



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

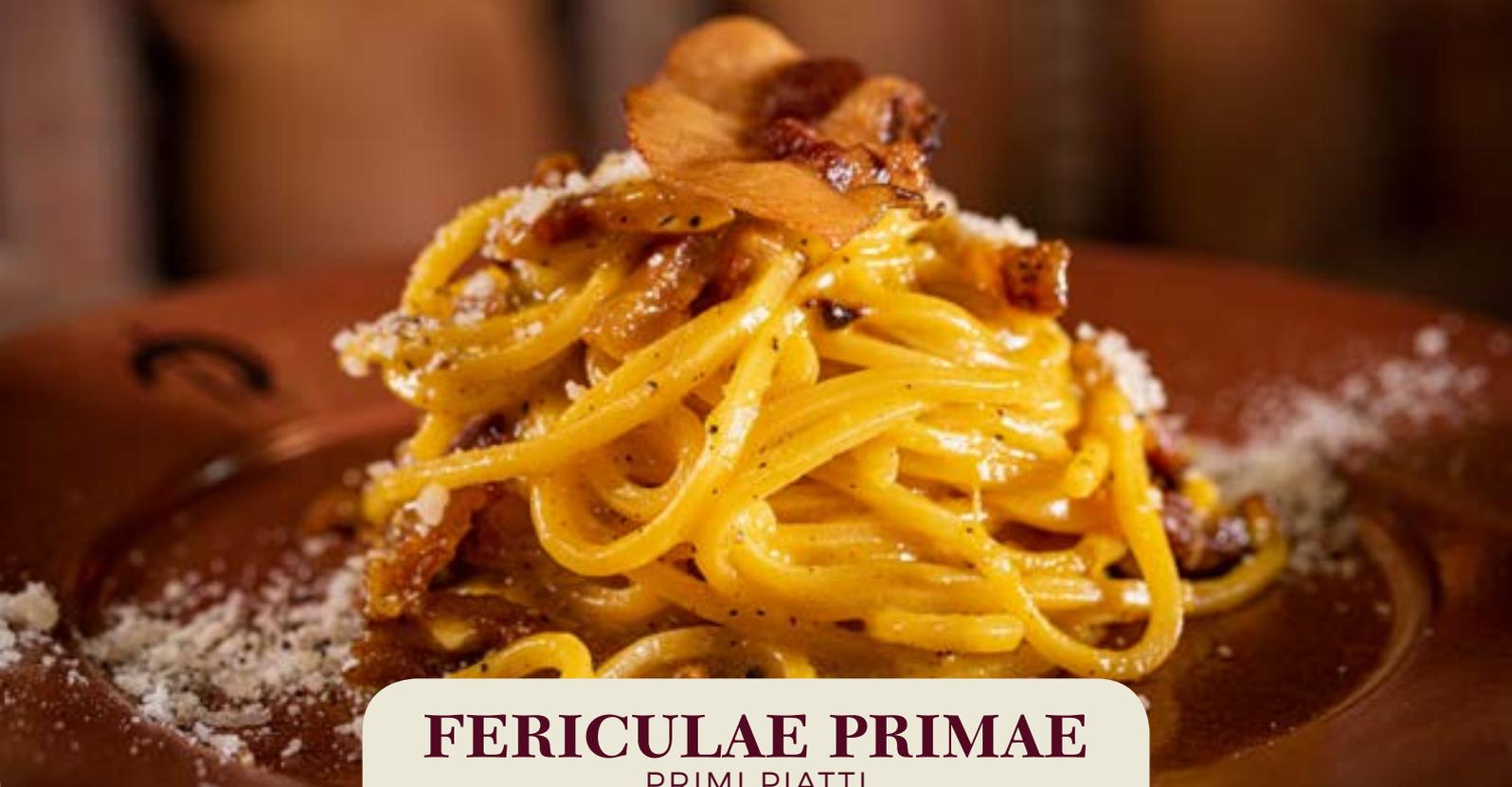
HS
9,45

Apicio et caseus _____ 8,00 €

