



IMPERIVM®

STORIA DI ETERNI SAPORI

*Paper Cibum*

# AVE POPULUS!

L'antica Roma non è mai stata così vicina.

Entrare in un ristorante **IMPERIVM** significa fare un salto indietro nel tempo di 2000 anni.

Dai preziosi ambienti delle domus patrizie all'Anfiteatro Flavio, tra scudi, gladi, armature e bighe, stai per vivere un'esperienza sensoriale e suggestiva unica nel suo genere e respirare e assaporare tutti i profumi e i sapori autentici dell'Impero Romano.

La nostra cucina e la nostra sala sono pronti a ricondurti agli antichi fasti del passato attraverso un gusto e uno stile immortale. Il menu a tema contiene piatti dal gusto forte e ricercato nel segno dell'eccellenza, della qualità, dell'accuratezza nella selezione delle materie prime e della cura del cliente.

Tutto questo è **IMPERIVM**, il brand made in Italy che coniuga la cucina romana, italiana e mediterranea.

## LEGENDA



**FOTO PIATTO**



**SESTERZIO - VALUTA IMPERIVM**

Valuta ufficiale dell'Impero Romano, l'unità monetaria consente di accedere a prezzi esclusivi.

Si prega la clientela di segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari, si invita a chiedere al personale in servizio l'apposita documentazione sugli ingredienti **ALLERGENI** presenti nel nostro menu.



TAGLIERE DEL CENTURIONE



CARBONARA



## GUSTATIO Stuzzicherie

### **TAGLIERE DEL CENTURIONE** (da condividere)

Selezione di salumi e formaggi con bresaola, speck, lonza di Amatrice del Salumificio SA.NO., coppiette romane, porchetta di Ariccia Isabella Leoni, olive e focaccia accompagnati da Pecorino Romano DOP e caciocavallo, abbinati a frutta fresca, noci e miele.

### **TAGLIERE CASEUS** (da condividere)

Selezione di formaggi italiani con ricottina fresca, caciocavallo DOP, pecorini di Calabria, Toscana e Sardegna abbinati a miele e confetture selezionate, frutta fresca, noci e olive verdi.

### **TRIVMIRATO**

Tris di bruschette

**Antiochia:** olio EVO aromatizzato all'aglio, pomodorino fresco, origano, basilico.

**Galazia:** olio EVO aromatizzato all'aglio, pomodorino fresco, mozzarella, acciughe, origano.

**Egitto:** scamorza affumicata e guanciale di Amatrice del Salumificio SA.NO.

### **ROMIX**

Degustazione dei nostri fritti, attraverso sapori e croccantezze decise: dal supplì al pistacchio di Bronte a quello al cacio e pepe, da quello all'amatriciana ai filetti di baccalà pastellati e fritti come da tradizione capitolina.



## FERICULAE PRIMAE

### Primi Piatti

#### **“VENI VIDI VICI” CARBONARA**

*Pasta fresca, guanciale di Amatrice del Salumificio SA.NO., uova a pasta gialla, Pecorino Romano DOP, olio, pepe nero e sale.*

#### **“ALLA CICIARO” CACIO E PEPE**

*Pasta fresca, Pecorino Romano DOP, olio, pepe nero e sale.*

#### **“CAPUT MUNDI” AMATRICIANA**

*Pasta fresca, guanciale di Amatrice del Salumificio SA.NO., pomodoro, Pecorino Romano DOP, olio, peperoncino e sale.*

#### **“AD MAIORA” GRICIA**

*Pasta fresca, guanciale di Amatrice del Salumificio SA.NO., Pecorino Romano DOP, olio, pepe nero e sale.*

#### **“AB ABSURDO” GNOCCHETTI DI NERONE**

*Gnocchetti di patate, salsiccia di suino sbriciolata, pomodoro, Pecorino Romano DOP, ricotta salata e finocchietto fresco.*

#### **“OMNIA VINCIT AMOR” MARE NOSTRUM**

*Tonnarello fresco con calamari, alici e bottarga di tonno Callipo, fiori di zucca, crumble di taralli pugliesi, finocchietto selvatico ed Evo.  
Succulento piatto dai sapori delicati e decisi.*



GRIGLIATA DELLA LEGIONE



GADUS MAGNO



## IMPERIVM PROPRIA Specialità dell'Impero

### APICIO

*Polpette di carne al sugo di pomodoro e al profumo di basilico, tenute calde nella terrina da un coperchio di pasta di pizza.*

