



DEN HAAG • AMSTERDAM

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

WWW.IMPEROROMANO.NL

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

Allergisch? Meld het ons vooraf aub /
Allergic? Notify us in advanced please



Vegetarische gerechten / *Suitable for vegetarians*



Vegan gerechten / *Suitable for vegans*

LUNCHMENU

MENU €22,50

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

Monday to Friday from 12:00 till 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 DELIZIOSA - €16,50

Burrata, San Daniele ham en cherrytomaatjes /
Burrata, San Daniele ham and cherry tomatoes

CARPACCIO CIPRIANI - €16

Carpaccio van ossenhaas met Parmigiano Reggiano,
pijnboompitten, rucola en Cipriani saus /
*Carpaccio of beef tenderloin served with scales of Parmigiano,
pine nuts, fresh rocket salad and Cipriani sauce*

TRIO DI MARE - €18,50

Trio van gerookte zalm, garnalen en tonijntartaar /
Trio of smoked salmon, shrimps and tuna tartare

VITELLO TONNATO - €16

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

— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

ANTIPASTO IMPERO - €18

Combinatie van Italiaanse voorgerechten /
Combination of Italian appetizers

POLPO ESTIVO - €16,50

Octopus geserveerd met aardappel en olijven
in een saus van peterselie en dille mayonaise /
*Octopus served with potato and olives with
a sauce of parsley and dill mayonnaise*



PARMIGIANA - €14

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



CARPACCIO DI RAPA ROSSA - €14

Carpaccio van rode biet, avocado,
vegan kaas en een creme van knoflook /
Carpaccio of beetroot, avocado, vegan cheese and a cream of garlic

INSALATE

SALMONE & AVOCADO - €15

Salade met gerookte zalm, avocado en semi-gedroogde cherrytomaatjes /
Salad with smoked salmon, avocado and semi-dried cherry tomatoes

INSALATA IMPERO - €15

Salade met kip filet & chips, pancetta, ei, Parmigiano en yoghurtdressing/
Salad with chicken fillet & chips, pancetta bacon, egg, Parmigiano and yogurt dressing



INSALATA MEDITERRANEA - €13,5

Salade met zomerfruit, vegan kaas en crostini /
Salad with summer fruit, vegan cheese and crostini



INSALATA NOCI CAPRINO E MELA - €14,5

Salade met geitenkaas, walnoten en appel /
Salad with goat cheese, walnuts and apple

ZUPPE



MINISTRONE - €12

Traditionele Italiaanse groentesoep /
Traditional Italian vegetable soup

ZUPPA DEL GIORNO

Dagprijs - Daily price

Soep van de dag /
Soup of the day

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 - €18

Met verse Venusschelpen / *With fresh Venus shells*



SPAGHETTI DIVINO - €16

Met mediterrane groenten, mozzarella di bufala en Parmigiano
gegratineerd 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 PIEMONTESE - €16

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

GNOCCHI AI MOSCARDINI - €16,5

Huisgemaakte gnocchi met een saus van tomaten en baby octopus /
Home made gnocchi with a tomato sauce and baby octopus

PACCHERI AL BACCALA - €17

Verse Paccheri pasta met een ragù van
kabeljauw en geroosterd broodkruim /
*Fresh Paccheri pasta with a ragù of
codfish and roasted breadcrumbs*



GARGANELLI ALLA NORMA - €15

Garganelli pasta met een saus van tomaten, aubergine en vegan kaas /
Garganelli pasta in a sauce of tomato, eggplant and vegan cheese

———— 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

Dagprijs - Daily price

Risotto van de dag /
Risotto of the day



AGLI AGRUMI - €17,50

Risotto bereid met Prosecco, sinaasappel en dille /
Prosecco risotto with orange and dill

———— CONTORNI ————

Bijgerechten / Side dish



SPINACI - €4,5

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



PATATE AL FORNO - €4,5

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



INSALATA - €4,5

Rucola salade met cherytomaatjes 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 - €26

Gegrilde verse tonijn met een pesto van semi-gedroogde tomaatjes, olijven en kappertjes /
Grilled tuna steak with a pesto made of semi-dried tomatoes, olives and capers

— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

BRANZINO AL SALE - €28

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

GAMBERONI ALLA SALENTINA - €24

Gebakken kingsize gamba's met cherrytomaatjes, knoflook en peterselie /
Baked kingsize gamba's with cherry tomatoes, garlic and parsley

PESCE DEL GIORNO

Dagprijs - Daily price

Vangst van de dag /
Catch of the day

CARNE

TAGLIATA DI MANZO AL TRICOLORE - €26

Gegrilde rib-eye met 3 huisgemaakte sauzen van mierikswortel, peterselie en tomaat-paprika /
Grilled rib-eye with 3 home made sauces of horseradish, parsley and tomato-bell pepper

FILETTO DELLO CHEF - €27

Gebakken ossenhaas met een delicate kalfsjus /
Pan-seared tenderloin steak with a delicate demi glace of veal

SALTIMBOCCA - €24

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

COTOLETTA MILANESE - €25

Gepaneerde kalfskotelet met rucola, geschaafde Parmigiano en cherrytomaatjes /
Breaded veal cutlet with rocket, scales of Parmigiano and cherry tomatoes

DESSERT



SGROPPINO - €8

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



FANTASIA DI ANANAS - €8

Verse ananas met sorbetijs /
Fresh pineapple with sorbet

— 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 - €8

Ijstaartje van pistache / *pistache parfait*

PANNA COTTA - €7,5

Huisgemaakte panna cotta /
Home made panna cotta

GELATO MISTO - €7

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

SELEZIONE MISTA - €10

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