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

HS
7,20



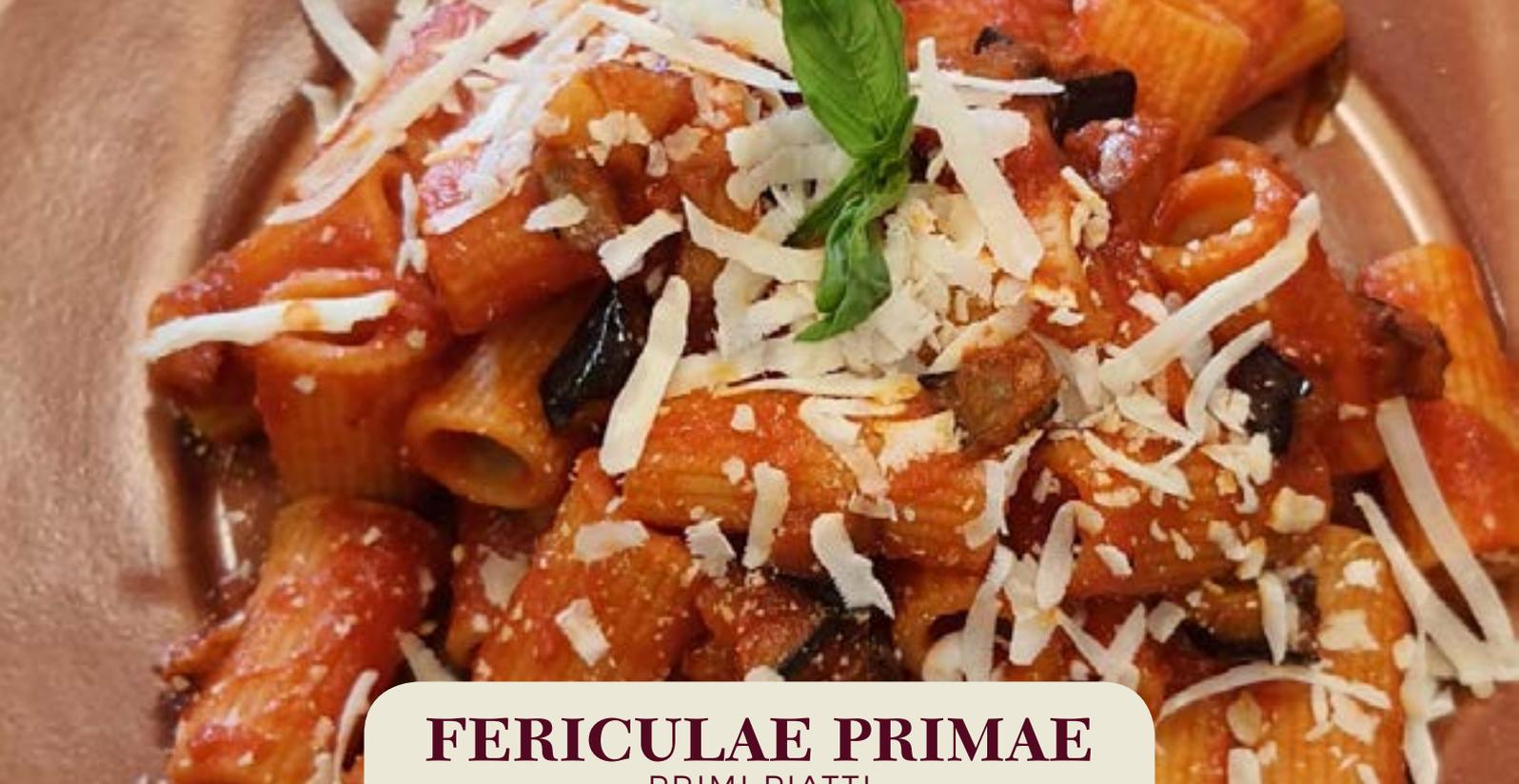


FERICULAE PRIMAE

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.



