



PAPER CIBUM



IMPERIVM®

STORIA DI ETERNI SAPORI



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.



aUc MMDCCLXIX





GUSTATIO STUZZICHERIA

Tagliere del Centurione (per 2 persone) _____ 18,00 €

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

HS
16,20

Trivmvirato Tris di bruschette _____ 8,90 €

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

Galazia: olio EVO aromatizzato all'aglio, pomodorino fresco, mozzarella, filetti di acciughe di Cetara, origano calabrese.

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

HS
8,00

Romix _____ 9,50 €

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

HS
8,55

Apicio et caseus _____ 8,00 €

Le nostre polpettine di manzo, fritte e fragranti condite con crema cacio e pepe.

HS
7,20





FERICULAE PRIMAE

PRIMI PIATTI

- “Veni Vidi Vici” Carbonara** _____ **12,00 €** 
Pasta fresca, guanciale di Amatrice del Salumificio SA.NO.,
uova a pasta gialla, Pecorino Romano DOP, pepe nero
- “Alla Ciciaro” Cacio e pepe** _____ **11,00 €** 
Pasta fresca, Pecorino Romano DOP, pepe nero.
- “Caput Mundi” Amatriciana** _____ **12,00 €** 
Pasta fresca, guanciale di Amatrice del Salumificio SA.NO.,
pomodoro, Pecorino Romano DOP, peperoncino.
- “Ad Maiora” Gricia** _____ **11,00 €** 
Pasta fresca, guanciale di Amatrice del Salumificio SA.NO.,
Pecorino Romano DOP, pepe nero.
- “Ab absurdo” Gnocchetti di Nerone** _____ **11,00 €** 
Gnocchetti di patate, salsiccia di suino sbriciolata,
pomodoro, Pecorino Romano DOP, ricotta salata e
finocchietto fresco.
- “Ubi major” Raviolo con porchetta** _____ **12,00 €** 
Pasta fresca ripiena con farcia succulenta composta da
ricotta pontina e porchetta di Ariccia Igp Isabella Leoni,
mantecata in padella con; burro, alloro, stick della stessa
porchetta e servita con una spolverata di pecorino romano
Dop”







IMPERIVM PROPRIA

SPECIALITÀ DELL'IMPERO

Apicio

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

11,90 €



Crisso

Ruspante galletto* marinato 48 ore con aromi e spezie antiche, cotto e grigliato al forno. Servito con patate *Roman Crisp le nostre patate fritte.

12,90 €



Druso

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

10,90 €



Livia Drusilla

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

9,90 €



Grigliata della Legione (per 2 persone)

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, * Roman Crisp. le nostre patate fritte e verdure grigliate.

39,00 €



Ipsa olera olla legit - la pignatta sceglie da sé le sue verdure (Catullo)





IMPERIVM PROPRIA

SPECIALITÀ DELL'IMPERO

Messalina

18,90 €



Tagliata di entrecôte 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.

Agrippina Suillum pecus et patate

9,90 €



Antico, gustoso piatto adorato dagli Imperatori, la nostra
porchetta Igp I. Leoni, premiata dal Gambero rosso come la
migliore d'Italia, servita calda e accompagnata dalle
*Roman Crisp le nostre patatine fritte con gocce di cacio
e pepe.

Silla Abbacchio et cicoria

14,00 €



Un piatto che ha fatto e continua a fare la storia della cucina
romana. Costolette di abbacchio, marinate 48 ore in erbe
aromatiche e poi grigliate, accompagnate dalla cicoria
saltata. Un piatto succulento e completo.

