



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** \_\_\_\_\_ 10,50 €

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  
9,45

**Apicio et caseus** \_\_\_\_\_ 8,00 €

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

HS  
7,20



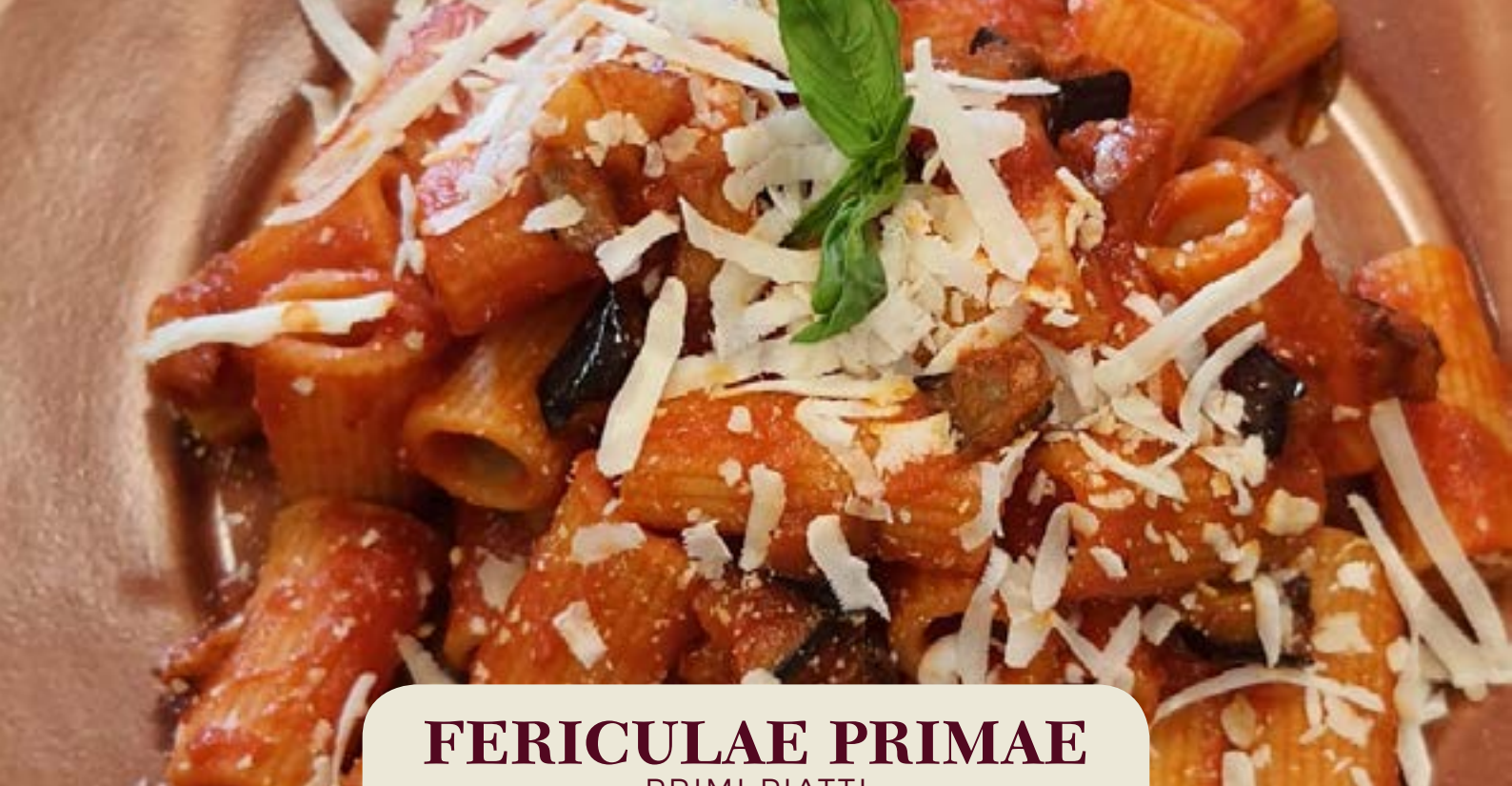


## FERICULAE PRIMAE

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.





## FERICULAE PRIMAE

PRIMI PIATTI

**Ad Hoc - Giallo Oro** \_\_\_\_\_ **11,00 €**

Salsiccia, grana formaggio fresco e zafferano. Pochi elementi per esaltare questo piatto semplice e dal sapore unico.



**Trinacria - Pasta alla Norma**  \_\_\_\_\_ **11,00 €**

Sapori mediterranei e di origine sicula. Sugo di pomodoro con i tocchetti di melanzane fritte, ricotta salata, foglie di basilico e menta. Piatto fresco e gustoso.