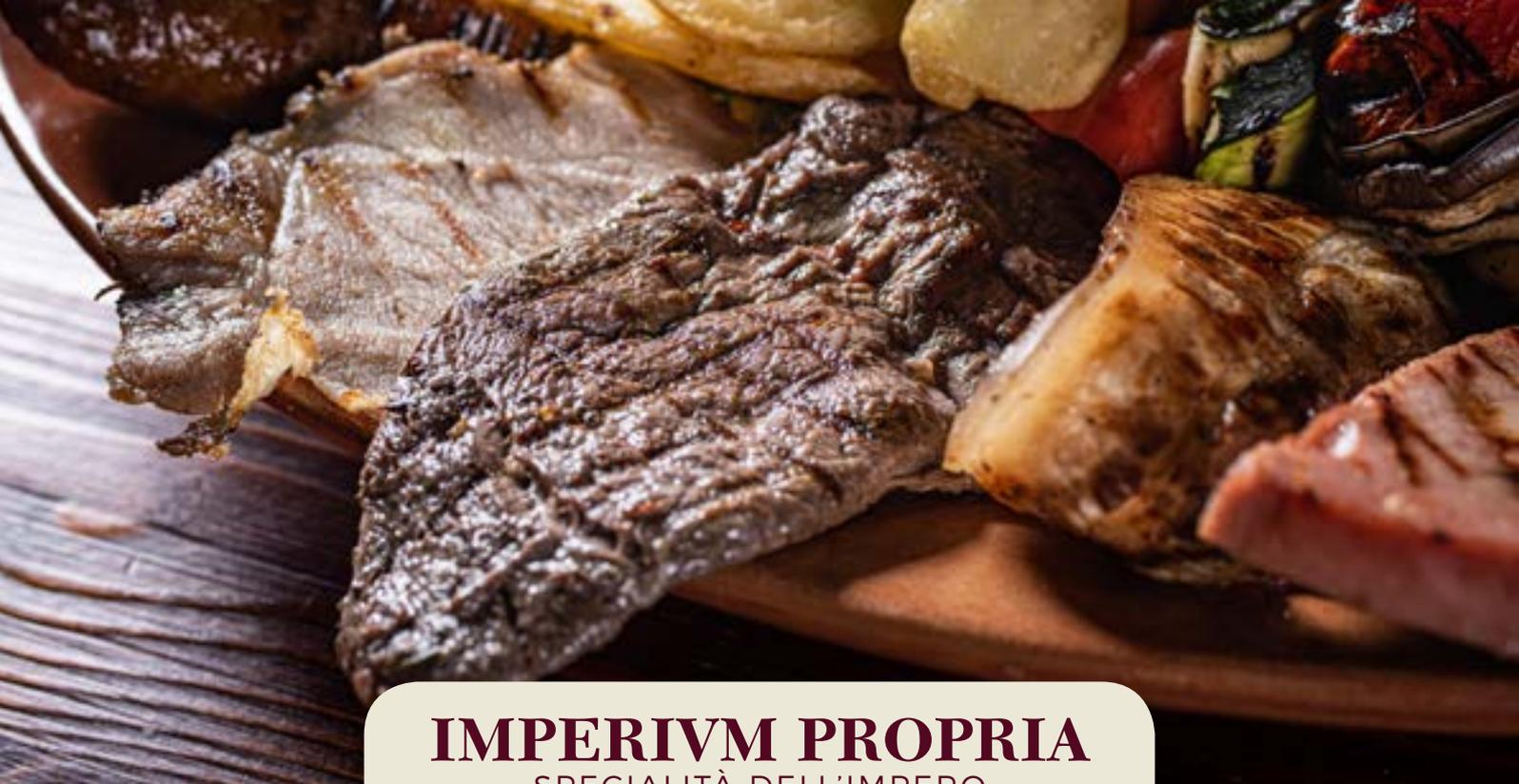
Italia - Sapori Mediterranei _____ **9,00 €**