Agricola Farsiccia et cicoria

12,00 €

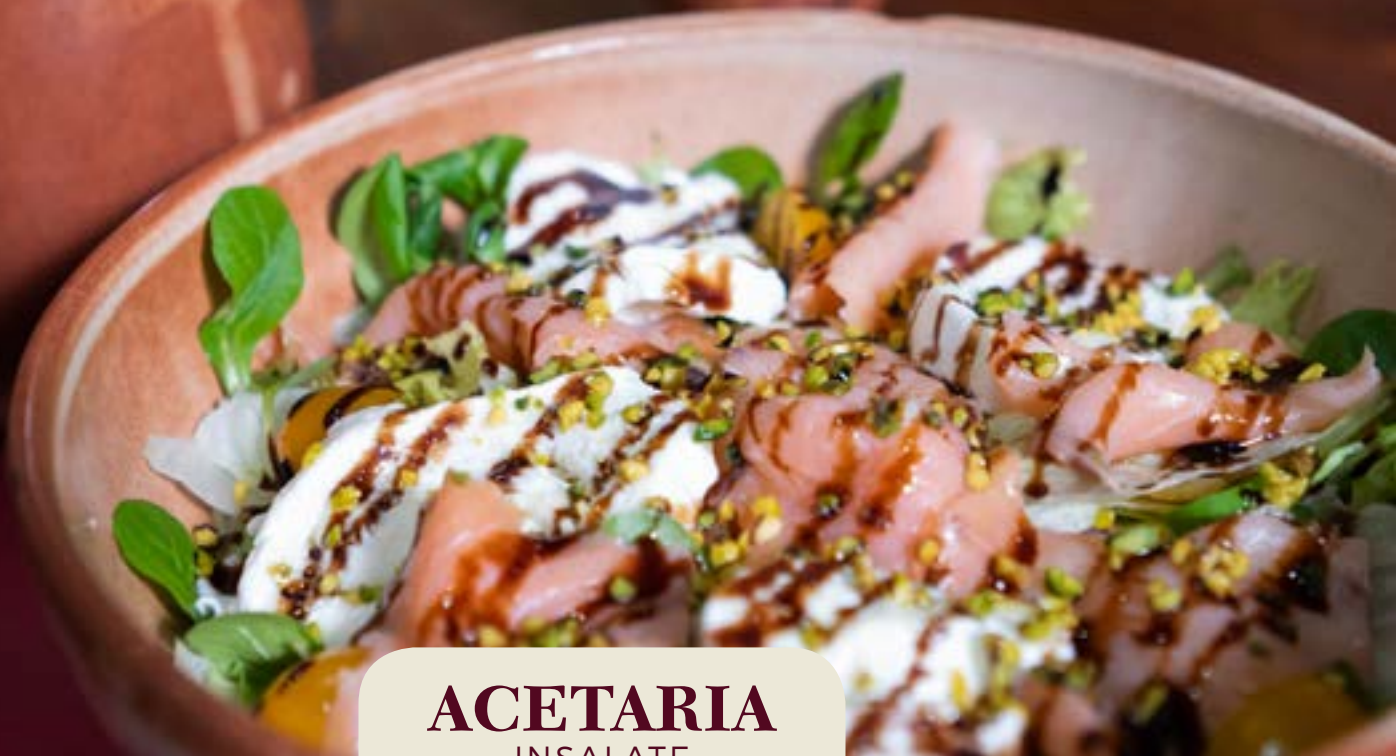


La **Farsiccia** è una salsiccia di carne di maiale e farro (dal
latino far) e mandorle ispirata a una ricetta di Marco Gavio
Apicio (1° sec. D.C.), il più celebre gastronomo dell'antica
Roma. Cotta al forno e servita con la nostra cicoria impazzita
e crema di cacio e pepe. È un alimento che ha interessanti
aspetti nutrizionali grazie alla presenza di farro e frutta
secca e fibre.



De gustibus non est disputandum - Sui gusti non si discute (*Giulio Cesare*)





ACETARIA

INSALATE

Caesar

8,50 €



La più famosa al mondo: iceberg, formaggio grana, crostini di pane e filetti di pollo* panato e fritto.
Servita già condita con la tipica salsa Caesar.

Caracalla

9,50 €



Fresca, ricca di sapori con iceberg, valeriana, pomodorini gialli, salmone affumicato, mozzarella di bufala, granella di pistacchio, condita con glassa all'aceto balsamico di Modena.



VENUSTATES

CONTORNI



Cicoria Impazzita 5,50 €

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

Roman Gricia 5,50 €

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

Carciofo alla Giudea 6,00 €

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

Roman Crisp 3,50 €

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



Non est vivere, sed valere vita est - la vita non è vivere ma stare bene. (Marziale)





