



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 MMDCCCLXIX





## 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

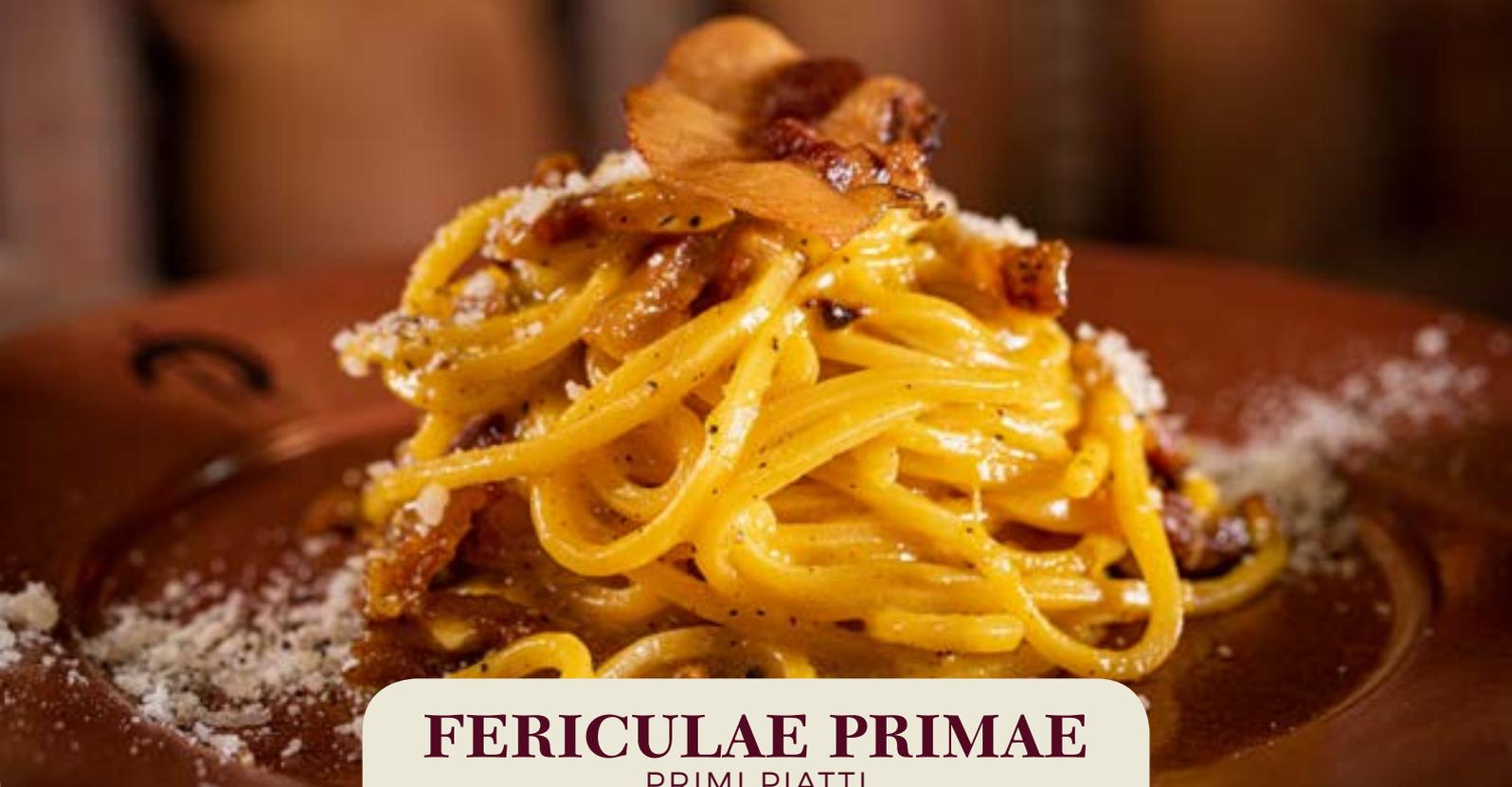
HS  
8,55

**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)

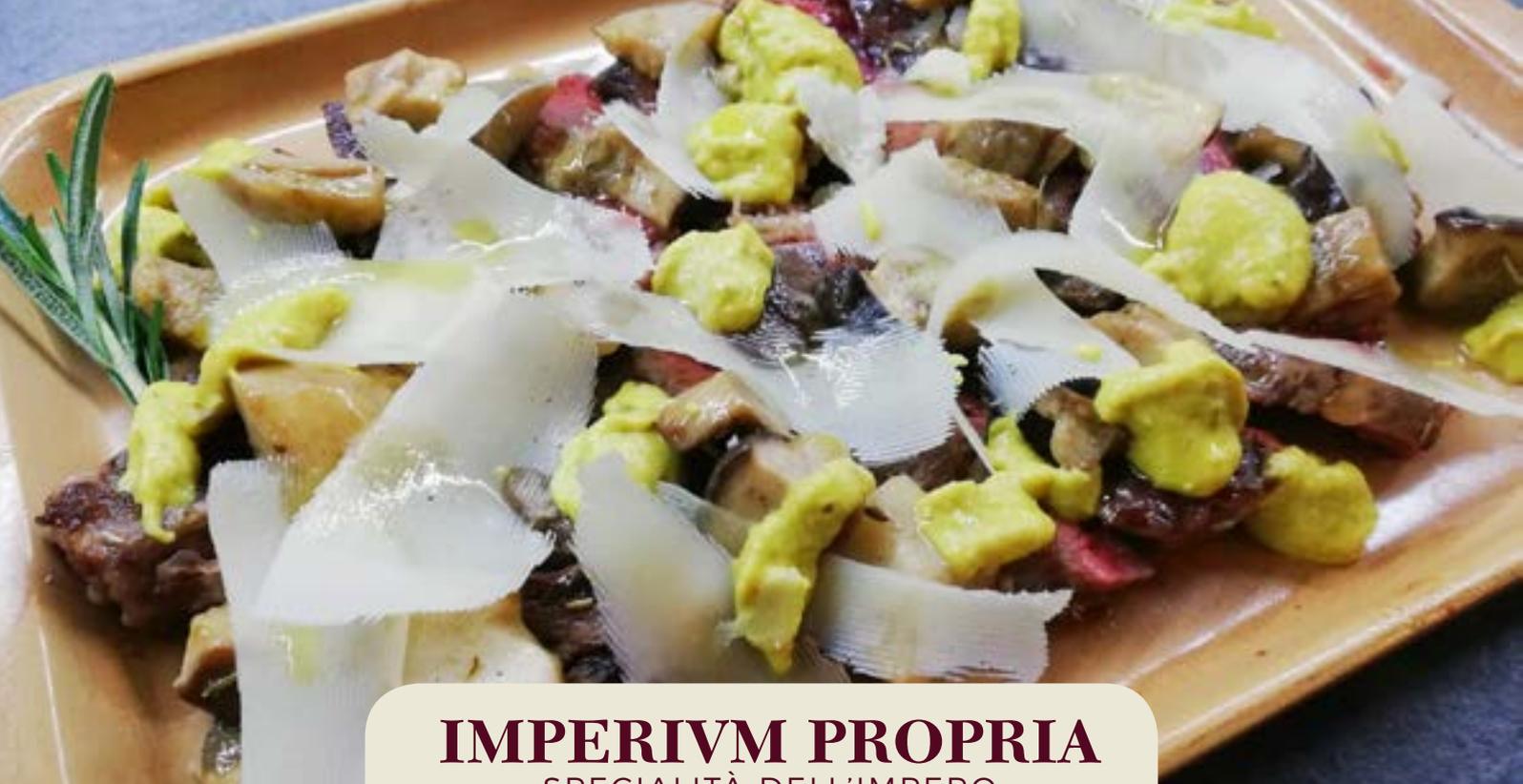
Grigliata mista con Porchetta di Ariccia Isabella Leoni, mortadella di Modena, salsiccia di maiale, costolette di abbacchio, carne di manzo, petto di pollo, Pecorino Romano DOP grigliato, \* Roman Crisp. le nostre patate fritte e verdure grigliate.