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 €



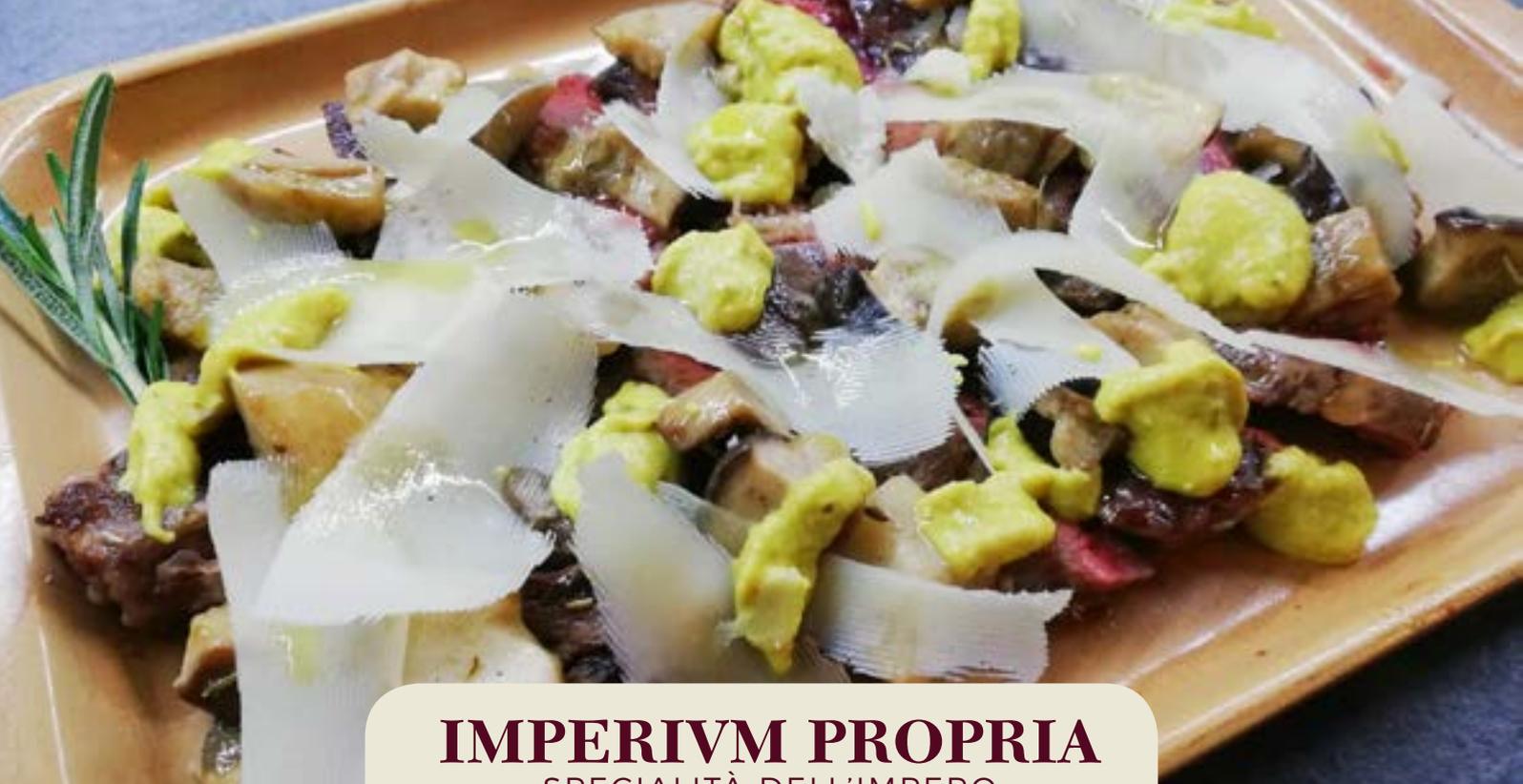
Grigliata della Legione (per 2 persone) 42,00 €