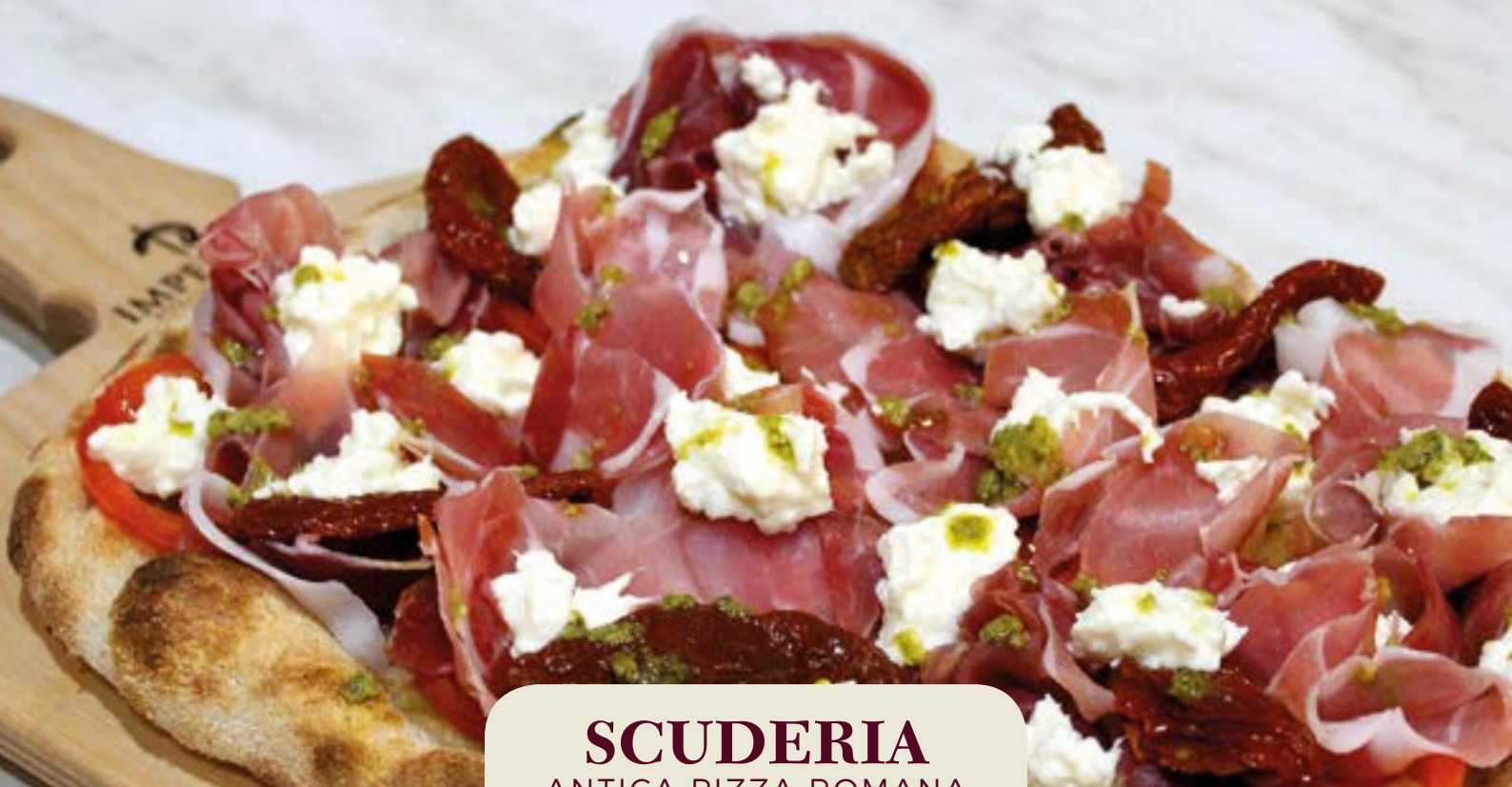
IMPERIVA
STORIA DI DIVERSI SAPORI



SCUDERIA

ANTICA PIZZA ROMANA
ROSSE

Romolo <i>Il fondatore</i> _____	8,00 €	HS 7,20
Pomodoro, mozzarella e basilico.		
Massenzio <i>Il cospiratore</i> <input type="checkbox"/> _____	10,00 €	HS 9,00
Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, basilico, melanzane e scaglie di Grana Padano DOP.		
Caligola <i>Il cattivo bambino</i> _____	9,00 €	HS 8,10
Pomodoro, mozzarella, olive, salame e 'nduja.		
Nerva <i>Il rivoluzionario</i> _____	9,00 €	HS 8,10
Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte.		
Claudio <i>L'instancabile legislatore</i> _____	9,00 €	HS 8,10
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla.		
Traiano <i>Optimus Princeps</i> _____	9,00 €	HS 8,10
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni.		
Giuliano <i>Il filosofo</i> <input type="checkbox"/> _____	10,00 €	HS 9,00
Pomodoro, mozzarella, scamorza, Porchetta di Ariccia e peperoni		