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 €



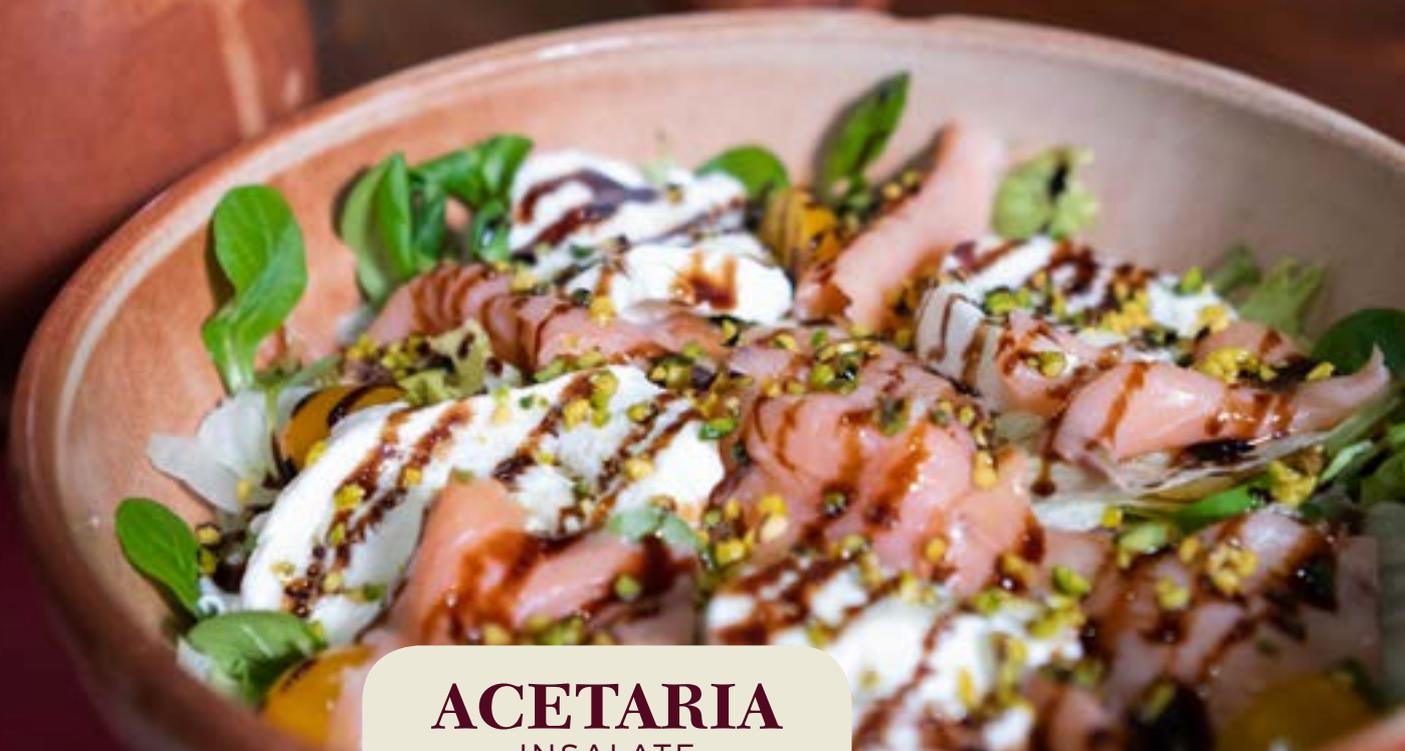
Un piatto che ha fatto e continua a fare la storia della cucina  
romana. Costolette di abbacchio, marinate 48 ore in erbe  
aromatiche e poi grigliate, accompagnate dalla cicoria  
saltata. Un piatto succulento e completo.