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 €

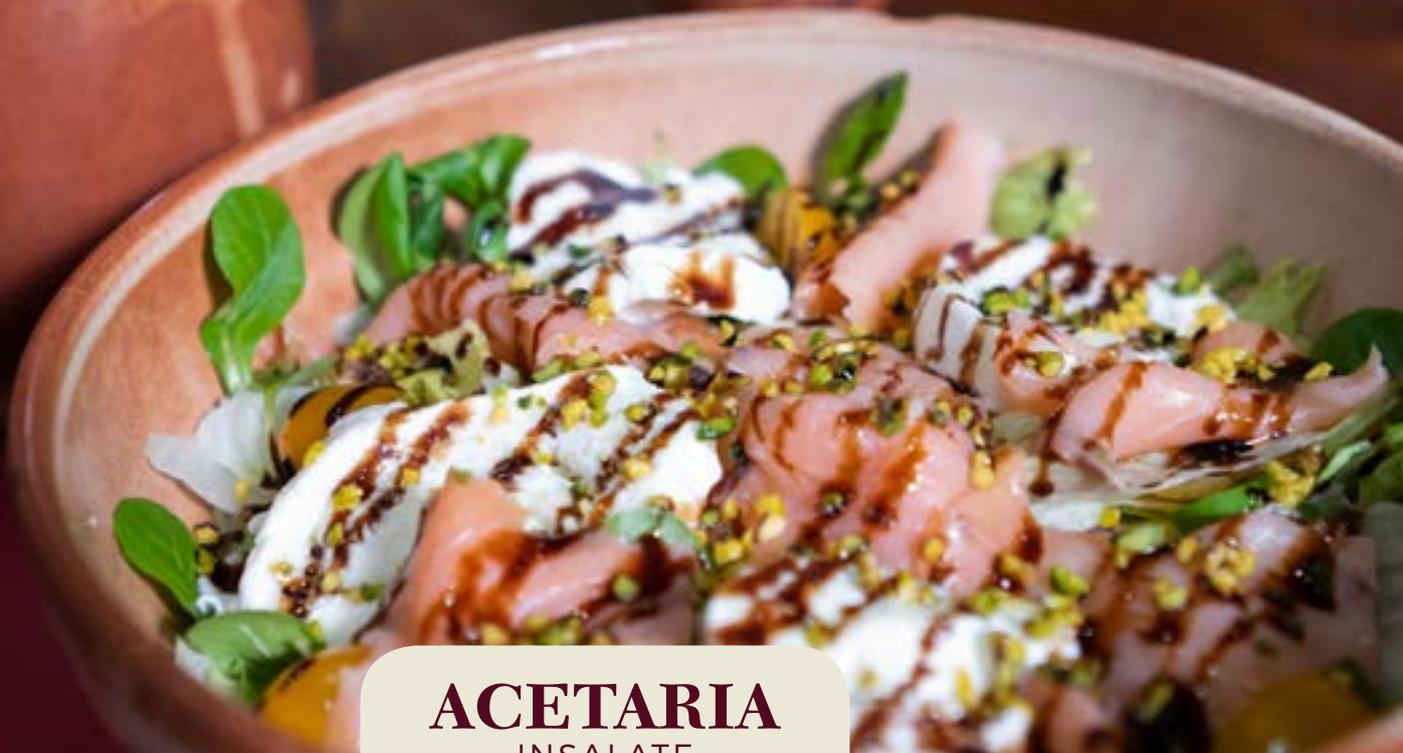


Un piatto che ha fatto e continua a fare la storia della cucina romana. Costolette di abbacchio, marinate 48 ore in erbe aromatiche e poi grigliate, accompagnate dalla cicoria saltata. Un piatto succulento e completo..