### GADUS MAGNO

*Filetti di baccalà dissalati e fritti, con pomodoro, olive in salamoia, prezzemolo e crostini di pane. Serviti in un testo di terracotta.*

### CRISO

*Ruspante galletto\* marinato 12 ore con aromi e spezie antiche, cotto e grigliato al forno. Servito con patate Roman Crisp.*

### MESSALINA

*Entracôte irlandese in versione stagionale. **Inverno/estate:** con carciofi o asparagi in doppia consistenza; **autunno:** con mix di funghi, rifinite con petali di Grana Padano DOP, pepe nero e Olio Evo.*

### LIVIA DRUSILLA

*Tagliata di petto di pollo alla griglia con rucola e pachino, servita con patate\* Roman Crisp.*

### DRUSO

*Petto di pollo grigliato e condito con crema di Pecorino Romano DOP e cips croccanti di guanciale del Salumificio SA.NO., servito con patate Roman Crisp.*

### GRIGLIATA DELLA LEGIONE (da condividere)

*Grigliata mista con Porchetta di Ariccia Isabella Leoni, mortadella di Modena, salsiccia di maiale, costolette di abbacchio, carne di manzo, petto di pollo, Pecorino Romano DOP grigliato, patate\* Roman Crisp e verdure grigliate.*



## ACETARIA Insalate

### CAESAR

*La più famosa al mondo: iceberg, formaggio grana, crostini di pane e petto di pollo\* grigliato e tagliato a striscioline. Servita già condita con la tipica salsa Caesar.*

### GRECA

*I greci la definiscono un piatto unico. Ricca di sapori freschi come il cetriolo, i pomodori e l'iceberg, feta, cipolla e olive che la completano nelle sostanze. Condita con Evo e origano.*

## VENUSTATES Contorni

### CICORIA IMPAZZITA

*Cicoria\* saltata in padella con aglio, olio e peperoncino, accompagnata da tozzetti croccanti al peperoncino.*

### CARCIOFO ALLA GIUDEA

*Presente solo quando la natura ce lo offre. Specialità giudaico - romana che si tramanda con cura utilizzando rigorosamente i carciofi cimaroli detti "Mammole".*

### ROMAN GRICIA

*Croccanti e rustiche patate\* fritte ricoperte con crema di Pecorino Romano DOP, stick di guancia di Amatrice del salumificio SA.NO. e pepe nero.*

### ROMAN CRISP

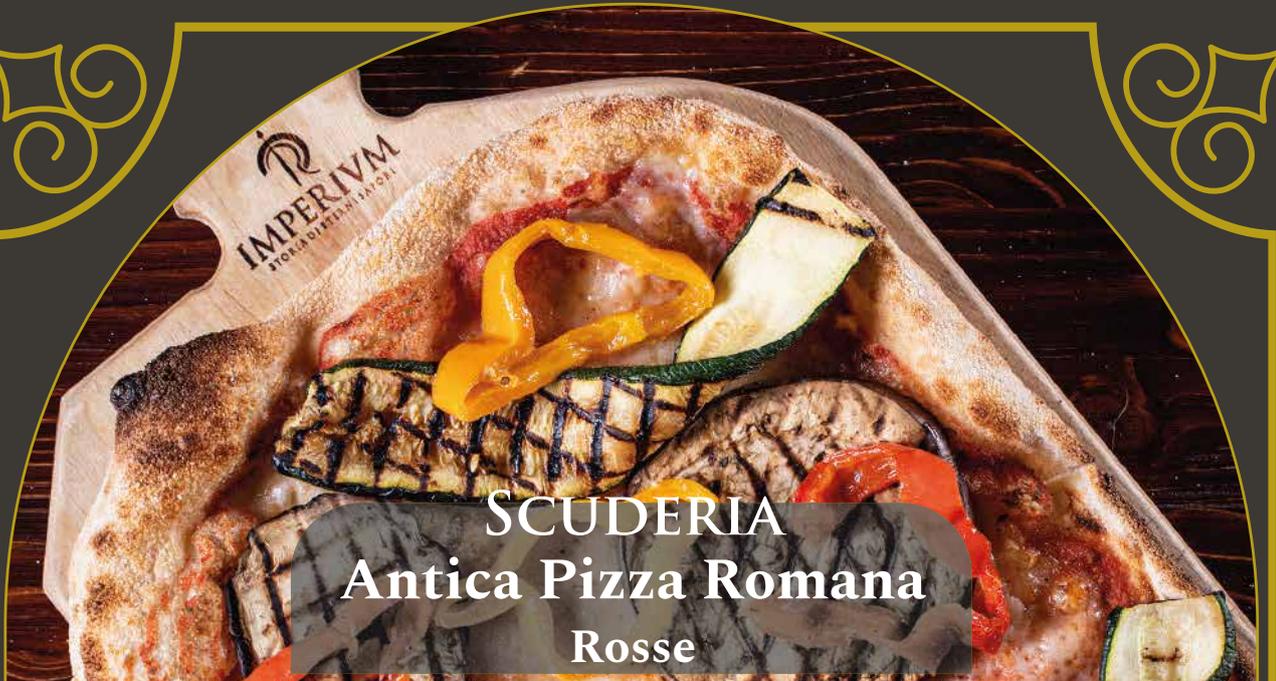
*Dal presente al passato, le immancabili patate\* rivisitate in chiave antica. Fritte dal taglio ondulato, super croccanti e con la buccia.*



