

PAPER
CIBUM



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



PIATTO VEGETARIANO

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.

Cambio contorno € 1,50

Coperto e Servizi € 2,00

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

STUZZICHERIA GUSTATIO

Tagliere del Centurione

Per 2 persone ————— ☐ 18,90 €

Selezione di salumi e formaggi con capocollo, coppiette romane, prosciutto crudo di Norcia, 'nduja calabrese porchetta di Ariccia Igp Isabella Leoni, olive, pomodori secchi e focaccia accompagnati da Pecorino Romano DOP e caciocavallo, abbinati a frutta fresca, noci e miele.

Trivmvirato

Tris di bruschette ————— 9,50 €

- olio EVO aromatizzato all'aglio, pomodorino fresco, origano, basilico.
- olio EVO e 'nduja calabrese
- scamorza affumicata e guanciale

Romix

Per 2 persone ————— 11,90 €

Degustazione dei nostri fritti, attraverso sapori e croccantezze decise: dal suppli* all'amatriciana, al croccchè* romano, ai filetti di baccalà* ed i fiori di zucca*, con carciofi*, zucchine a julienne*, tutti pastellati e fritti come da tradizione capitolina

Apicio et caseus

————— 8,50 €

Le nostre polpettine* di manzo, adagiate su un letto di rucola fritte e fragranti condite con crema cacio e pepe.



Agrippina

————— ☐ 12,90 €

Porchetta di Ariccia Igp Isabella Leoni affettata, servita calda su letto di rucola, con gocce di crema cacio e pepe, e cipolla caramellata, ad accompagnare un focaccia olio, sale e rosmarino

Supplix

————— 3,90 €

Il nostro classico suppli*, presentato in una piccola terrina condito con un cucchiaino del nostro sugo amatriciano.



INSALATE ACETARIA

Caesar

————— 8,90 €

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

Caracalla

————— 12,50 €

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

CONTORNI VENUSTATES

Cicoria impazzita

————— ☐ 5,50 €
Cicoria* saltata in padella con aglio, olio e peperoncino

Roman Gricia

————— ☐ 6,00 €

Croccanti e rustiche patate* fritte ricoperte con crema di Pecorino Romano DOP, stick di guanciale e pepe nero

Roman Crisp

————— ☐ 4,00 €

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

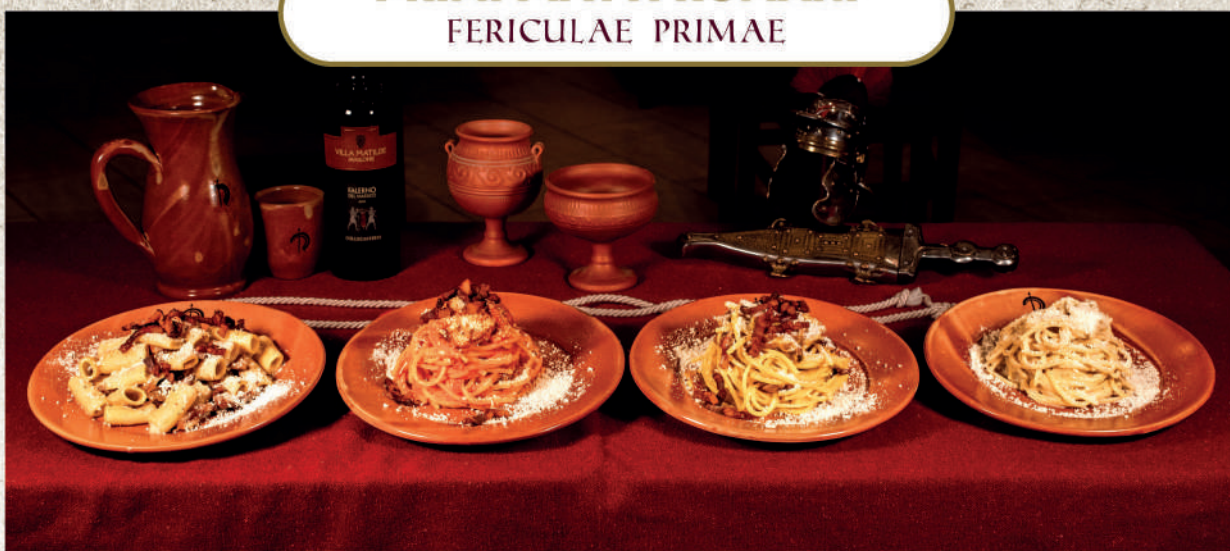


Verdure grigliate


————— ☐ 5,00 €

Peperoni, melanzane e zucchine grigliate

PRIMI PIATTI ROMANI FERICULAE PRIMAE




“Veni Vidi Vici” Carbonara _____ ☐ 12,50 €
Pasta fresca, guanciale, 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, pomodoro, Pecorino Romano DOP, peperoncino.

“Ad Maiora” Gricia _____ ☐ 12,00 €
Pasta fresca, guanciale, Pecorino Romano DOP, pepe nero.