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 €

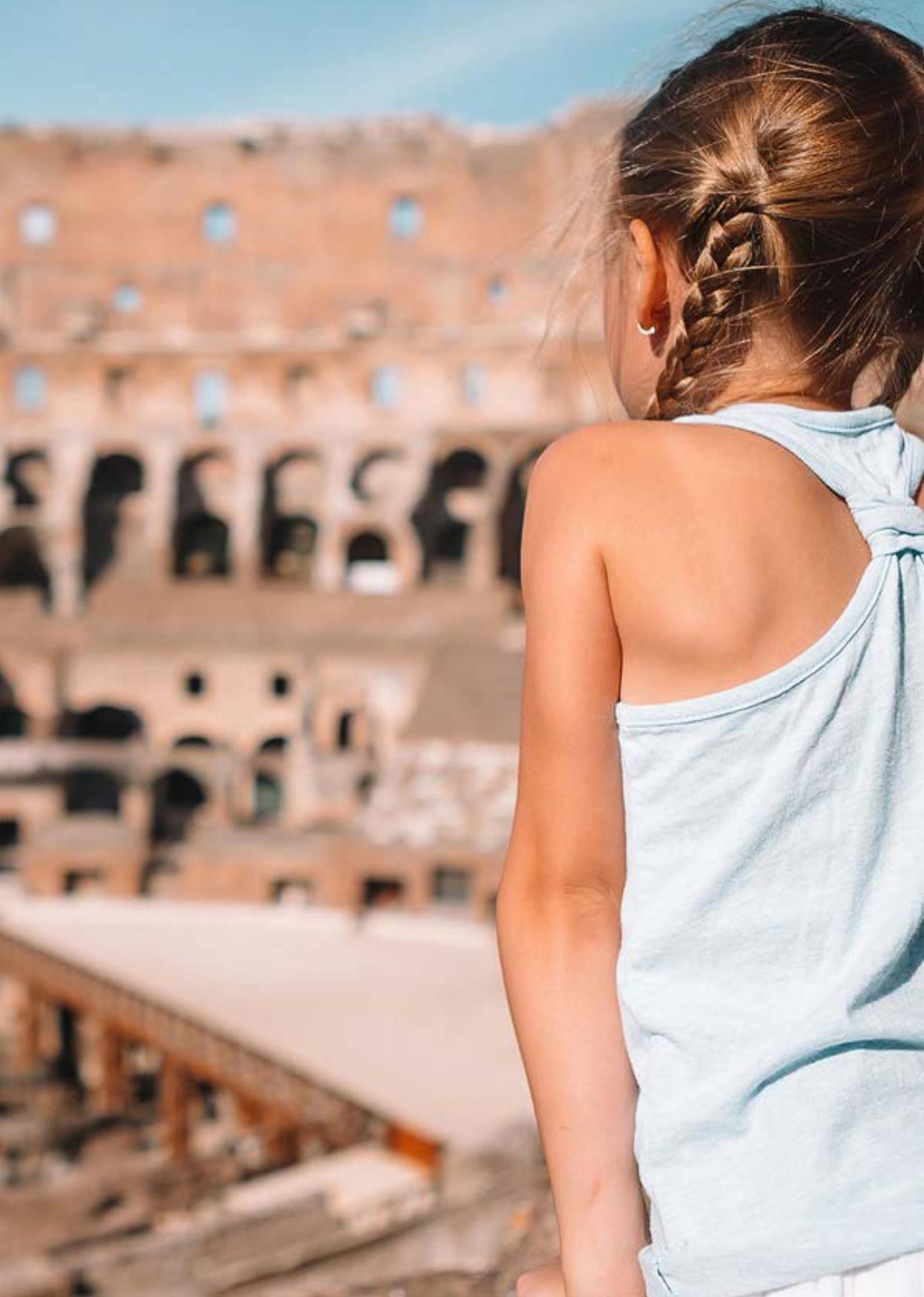
Croccanti e rustiche patate* fritte ricoperte con crema di Pecorino Romano DOP, stick di guanciale di Amatrice del salumificio SA.NO. e pepe nero.

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.