### 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.



## 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.

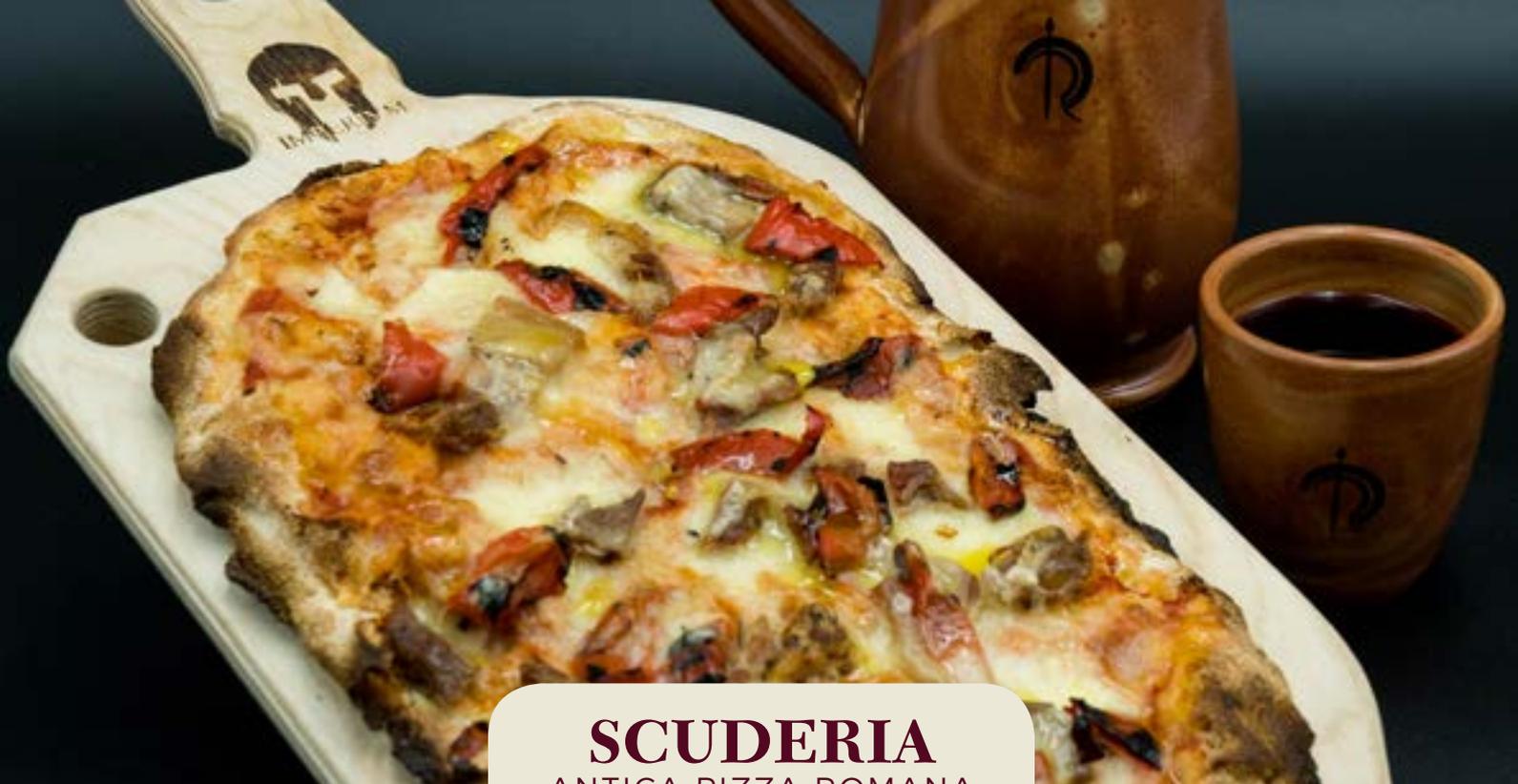


Non est vivere, sed valere vita est - la vita non è vivere ma stare bene. (Marziale)





**IMPERIVAM**  
STORIA DI DIVERSI SAPORI



## SCUDERIA

ANTICA PIZZA ROMANA  
ROSSE

### **Romolo** *Il fondatore*

Pomodoro, mozzarella e basilico.

8,00 €



### **Massenzio** *Il cospiratore*

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

10,00 €



### **Caligola** *Il cattivo bambino*

Pomodoro, mozzarella, olive, salame e 'nduja.

9,00 €



### **Nerva** *Il rivoluzionario*

Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte.

9,00 €



### **Claudio** *L'instancabile legislatore*

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla.

9,00 €



### **Traiano** *Optimus Princeps*

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni.