**Italia - Sapori Mediterranei** \_\_\_\_\_ **9,00 €**

Pasta fresca con salsa di pomodoro, pachino, basilico e Evo.



Fames est optimus coquus - La fame è un'ottima cuoca. (Cicerone)





## 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.

13,90 €



### 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) 42,00 €

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



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





## IMPERIVM PROPRIA

SPECIALITÀ DELL'IMPERO

### Messalina

19,90 €



**Estiva:** Entrecôte irlandese, grigliata e condita con asparagi in doppia consistenza, saltati in padella e gocce di coulis degli stessi. Guarnita con petali di grana ed evo.

**Primavera:** Entrecôte irlandese, grigliata e condita con carciofi in tripla consistenza, saltati in padella e coulis degli stessi. Guarnita con petali di grana e chips di carciofi fritti.

**Autunnale/invernale:** Entrecôte irlandese, grigliata e condita con funghi porcini in doppia consistenza, saltati in padella e coulis degli stessi. Guarnita con petali di grana ed evo.

### Agrippina *Suillum pecus et patate*

12,00 €



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*

16,00 €



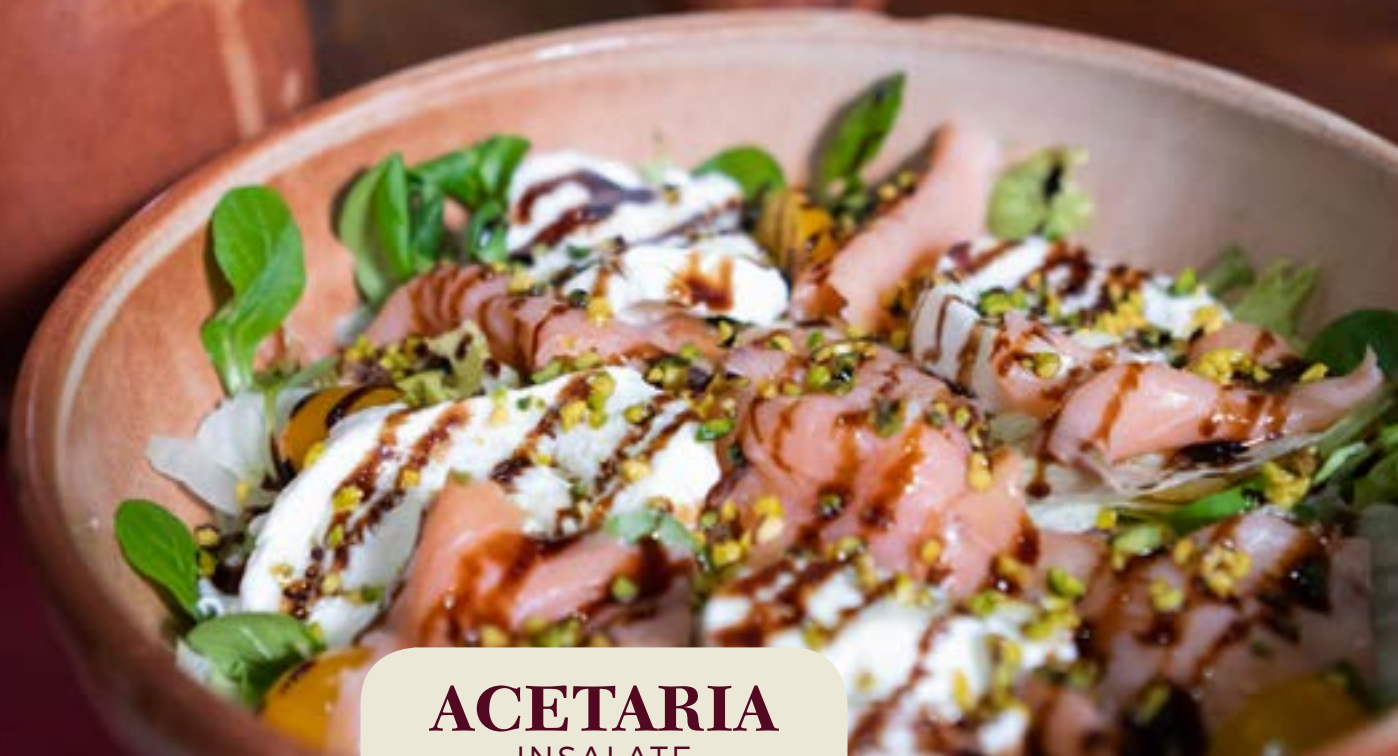
Un piatto che ha fatto e continua a fare la storia della cucina romana. Costolette di abbacchio, marinate 48 ore in erbe aromatiche e poi grigliate, accompagnate dalla cicoria saltata. Un piatto succulento e completo..