“Italia” Sapori Mediterranei _____ ☐ 9,00 €
Pasta fresca con salsa di pomodoro, pachino, basilico e Evo. 

“Virtus” _____ 11,00 €
Pasta fresca, crema di fave, guanciale croccante, chips di carciofo, Pecorino Romano DOP.
Guarnita con crema di Pecorino

“Divide et impera” _____ 12,00 €
Pasta fresca con crema di broccolo, salsiccia, pomodorini confit, chips di carciofo e Pecorino Romano DOP.


“Italica” _____ 11,00 €
Stroncatura calabrese, saltata con olio EVO, alici, capperi, olive, pomodori secchi e pomodorino fresco, in fine una generosa spolverata di pane profumato tostato.


ANTICA PIZZA ROMANA SCUDERIA



ROSSE


Romolo Il fondatore _____ 8,00 €
Pomodoro, mozzarella e basilico. 

Massenzio Il cospiratore _____ 10,90 €
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, basilico, melanzane e scaglie di Grana. 

Caligola Il cattivo bambino _____ 9,90 €
Pomodoro, mozzarella, olive, salame e 'nduja. 

Nerva Il rivoluzionario _____ 9,90 €
Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte.

Claudio L'instancabile legislatore _____ 9,90 €
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla.


Traiano Optimus Princeps _____ 9,90 €
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni. 

Giuliano Il filosofo _____ 10,90 €
Pomodoro, mozzarella, scamorza, Porchetta di Ariccia e peperoni.



BIANCHE

Galba Il generale _____ 9,90 €
Mozzarella, prosciutto cotto, patate e rosmarino.


Settimo Severo Dominus et deus _____ 10,90 €
Mozzarella, noci, gorgonzola e speck. 

Tito Il generoso _____ 10,90 €
Mozzarella, crema tartufata, funghi, caciocavallo e speck.

Eliogabalo Il sacerdote siriano _____ 9,90 €
Mozzarella, Pomodoro di Pachino IGP, speck e scamorza.

Lucio Vero Divus Verus _____ 10,90 €
Mozzarella, zucchine, gamberi* e rucola.

Domiziano Il burocrate _____ 10,90 €
Mozzarella, fiori* di zucca e filetti di alici.

Pan Scudo _____ 4,50 €
Il nostro scudo in formato focaccia, condito con olio Evo e rosmarino. 

SPECIALITÀ DELL'IMPERO IMPERIVM PROPRIA

Apicio _____ 11,90 €

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.

Crisso _____ 14,50 €

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

Druso _____ 11,50 €

Petto di pollo* rosolato in padella e condito con crema di Pecorino Romano DOP e chips croccanti di guanciale, servito con patate* Roman Crisp le nostre patate fritte.

Livia Drusilla _____ 10,50 €

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

Grigliata della Legione

Per 2 persone _____ ☐ 38,00 €

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



Messalina _____ 19,90 €

Tagliata di Entrecôte irlandese, grigliata e condita con crema cacio e pepe. Guarnita con chips di carciofi* fritti e servita patate *Roman Crisp le nostre patate fritte.

Pompeo Magno _____ 22,90 €

Filetto di manzo in crema di pecorino, chips di carciofi*, polvere di guanciale, servito con patate *Roman Crisp le nostre patate fritte.

SCUDI ROMANI GOURMET PINSA

Adriano L'artista _____ 12,90 €

Pomodoro a fette, stracciatella, prosciutto crudo di Norcia, pomodori secchi 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 €

Mozzarella, crema di Pecorino Romano DOP e stick di guanciale.

Vespasiano Novus Homo _____ 13,90 €

Pomodoro Mozzarella di Bufala, pomodorini a spicchi, filetti di sgombro, capperi, melanzane fritte, cipolla rossa e basilico.

Caracalla L'ambizioso _____ ☐ 17,90 €

Salmonc affumicato, Mozzarella di Bufala, rucola, pomodori pachino gialli, stracciatella, granella di pistacchio e glassa di Aceto Balsamico di Modena.



BEVANDE BIBENDA

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

BIRRA CEREVISIA

Menabrea bionda (0,20L) (4,8% Vol.) 4,00 €

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

Menabrea bionda (0,40L) (4,8% Vol.) 6,00 €

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

Brocca Menabrea bionda (1L) (4,8% Vol.) 13,00 €

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



Menabrea rossa (0,20L) 4,50 €

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.

Menabrea rossa (0,40L) 6,00 €

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.

Brocca Menabrea rossa (1L) 15,00 €

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione.

Menabrea Weiss (0,20L) 4,50 €

Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.

Menabrea Weiss (0,40L) 6,00 €

Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.

Brocca Menabrea Weiss (1L) 15,00 €

Birra Weiss non filtrata ad alta fermentazione.

BIRRE IN BOTTIGLIA 4,00 €

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.



CAFFÈ E AMARI POTUS ARABICUM ET INFUSA HERBIS

Caffè	1,50 €
Caffè corretto	1,80 €
Amari e Limoncello	4,00 €
Amaro Jefferson, Grappe, Whisky e rum speciali	5,00 €



imperivm.it