



**DEN HAAG • AMSTERDAM**

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

[WWW.IMPEROROMANO.NL](http://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 yoghurt dressing/  
*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 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 - €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