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







## ACETARIA

INSALATE

### Caesar

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

8,50 €



### Caracalla

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

12,00 €



## 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.

### Roman Rustic 5,00 €

La lavorazione tradizionale delle patate fresche, gli aromi e la buccia ne fanno un piatto gustoso e di antichi ricordi. Cotte al forno, possono accompagnare qualsiasi piatto di carne o essere gustate da sole.

### Roman Crisp 4,00 €

Dal presente al passato, le immancabili patate\* Roman Crisp. Fritte dal taglio ondulato, super croccanti e con la buccia.





## APTA PUERIS

AREA BIMBI\*

**“Hispanico”** Gnocchetti al pomodoro \_\_\_\_\_ 7,00 €

Le chicche di patate, condite con salsa al pomodoro e servite con una fogliolina di basilico fresco.



**“Teutonico”** Rigatoni al burro \_\_\_\_\_ 7,00 €

Riprendendo la famosa ricetta, proponiamo i nostri rigatoni saltati in padella con burro e grana.



**“Spartaco”** Rigatoni con polpette  \_\_\_\_\_ 8,00 €

I rigatoni di pasta fresca, conditi con il sugo saporito del nostro piatto forte “Apicio” impreziositi con la polpetta che li rendono ricchi oltre che gustosi.



**“Gallico”** Cotoletta di pollo con patatine \_\_\_\_\_ 8,00 €

Un secondo a cui i bambini non rinunciano mai. La nostra cotoletta di pollo, fatta da noi, panata e frita, accompagnata dalle patatine a stick tanto amate.



**“Romolo baby”** Pinsa Margherita \_\_\_\_\_ 5,00 €

La nostra pinsa in formato baby. Farcita come la classica margherita ma con la croccantezza della pinsa romana, lievitata 72h.



\*Per bambini fino ai 12 anni.



Cibi condimentum esse famem, potiois sitim: La fame rende gustoso ogni cibo, la sete ogni bevanda. (Socrate)





**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.

10,90 €



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

Pomodoro, mozzarella, olive, salame e 'nduja.

9,90 €



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

Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte.

9,90 €



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

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla.

9,90 €



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

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni.

9,90 €



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

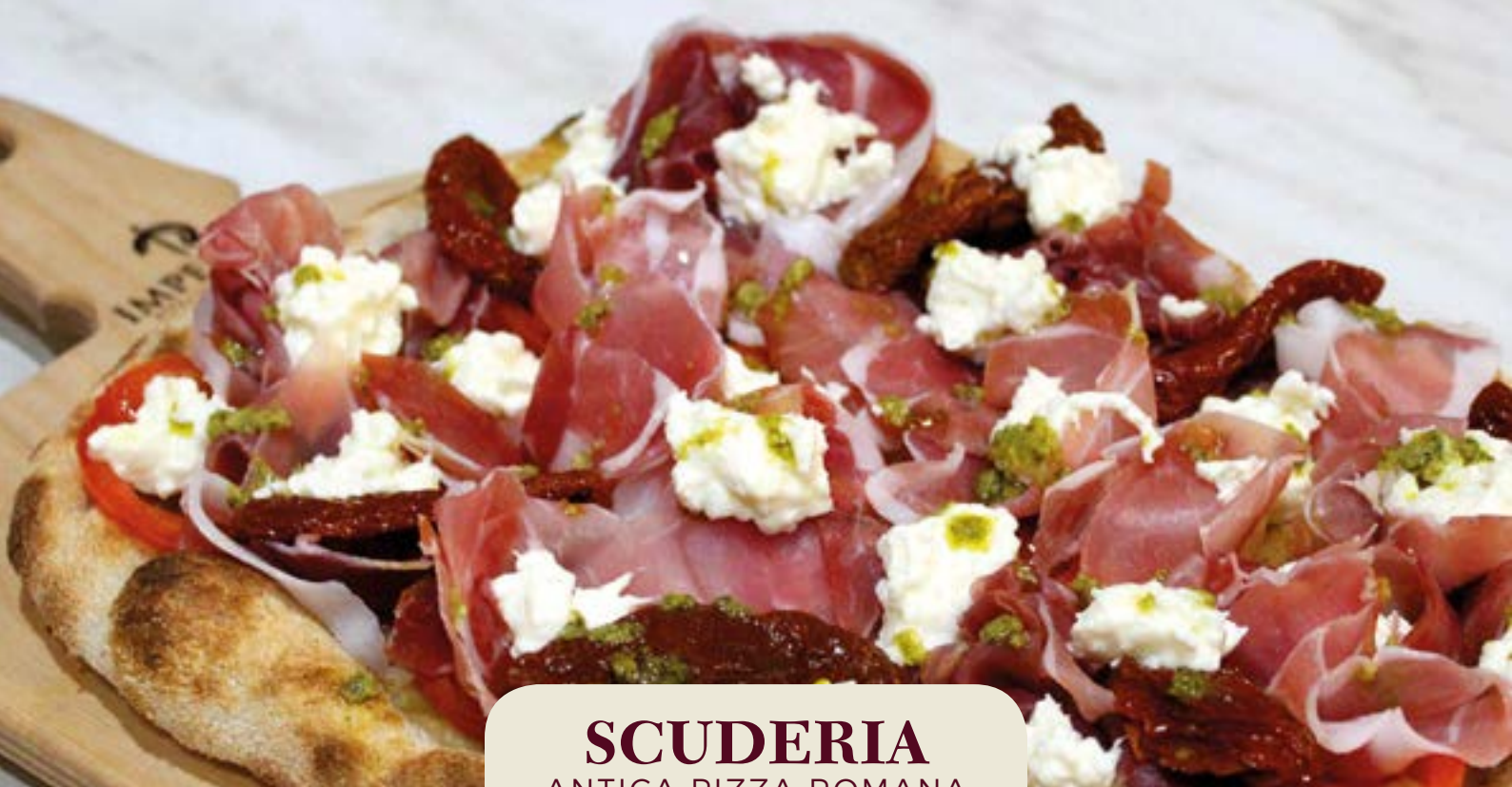
Pomodoro, mozzarella, scamorza, Porchetta di Ariccia e peperoni