MASSENZIO



TITO



## SCUDERIA Antica Pizza Romana Rosse

### ROMOLO

*Il fondatore*

*Pomodoro, mozzarella e basilico.*

### MASSENZIO

*Il cospiratore*

*Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, basilico, melanzane e scaglie di Grana Padano DOP.*

### CALIGOLA

*Il cattivo bambino*

*Pomodoro, mozzarella, olive, salame e 'nduja.*

### NERVA

*Il rivoluzionario*

*Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte.*

### CLAUDIO

*L'instancabile legislatore*

*Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla.*

### TRAIANO

*Optimus Princeps*

*Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni.*

### GIULIANO

*Il filosofo*

*Pomodoro, mozzarella, scamorza, Porchetta di Ariccia e peperoni.*



## SCUDERIA Antica Pizza Romana Bianche

### **GALBA**

*Il generale*

*Mozzarella, cotto, patate e rosmarino.*

### **SETTIMIO SEVERO**

*Dominus et deus*

*Mozzarella, noci, gorgonzola e speck.*

### **TITO**

*Il generoso*

*Mozzarella, crema tartufata, funghi, caciocavallo e speck.*

### **ELIOGABALO**

*Il sacerdote siriano*

*Mozzarella, Pomodoro di Pachino IGP, speck e scamorza.*

### **LUCIO VERO**

*Divus Verus*

*Mozzarella, zucchine, gamberi e rucola.*

### **DOMIZIANO**

*Il burocrate*

*Mozzarella fior di latte, fiori di zucca e filetti di alici di Cetara.*

### **GETA**

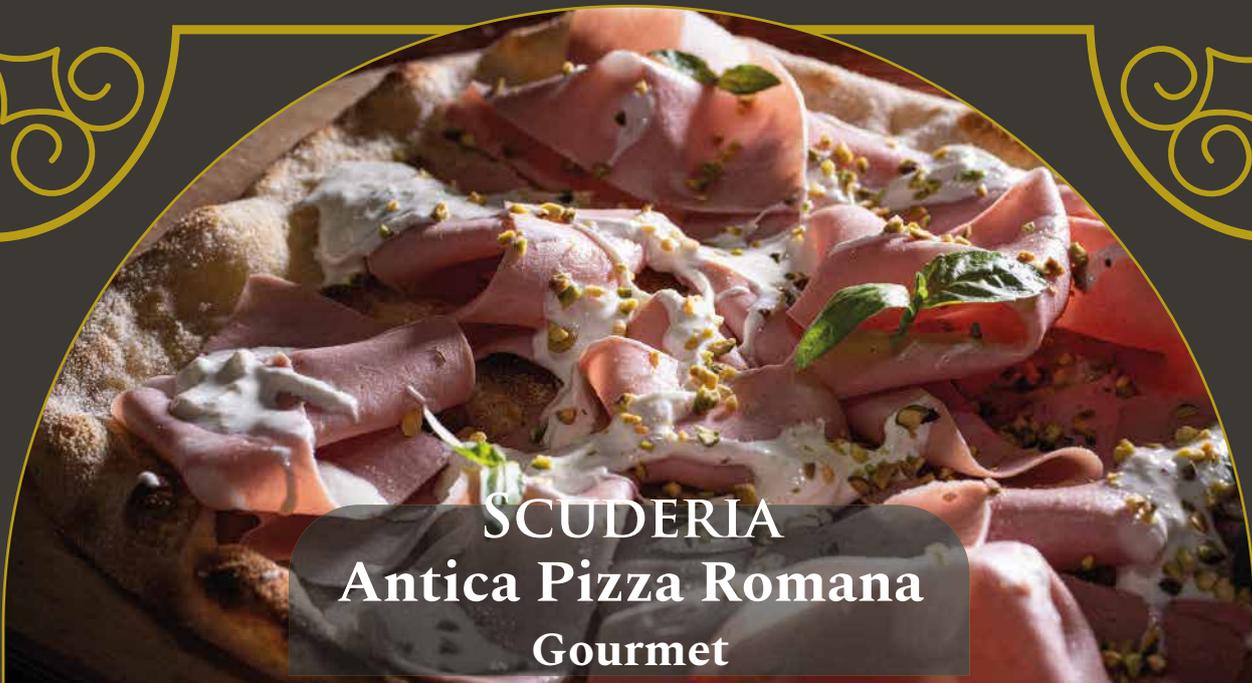
*Il fratello* - Crema di Pecorino Romano DOP e stick di guanciale di Amatrice del Salumificio SA.NO.