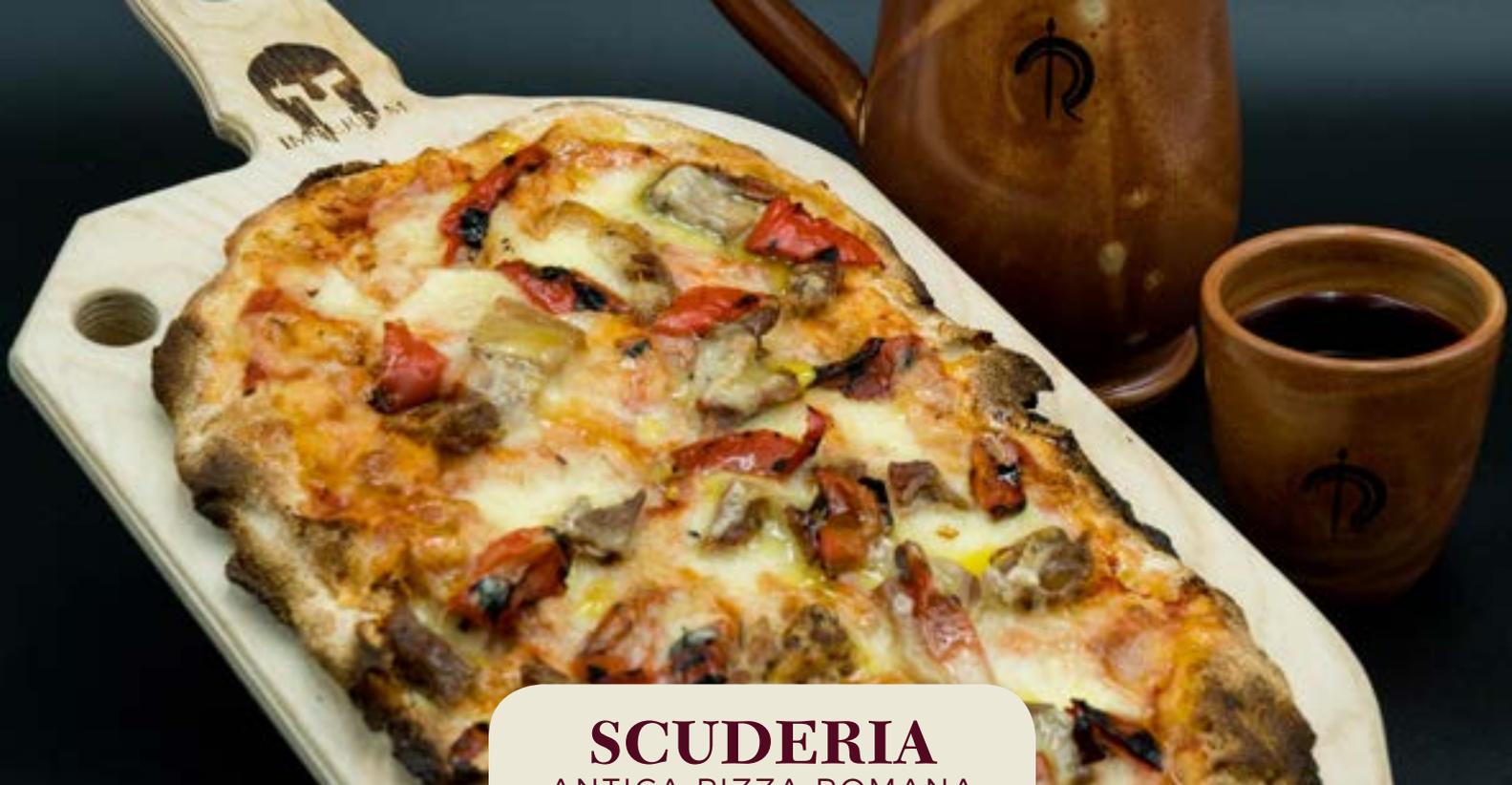


Cibi condimentum esse famem, potionis sitim: La fame rende gustoso ogni cibo, la sete ogni bevanda. (Socrate)





