

DEN HAAG · AMSTERDAM

Keuken dagelijks geopend van 12:00 tot 22:00
Kitchen open daily from 12:00 till 22:00

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*

Allergisch? Meld het ons vooraf aub. Bekijk ook onze
allergenen menukaart door onderstaande
QR-code te scannen /
*Allergic? Notify us in advance please. Also view our
allergen menu by scanning the QR code below*



Vegetarische gerechten / *Suitable for vegetarians*



Vegan gerechten / *Suitable for vegans*



DAILY MENU

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

3 COURSE MENU 55,-

I- ANTIPASTO

II- PRIMO

III- DOLCE

3 COURSE MENU 59,-

I- ANTIPASTO

III- SECONDO

III- DOLCE

4 COURSE MENU 69,-

I- ANTIPASTO

II- PRIMO

SPOOM (+ 6)

III- SECONDO

IIII- DOLCE



— ANTIPASTI —



INSALATA CAPRESE - 19

D.O.P. Bocconcini mozzarella geserveerd met cherrytomaatjes en basilicumolie
D.O.P. Bocconcini mozzarella served with cherry tomatoes and basil oil

TOMINO DEL TRENTINO - 21

Gegrilde Tomino kaas geserveerd met speck en krokante rozemarijn focaccia
Grilled Tomino cheese served with speck and crispy rosemary focaccia

CARPACCIO CIPRIANI - 19

Carpaccio van ossenhaas met Parmigiano Reggiano, bleekselderij, walnoten
en Cipriani saus (met verse Truffel + 6)
*Carpaccio of beef tenderloin served with scales of Parmigiano, celery, walnuts
and Cipriani sauce (with fresh Truffle + 6)*

VITELLO TONNATO - 19

Langzaam gegaard kalfsvlees met een traditionele tonijnsaus en kappertjes
Slowly cooked veal with a traditional tuna sauce and capers

TENTACOLO DI POLPO - 22

Gegrilde octopus tentakel geserveerd op een crème van kikkererwten en rozemarijn
Grilled octopus tentacle served on a chickpea and rosemary cream

— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

ANTIPASTO IMPERO - 24

Combinatie van Italiaanse voorgerechten
Combination of Italian appetizers

TARTARE DI MANZO - 20

Steak tartaar geserveerd met kwartelei en Taleggio kaasfondue
(met verse Truffel + 6)
*Steak tartare served with quail egg and Taleggio cheese fondue
(with fresh Truffle + 6)*



PARMIGIANA - 20

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



CARPACCIO DI RAPA ROSSA - 18

Carpaccio van rode biet, avocado en Parmezaanse kaas
Carpaccio of beetroot, avocado and Parmesan cheese



— INSALATE —

SALMONE & AVOCADO - 18

Salade met gerookte zalm zongedroogde cherrytomaatjes en avocado
Salad with smoked salmon, sun-dried cherry tomatoes and avocado

INSALATA IMPERO - 18

Salade met gerookte eendenborst, rode biet, peer, crostini en mosterdsaus
Salad with smoked duck breast, beetroot, pear, crostini and mustard sauce



INSALATA MEDITERRANEA - 17

Salade met mozzarella, olijven, rode ui, komkommer,
cherrytomaatjes en geschaafde Parmezaanse kaas
*Salad with mozzarella, olives, red onion, cucumber,
cherry tomatoes and Parmesan cheese*



CAPRINO & MELA- 17

Salade met geitenkaas, honing en appel
Salad with goat cheese, honey and apple

— ZUPPE —



MINESTRONE - 18

Traditionele Italiaanse groentesoep met bonen
Traditional Italian vegetable soup with beans

ZUPPA DI PESCE - 25

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*

ZUPPA DEL GIORNO

Dagprijs - Daily price

Soep van de dag

Soup of the day



PASTE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE - 26

Met verse Venusschelpen / *With fresh Venus shells*

PACCHERI CAVIALE E PEPERONI - 24

Paccheri pasta met geroosterde paprika creme, Cantabrische anjovis en kaviaar
Paccheri pasta with roasted bell pepper cream, Cantabrian anchovies and caviar



— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

TAGLIOLINI AL PARMIGIANO - 22

Verse pasta met boter en salie bereid in de grote
Parmezaanse kaas **(met verse Truffel + 6)**
*Fresh pasta with butter and sage prepared in the big
Parmesan cheese (with fresh Truffle + 6)*

RAVIOLI PIEMONTESE - 25

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

LASAGNA CLASSICA - 24

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

PAPPARDELLE AL RAGU - 25

Pappardelle pasta met wild zwijn ragù
Home made pappardelle pasta with wild boar ragu



CHICCHE DI PATATE - 24

Gegratineerde gnocchi met tomaat, oregano en burrata
Gratinated gnocchi with tomato, oregano and burrata

LINGUINE ALL' ASTICE- 45

Linguine met kreeft
Linguine with lobster



RISOTTI

ALLA MARINARA - 29

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



RAPA ROSSA E GORGONZOLA - 22

Risotto met rode biet en een crème van Gorgonzola
Risotto with beetroot and Gorgonzola cream

CONTORNI

Bijgerechten / Side dishes



SPINACI - 7

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



PATATE AL FORNO - 7

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



INSALATA MISTA - 7

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



VERDURE SALTATE - 7

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



PESCE

TAGLIATA DI TONNO - 34

Gegrilde verse tonijn met gekarameliseerde ui
Grilled tuna steak with caramelized onion

— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

BRANZINO AL SALE - 34

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

GAMBERONI SFIZIOSI - 32

Gebakken kingsize gamba's in een saus van gember en knoflook
Baked kingsize gambas in a ginger and garlic sauce

DEL GIORNO

Dagprijs-Daily price

Vangst van de dag
Catch of the day

CARNE

TAGLIATA DI BLACK ANGUS - 49

Gegrilde Black Angus rib-eye (300gr)
Grilled Black Angus rib-eye (300gr)

FILETTO DELLO CHEF - 34

Gebakken ossenhaas met een delicate kalfsjus (met verse Truffel + 6)
Pan-seared tenderloin steak with a delicate demi glace of veal (with fresh Truffle + 6)

STINCO DI AGNELLO - 32

Zacht gegaarde lamsbout met rode wijn en rozemarijn
Gently cooked leg of lamb with red wine and rosemary

SALTIMBOCCA - €30

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



DESSERT



SGROPPINO - 12

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



FANTASIA DI ANANAS - 10

Verse ananas met sorbetijs
Fresh pineapple with sorbet

— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

TIRAMISU - 12

Huisgemaakte 'savoardi' taart /
Home made 'savoardi' cake

SOUFFLE AL CIOCCOLATO - 12

Chocolade soufflé met roomijs
Chocolate soufflé with ice cream

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO - 12

Ijstaartje van pistache / *pistache parfait*

PANNA COTTA - 11

Huisgemaakte panna cotta
Home made panna cotta

GELATO MISTO - 10

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

SELEZIONE MISTA - 15

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