9,00 €



### **Giuliano** *Il filosofo*

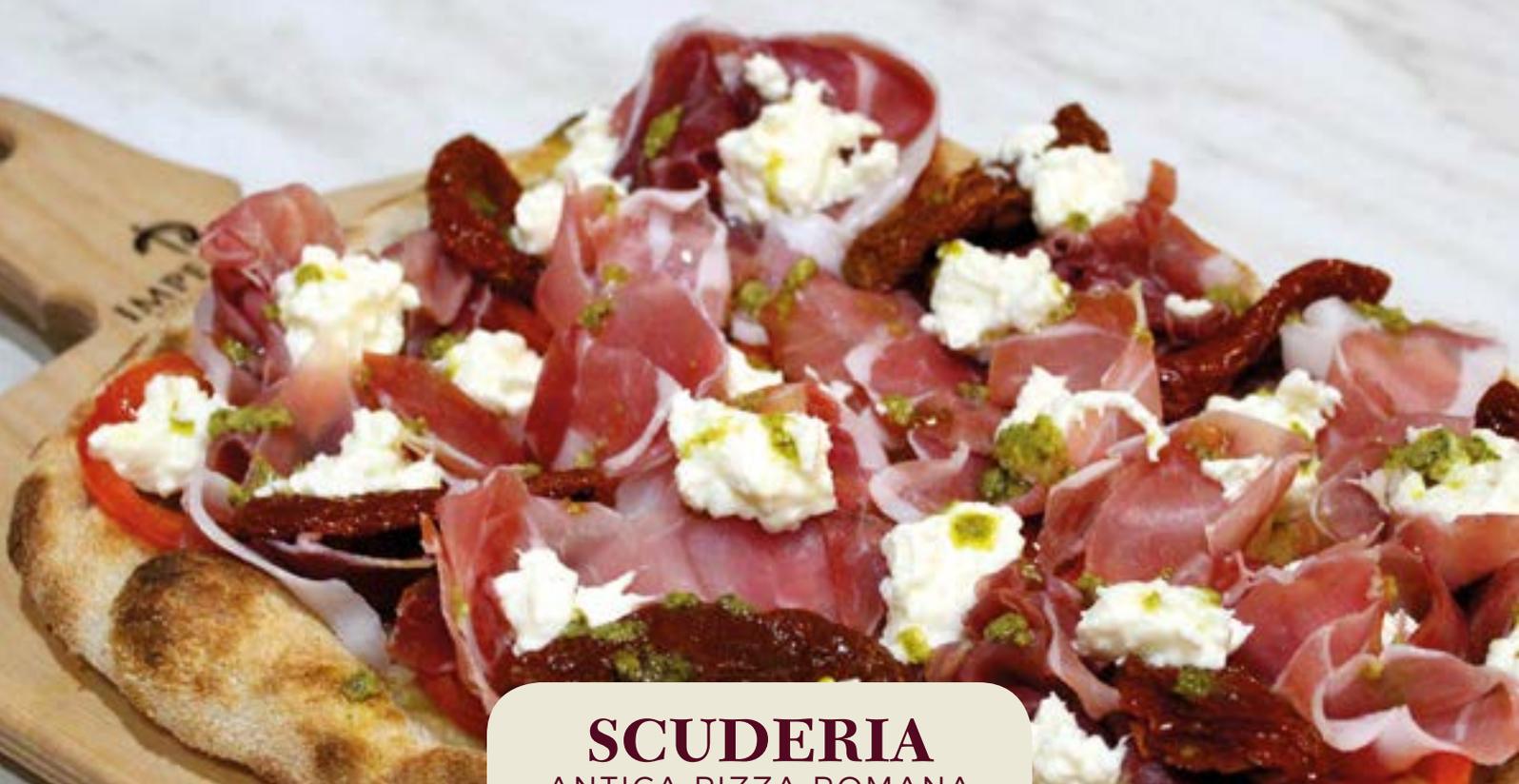
Pomodoro, mozzarella, scamorza, Porchetta di Ariccia e peperoni

10,00 €



Non ut edam vivo, sed ut vivam edo - non vivo per mangiare, mangio per vivere. (Quintiliano)





## SCUDERIA

ANTICA PIZZA ROMANA  
BIANCHE

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



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



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





# BIBENDA

BEVANDE



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



# POTUS ARABICUM

CAFFETTERIA



<b>Caffè</b>	1,50 €	HS 1,35
<b>Caffè corretto</b>	1,80 €	HS 1,62
<b>Cappuccino</b>	1,60 €	HS 1,44



# INFUSA HERBIS

AMARI



<b>Amari</b>	5,00 €	HS 4,70
<b>Amaro Jefferson</b>	7,00 €	HS 6,60
<b>Limoncello</b>	4,00 €	HS 3,80
<b>Grappe</b>	5,00 €	HS 4,70
<b>Whisky e rum speciali</b>	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](http://imperivm.it)