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 €

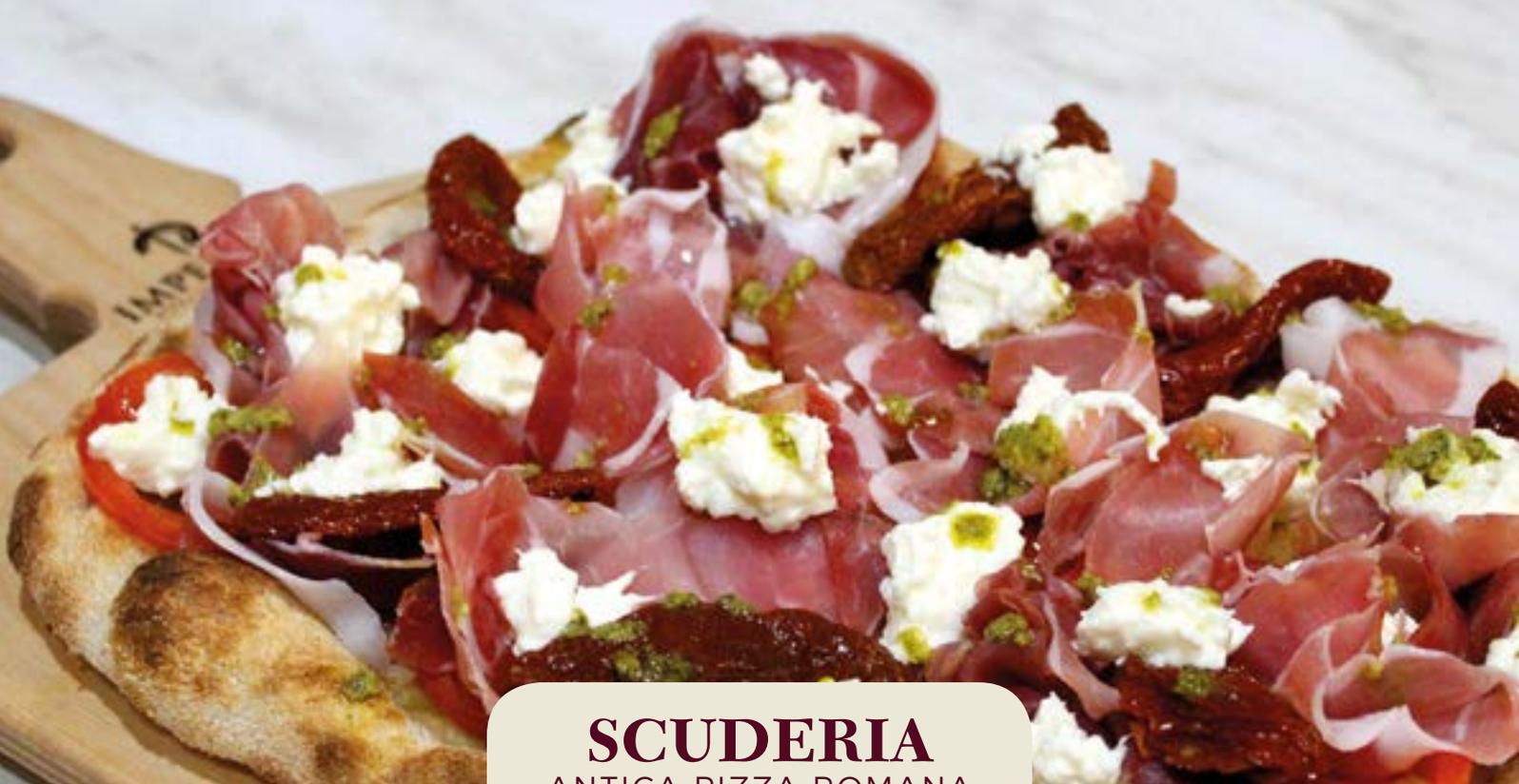


Giuliano *Il filosofo*

Pomodoro, mozzarella, scamorza, Porchetta di Ariccia e peperoni

10,90 €





SCUDERIA
ANTICA PIZZA ROMANA
BIANCHE

Galba <i>Il generale</i> _____	9,90 €	
Mozzarella, prosciutto cotto, patate e rosmarino.		
Settimio severo <i>Dominus et deus</i> <input type="checkbox"/> _____	10,90 €	
Mozzarella, noci, gorgonzola e speck.		
Tito <i>Il generoso</i> _____	10,90 €	
Mozzarella, crema tartufata, funghi, caciocavallo e speck.		
Eliogabalo <i>Il sacerdote siriano</i> _____	9,90 €	
Mozzarella, Pomodoro di Pachino IGP, speck e scamorza.		
Lucio Vero <i>Divus Verus</i> _____	10,90 €	
Mozzarella, zucchine, gamberi e rucola.		
Domiziano <i>Il burocrate</i> _____	10,90 €	
Mozzarella fior di latte, fiori di zucca e filetti di alici di Cetara		
Pan Scudo _____	4,50 €	
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, stracciatella, prosciutto crudo di Parma, pomodorini semi dry e gocce di pesto genovese.
- Marco Aurelio** *L'illuminato*  _____ **12,90 €** 
Stracciatella, 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 €** 
Salmone scozzese affumicato, mozzarella, rucola, pomodori pachino rossi, stracciatella, 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



INFUSA HERBIS

AMARI

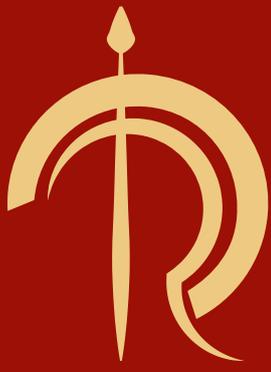


Amari	4,00 €	HS 4,50
Amaro Jefferson	5,00 €	HS 4,50
Limoncello	4,00 €	HS 4,50
Grappe	5,00 €	HS 4,50
Whisky e rum speciali	5,00 €	HS 4,50

Coperto e Servizi € 2,00

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





imperivm.it