CARACALLA



ADRIANO



## SCUDERIA Antica Pizza Romana Gourmet

### ADRIANO

*L'artista* - Pomodoro a fette, stracciatella, prosciutto crudo di Parma, pomodorini semi dry e gocce di pesto genovese.

### MARCO AURELIO

*L'illuminato* - Stracciatella, mortadella al pistacchio, granella di pistacchio e basilico.

### VESPASIANO

*Novus homo* - Pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, pomodorini a spicchi filetti di sgombro, capperi di Salina, melanzane fritte, cipolla rossa di Tropea e basilico.

### CARACALLA

*L'ambizioso* - Mozzarella di Bufala DOP, salmone scozzese affumicato, rucola, pomodori di Pachino gialli, stracciatella, granella di pistacchi e glassa di Aceto Balsamico di Modena.

# CEREVISIA

## Birra

### BIRRE ALLA SPINA

#### **MENABREA BIONDA (0,20L) (4,8% VOL.)**

*Birra chiara di bassa fermentazione, Premium Lager  
medaglia d'oro - World Beer Championship - 2000.*

#### **MENABREA BIONDA (0,40L) (4,8% VOL.)**

*Birra chiara di bassa fermentazione, Premium Lager  
medaglia d'oro - World Beer Championship - 2000.*

#### **BROCCA MENABREA BIONDA (1L) (4,8% VOL.)**

*Birra chiara di bassa fermentazione, Premium Lager  
medaglia d'oro - World Beer Championship - 2000.*

#### **MENABREA ROSSA (0,20L)**

*Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.*

#### **MENABREA ROSSA (0,40L)**

*Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.*

#### **BROCCA MENABREA ROSSA (1L)**

*Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.*

#### **MENABREA WEISS (0,20L)**

*Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.*

#### **MENABREA WEISS (0,40L)**

*Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.*

#### **BROCCA MENABREA WEISS (1L)**

*Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.*

### BIRRE IN BOTTIGLIA

#### **MENABREA STRONG (0,33L)**

*Birra doppio malto chiara di bassa fermentazione,  
tipo Strong Lager.*

#### **MENABREA AMBRATA (0,33L)**

*Birra ambrata di bassa fermentazione,  
Celebrativa (tipo Maerzen).*

#### **FORST 1857 (0,33L)**

*Birra chiara con richiami sfumati di malto, miele e acacia,  
con una leggera nota luppolata, piacevole nel retrogusto.*

#### **BIRRA ARTIGIANALE IMPERIVM (0,37L)**

*Birra artigianale ad alta fermentazione non filtrata,  
non pastorizzata.*

# BIBENDA

## Bevande

Acqua Panna (1L)

Acqua S. Pellegrino (0,75 L)

Coca (0,33L)

Fanta (0,33L)

Sprite (0,33L)

Chinotto Lattina (0,33L)

Tè lattina (0,33 L)

## POTUS ARABICUM

### Caffetteria

Caffè

Caffè Corretto

Cappuccino

## INFUSA HERBIS

### Amari

Amari

Amaro Jefferson

Limoncello

Grappe

Whisky e rum speciali

**Coperto e Servizi € 1,50**

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