SCUDERIA

ANTICA PIZZA ROMANA
BIANCHE

Galba <i>Il generale</i>	9,00 €	HS 8,10
Mozzarella, prosciutto cotto, patate e rosmarino.		
Settimio severo <i>Dominus et deus</i>	10,00 €	HS 9,00
Mozzarella, noci, gorgonzola e speck.		
Tito <i>Il generoso</i>	10,00 €	HS 9,00
Mozzarella, crema tartufata, funghi, caciocavallo e speck.		
Eliogabalo <i>Il sacerdote siriano</i>	9,00 €	HS 8,10
Mozzarella, Pomodoro di Pachino IGP, speck e scamorza.		
Lucio Vero <i>Divus Verus</i>	10,00 €	HS 9,00
Mozzarella, zucchine, gamberi e rucola.		
Domiziano <i>Il burocrate</i>	10,00 €	HS 9,00
Mozzarella fior di latte, fiori di zucca e filetti di alici di Cetara		
Pan Scudo	4,50 €	HS 4,05



Inter os atque offam multa intervenire possunt - fra bocca e focaccia
molte cose possono accadere. *(Giulio Cesare)*



IMPERIVM
STOKHOLM / STAMNITSAPOY





SCUDERIA

ANTICA PIZZA ROMANA
GOURMET

- Adriano** *L'artista* _____ **12,90 €** 
Pomodoro a fette, straciatella, prosciutto crudo di Parma, pomodorini semi dry e gocce di pesto genovese.
- Marco Aurelio** *L'illuminato* _____ **12,90 €** 
Straciatella, mortadella al pistacchio, granella di pistacchio e basilico.
- Geta** *Il fratello* _____ **12,90 €** 
Crema di Pecorino Romano DOP e stick di guanciale di Amatrice del Salumificio SA.NO.
- Vespasiano** *Novus homo* _____ **13,90 €** 
Mozzarella di Bufala DOP, pomodorini a spicchi, filetti di sgombro, capperi di Salina, melanzane fritte, cipolla rossa di Tropea e basilico..
- Caracalla** *L'ambizioso* _____ **13,90 €** 
Salmone scozzese affumicato, rucola, pomodori di Pachino gialli, straciatella, granella di pistacchi e glassa di Aceto Balsamico di Modena.



CEREVISIA

BIRRA



Menabrea bionda (0,20L) (4,8% Vol.) Birra chiara di bassa fermentazione, Premium Lager medaglia d'oro - World Beer Championship - 2000.	4,00 €	
Menabrea bionda (0,40L) (4,8% Vol.) Birra chiara di bassa fermentazione, Premium Lager medaglia d'oro - World Beer Championship - 2000.	6,00 €	
Brocca Menabrea bionda (1L) (4,8% Vol.) Birra chiara di bassa fermentazione, Premium Lager medaglia d'oro - World Beer Championship - 2000.	13,00 €	
Menabrea rossa (0,20L) Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.	4,50 €	
Menabrea rossa (0,40L) Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.	6,00 €	
Brocca Menabrea rossa (1L) Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.	15,00 €	
Menabrea Weiss (0,20L) Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.	4,50 €	
Menabrea Weiss (0,40L) Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.	6,00 €	
Brocca Menabrea Weiss (1L) Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.	15,00 €	
BIRRE IN BOTTIGLIA		
Menabrea Strong (0,33L) Birra doppio malto chiara di bassa fermentazione, tipo Strong Lager.	4,00 €	
Menabrea Ambrata (0,33L) Birra ambrata di bassa fermentazione, Celebrativa (tipo Maerzen).	4,00 €	
Forst 1857 (0,33L) Birra chiara con richiami sfumati di malto, miele e acacia, con una leggera nota luppolata, piacevole nel retrogusto.	4,00 €	





BIBENDA

BEVANDE



Acqua Panna (1 L)	2,50 €	HS 2,25
Acqua S. Pellegrino (0,75 L)	3,50 €	HS 3,15
Coca (0,33 L)	3,00 €	HS 2,70
Fanta (0,33 L)	3,00 €	HS 2,70
Sprite (0,33 L)	3,00 €	HS 2,70
Chinotto lattina (0,33 L)	3,00 €	HS 2,70
Tè lattina (0,33 L)	3,00 €	HS 2,70



POTUS ARABICUM

CAFFETTERIA



Caffè	1,50 €	HS 1,35
Caffè corretto	1,80 €	HS 1,62
Cappuccino	1,60 €	HS 1,44



INFUSA HERBIS

AMARI



Amari	5,00 €	HS 4,70
Amaro Jefferson	7,00 €	HS 6,60
Limoncello	4,00 €	HS 3,80
Grappe	5,00 €	HS 4,70
Whisky e rum speciali	7,00 €	HS 6,60

Coperto e Servizi € 1,80

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con prodotti che potrebbero essere congelati o surgelati all'origine.





imperivm.it