10,90 €



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> _____	9,90 €	HS 8,81
Mozzarella, prosciutto cotto, patate e rosmarino.		
<b>Settimio severo</b> <i>Dominus et deus</i> <input type="checkbox"/> _____	10,90 €	HS 9,81
Mozzarella, noci, gorgonzola e speck.		
<b>Tito</b> <i>Il generoso</i> _____	10,90 €	HS 9,81
Mozzarella, crema tartufata, funghi, caciocavallo e speck.		
<b>Eliogabalo</b> <i>Il sacerdote siriano</i> _____	9,90 €	HS 8,81
Mozzarella, Pomodoro di Pachino IGP, speck e scamorza.		
<b>Lucio Vero</b> <i>Divus Verus</i> _____	10,90 €	HS 9,81
Mozzarella, zucchine, gamberi e rucola.		
<b>Domiziano</b> <i>Il burocrate</i> _____	10,90 €	HS 9,81
Mozzarella fior di latte, fiori di zucca e filetti di alici di Cetara		
<b>Pan Scudo</b> _____	4,50 €	HS 4,05
Il nostro scudo in formato focaccia , condito con olio evo, sale e rosmarino.		



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







## 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* \_\_\_\_\_ **16,90 €**   
Salmonese scozzese affumicato, mozzarella, rucola, pomodori pachino rossi, 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 €	 HS 3,60
<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 €	 HS 5,40
<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 €	 HS 11,70
<b>Menabrea rossa</b> (0,20L) Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.	4,50 €	 HS 4,00
<b>Menabrea rossa</b> (0,40L) Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.	6,00 €	 HS 5,40
<b>Brocca Menabrea rossa</b> (1L) Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.	15,00 €	 HS 13,50
<b>Menabrea Weiss</b> (0,20L) Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.	4,50 €	 HS 4,00
<b>Menabrea Weiss</b> (0,40L) Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.	6,00 €	 HS 5,40
<b>Brocca Menabrea Weiss</b> (1L) Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.	15,00 €	 HS 13,50
<b>BIRRE IN BOTTIGLIA</b>		
<b>Menabrea Strong</b> (0,33L) Birra doppio malto chiara di bassa fermentazione, tipo Strong Lager.	4,00 €	 HS 3,60
<b>Menabrea Ambrata</b> (0,33L) Birra ambrata di bassa fermentazione, Celebrativa (tipo Maerzen).	4,00 €	 HS 3,60
<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 €	 HS 3,60





# BIBENDA

BEVANDE



**Acqua Panna** (1 L)

2,50 €



**Acqua S. Pellegrino** (0,75 L)

3,50 €



**Coca** (0,33 L)

3,00 €



**Fanta** (0,33 L)

3,00 €



**Sprite** (0,33 L)

3,00 €



**Chinotto lattina** (0,33 L)

3,00 €



**Tè lattina** (0,33 L)

3,00 €



# POTUS ARABICUM

CAFFETTERIA



**Caffè**

1,50 €



**Caffè corretto**

1,80 €



# INFUSA HERBIS

AMARI



**Amari**

4,00 €



**Amaro Jefferson**

5,00 €



**Limoncello**

4,00 €



**Grappe**

5,00 €



**Whisky e rum speciali**

5,00 €



**Coperto e Servizi € 2,00**

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





[imperivm.it](http://imperivm.it)