AMARI & DIGESTIVI

AMARO DEL CICLISTA (EMILIA ROMAGNA)
FORMIDABILE LAZIO
I GIGLI MOSCATO DOLCE STEFANONI LAZIO
ANARO DEL CICLISTA EMILIA ROMAGNA
SPINELLO TOSCANA
TRAMINER AROMATICO FRIULI LA DELIZIA
RUBES CALABRIA
SIOR LUPPOLO TRENTO
RIESLING REGUTA
AMICALE CANTINE DI ORA VENETO CHARDONNAY

### Vini Rossi

BAROLO IL POZZO	40 €
-----------------	------

SANGIOVESE SUPERIORE DI ROMAGNA	22 €
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO SCARBOLO	28 €
CESANESE DEL PIGLIO DOCG CERCIOLE	28 €
AGLIANICO SANNIO DOC MONTESOLE	24 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DIC LEPORE	24 €
NERO BUONO I L ORI- CALICE	8 €
AMICALE- CALICE	9 €
PANDORAE VAS BAJAJ	45 €
BARBARESCO ALTE ROCHE BIANCHE 2018	37 €
LE VEZZE ROSSO	40 €
CAPRICCIO D'AUTORE DOLCE	22 €
CESANESE	24 €

### Bollicine

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY	30 €
ROSÈ TULLIOLA	27 €
AMENOES BRUT	27 €
ROSÈ VILLA CRESPIA	40 €
CACCHIONE AMONEUS BRUT CANTINA BACCO	
CUVÉE DIVINA MILLESIMATO	
MALVASIA PUNTINATA VENDEMMIA TARDIVA VOLPETTI LAZIO CALICE	
RAMOS PINTO PORTO ESTATE BOTTLED DOC PORTOGALLO CALICE	
TULLIOLA ROSÉ BACCO LAZIO	
PASSITO PANTELLERIA SICILIA CALICE	
AMENOES BACCO LAZIO	
VILLA CRESPIA ROSÉ FRANCIACORTA	
BERLUCCHI CURVÉE IMPERIALE FRANCIACORTA	

# Romantica Menu



## Starters



MUSSELS SAUTÉ 12 €

BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO 23 €

FIORE DI ZUCCA  
MOZZARELLA ED ALICI

ASCOLANA OLIVES

STORMATINO DI RICOTTA E ZUCCHINE  
SU CREMA DI POMODORI DATTERINI

MUSSEL SAUTÉ

CROSTINO SALSTRACCHINO

SFORMATINO DE ZUCCHINE SU CREMA  
DI CORI PACHINO

MISTO TERRA PER DUE PERSONE

CROSTINI SALSICCIA

SFORMATINO DI RICOTTA E ZUCCHINE

PROSCIUTTO POMODORO, FIOR DI LATTE

FUNGHI POMODORO, FIOR DI LATTE

MOZZARELLA DI BUFALA CON  
PROSCIUTTO E FUNGHI CHAMPIGNON

SALSICCIA & FUNGHI E FIOR DI LATTE

SALTATA E FIOR DI LATTE

SAUTE DI COZZE E VONGOLE (12)

TONNO & CIPOLLA CARAMELLATA FIOR  
DI LATTE

TAGLIERE DI FORMAGGI (6)

PANE (A CESTINO)

SFORMATINO DI RICOTTA E ZUCCHINE  
SU CREMA DI POMODORI PACHINO

SALSICCIA (SERVITO CON PANE E  
FOCACCIA)

## Vinos Blancos

BIANCO BACCO CANTINE BACCO

VERMENTINO DI GALLURA DOCG  
GLOGANTINU

NOOS VERMENTINO PIZZOGALLO

TREBBIANO D'ABRUZZO TERRE DEGLI  
EREMI

TREBBIANO D'ABRUZZO FERAX

CRETARA PECORINO IGT TEME  
AQUILANE

RIBOLLA GIALLA VILLA VITAS

TRAMINER PIZZOGALLO

TRAMINER VILLA VITAS

GRECHETTO BIOLOGICO BRUGNOLI

FRASCATI SUPERIORE DOCG BORG  
DEL CEDRO

VELA PASSERINA FRUSINATE IGT  
PERUCCA & VELA

FALANGHINA DEL SANNIO OCONE  
TABURNO

FALANGHINA LA VINICOLA DEL  
TITERANO BENEVENTO

PINOT GRIGIO VANNELLI LAZIO

CHARDONNAY VANNELLI LAZIO

PECORINO VANNELLI LAZIO

FALANGHINA VANNELLI LAZIO

PASSERINA VANNELLI LAZIO

VERMENTINO DEA VANNELLI LAZIO

BELLONE VOLPETTI LAZIO

LE VEZZE BIANCO VANNELLI LAZIO

GRECO DI TUFO MONTESOLE

VERMENTINO DI GALLURA ZANATTA

LAGREIN ALDENO 12.5% VOL.

## Vinos Tintos

ROSSO BACCO CANTINE BACCO

CRETARA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
MARGIOTTA

PRIMITIVO OCONE IGT PUGLIA

NERO D'AVOLA NARKE DOP

SANGIOVESE I SABBIONI DOP

# Romantica Menu



REFOSCO VILLA VITAS

BOLGHERI ROSSO TEGOLETTO SERNI  
FULVIO LUIGI

TARQUINIA ROSSO

GRECHETTO ROSSO BIOLOGICO  
BRUGNOLI

CESANESE DEL PIGLIO PETRUCA & VELA  
DOCG

AMARONE VALPOLICELLA CANTINE DI  
ORA

BRUNELLO DI MONTALCINO RENZO  
COSIMI POGGIO DELL'AQUILA

MERUM CABERNET SAUVIGNON

MERUM SYRAH

MERUM MERLOT

AGLIANICO MONTESOLE IRPINIA

CESANESE VOLPETTI LAZIO

ROSSO PICENO D'ANGELIS

NERO D'AVOLA DOC ROCHE DELLA  
SALA

MORELLINO DI SCANSANO LE LUPINAI  
GROSSETO

AMARONE VALPOLICELLA COLLINE DEI  
FILARI

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO  
SEARBOLO UDINE

CHIANTI CLASSICO TORRE DELLE  
GRAZIE

MONTEFALCO SAGRANTINO ANTONELLI

PINOT NERO REGUTA UDINE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LEPORE

AMICALE ROSSO CANTINE DI ORA  
VENETO CORVINA RONDINELLA

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Romantica Menu



## Romantica

Via Emanuele Filiberto, 52,  
00185 Roma RM, Rome, Italy

**Opening Hours:**  
Friday 11:00-22:30

Made with [Menu](#)

