



DEN HAAG • AMSTERDAM

Keuken dagelijks geopend van 12:00 tot 24:00
Kitchen open daily from 12:00 to 24:00

WWW.IMPEROROMANO.NL

Met beschikking over de juiste ingrediënten vervullen wij
graag al uw wensen /
*With the right ingredients in stock, we gladly fulfill your
wishes*

Indien gewenst beschikken wij over een allergenen kaart /
If needed we can provide a list of allergens



Vegetarische gerechten / *Suitable for vegetarians*

LUNCHMENU

MENU €22,50

Ma t/m vr van 12:00 tot 17:00

Monday to Friday from 12:00 to 17:00

Antipasto of Salade of Pasta

Antipasto or Salad or Pasta

&

Koffie of thee naar keuze met huisgemaakt dessert

Your choice of coffee or tea with home made dessert

SURPRISE MENU

Besides our à la carte menu our kitchen brigade serves a three course fixed menu with daily changing ingredients.

You can add a Spoom and/or Dolci to the menu:

3 COURSE MENU €45,-

I- ANTIPASTO

II- PRIMO

SPOOM (+ €5)

III- SECONDO

DOLCI (+ €5)

— ANTIPASTI —



INSALATA CAPRESE - €15

Mozzarella di Bufala met pomodori, basilicum en pesto /
Mozzarella di Bufala with tomatoes, fresh basil and pesto



BURRATA PINZIMONIO - €16,50

Combinatie van Burrata, julienne van groente, jus van tomaat en toast / *Combination of Burrata, julienne of vegetables, fresh tomato gravy and toast.*

CARPACCIO CIPRIANI - €16

Carpaccio van ossenhaas met Parmigiano Reggiano, pijnboompitten, rucola en extra Virgin olijfolie / *Carpaccio of beef tenderloin served with scales of Parmigiano, pine nuts and fresh rocket*

TRIO DI MARE - €16,50

Trio van dingesneden zwaardvis carpaccio, zalm en tonijn /
Trio of thin sliced swordfish carpaccio, salmon and tuna

VITELLO TONNATO - €16

Dingesneden kalfsvlees met een tonijnsaus en kappertjes /
Thin sliced veal with a tuna sauce and capers

— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

ANTIPASTO IMPERO - €18

Combinatie van Italiaanse voorgerechten /
Combination of Italian appetizers

IMPEPATA DI COZZE - €15

Mosselsoep met zwarte peper en peterselie / *Peppered mussels soup with parsley*



PARMIGIANA - €14

Lasagne van aubergine, tomatensaus, mozzarella en Parmigiano / *Lasagna of eggplant, tomato sauce, mozzarella and Parmigiano*

INSALATE

GAMBERI & AVOCADO - €15

Salade met garnalen, avocado en semi-gedroogde cherrytomaatjes / *Salad with prawns, avocado and semi-dried cherry tomatoes*

INSALATA IMPERO - €15

Salade met kip, pancetta, ei, Parmigiano en toast / *Salad with chicken, pancetta bacon, egg, Parmigiano and toast*



INSALATA MEDITERRANEA - €13,5

Salade met gemarineerde courgette, olijven, kappertjes, rode ui, komkommerdressing en spelt / *Salad with marinated zucchini, olives, capers, red onion cucumber dressing and spelled wheat*

INSALATA DI MARE - €15

Verse zeevruchtensalade en citroen dressing / *Fresh seafood salad and lemon dressing*

ZUPPE



MINISTRONE - €12

Traditionele Italiaanse groentesoep / *Traditional Italian vegetable soup*



CREMA DI POMODORO - €10

Traditionele Italiaanse tomatensoep / *Traditional Italian tomato soup*

ZUPPA DI PESCE - €20

Traditionele Toscaanse vissoep met verse schelpdieren, garnalen en vis van de dag / *Traditional Tuscan soup with fresh shellfish, prawns and the fish of the day*

PASTE

SPAGHETTI VONGOLE - €17,50

Met verse Venusschelpen / *With fresh Venus shells*



SPAGHETTI DIVINO - €16,5

Met mediterrane groenten, mozzarella di bufala en Parmigiano gratineerd in de oven met een deksel van dun brooddeeg /
*With fresh Mediterranean vegetables,
Mozzarella di bufala and Parmigiano gratinated in the oven with a thin pastry top*



— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

TAGLIOLINI AL TARTUFO - €19,95

Verse pasta met boter en salie bereid in de grote Parmezaanse kaas en afgemaakt met verse truffel /
Fresh pasta with butter and sage prepared in the big Parmesan cheese with a finishing touch of fresh truffle

LASAGNA CLASSICA - €15

Klassieke huisgemaakte lasagne bereid met vers pastadeeg /
Classic home made lasagna prepared with fresh pasta

RAVIOLI PIEMONTESI - €16

Huisgemaakte ravioli met een vulling van kalfsvlees in een delicate demi-glance /
Home made ravioli stuffed with veal in a delicate demi glance

GNOCCHI GAMBERI, ZUCCHINE E ZAFFERANO - €16,5

Huisgemaakte gnocchi met een saus van gamba's, courgette en saffraan /
Home made gnocchi with a sauce of gamba's, zucchini and saffron

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA E SALMONE - €16,50

Zwarte tagliatelle met zalm en gedroogde tomaatjes /
Ink squid tagliatelle with salmon and semi-dried cherry tomatoes



PACCHERI ALLA NORMA - €15,50

Verse Paccheri pasta met een saus van tomaten en aubergine / *Fresh Paccheri pasta in a sauce of tomato and eggplant*

RISOTTI

ALLA MARINARA - €20

Risotto met verse schelpdieren, garnalen en vis van de dag /
Risotto with fresh shellfish, prawns and the fish of the day



DEL GIORNO - €19,50

Risotto met dagverse ingrediënten /
Risotto with daily changing ingredients

CONTORNI

(Bijgerechten / Side dish)



SPINACI - €4

Verse spinazie bereid met olijfolie en knoflook /
Fresh spinach prepared with olive oil and garlic



PATATE AL FORNO - €4

Aardappels uit de oven met olijfolie en rozemarijn /
Oven baked potatoes with olive oil and rosemary



INSALATA - €4,5

Rucola salade met cherrytomaatjes en geschaafde Parmezaan /
Rocket salad with cherry tomato and Parmesan cheese



VERDURINE AL BURRO - €4,5

Selectie van verse groente van de dag / Selection of fresh mixed vegetables

PESCE

TONNO & POMODORI SECCHI - €25

Gegrilde verse tonijn met een pesto van semi-gedroogde tomaatjes /
Grilled tuna steak with a pesto made of semi-dried tomatoes

— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

BRANZINO AL SALE - €28

Zeebaars in een korst van zeezout /
Sea bass in a salt crust

FRITTO MISTO DI PESCE - €23

Verse gefrituurde visschotel /
Fresh fried fish selection

PESCE DEL GIORNO

Dagprijs - Daily price

Vangst van de dag /
Catch of the day

CARNE

TAGLIATA DI MANZO - €25

Gegrilde rib-eye met rucola, geschaafde Parmigiano en cherrytomaatjes /
Grilled rib-eye with rocket, scales of Parmigiano and pomodorini

FILETTO AL BALSAMICO - €26

Gebakken ossenhaas met een huisgemaakte Balsamico saus /
Pan-seared tenderloin steak with a home made sauce of Balsamico

SALTIMBOCCA - €23

Romaanse kalfsoester met Parmaham en salie
in een witte wijnsaus / *Roman veal escalopes with
Parma ham and sage in a white wine sauce*

POLLETTO RUSPANTE ALLA GRIGLIA - €22

Gegrild kippetje met rozemarijn en salie /
Grilled spring chicken with rosemary and sage

DESSERT

SGROPPINO - €8

Spoom van citroen-sorbet met wodka,
Limoncello en Prosecco / *Spoom of lemon sorbet
with vodka, Limoncello and Prosecco*

FANTASIA DI ANANAS - €7,5

Verse ananas met citroenijs /
Fresh pineapple with lemon ice cream

— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

TIRAMISU - €8

Huisgemaakte 'savoirdi' taart /
Home made 'savoirdi' cake

SOUFFLE AL CIOCCOLATO - €8,5

Chocolade soufflé met roomijs /
Chocolate soufflé with ice cream

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO - €7,5

Ijstaartje van pistache / *pistache parfait*

PANNA COTTA - €7,5

Huisgemaakte panna cotta /
Home made panna cotta

GELATO MISTO - €6,5

Mix van Italiaans ijs (3 bollen) / Mix of italian ice cream (3 scoops)

SELEZIONE MISTA - €9,5

Een selectie van typische Italiaanse kazen /
A selection of our finest Italian cheeses

Se siete soddisfatti ditelo ai vostri amici Se siete
insoddisfatti ditelo a noi

Heeft u van een geslaagd diner genoten? Vertel het uw vrienden.
Was het diner niet geheel naar wens? Vertel het ons!

*Did you enjoy your experience with us! Tell your friends. Were you not
completely satisfied with your visit? Please tell us!*

Arrivederci e grazie
IMPERO ROMANO