

À LA CARTE

TUTTI I GIORNI
Dalle **12:30** alle **15:00**

DOMENICA E LUNEDI
Dalle **19:30** alle **22:30**

EVERY DAY
From **12:30 PM** to **3:00 PM**

SUNDAY AND MONDAY
From **7:30 PM** to **10:30 PM**

ROMEO

NAPOLI

Assaggi / Bites

Tacos di bacalao, peperone crusco e finger lime <i>Cod tacos, crispy "crusco" pepper and finger lime</i>	1 - 4	39€
Mini bun, burger di manzo, salsa verde e melanzane al barbecue <i>Mini beef burger bun, salsa verde and barbecued eggplant</i>	1 - 4 - 12	34€
Melanzana alla parmigiana <i>Eggplant Parmigiana</i>	1 - 7	31€
Club Sandwich	1 - 3 - 7 10 - 12	37€
Crab roll, salsa alioli, colatura di alici e insalatina di alghe <i>Crab roll, aioli sauce, anchovy extract and seaweed salad</i>	1 - 2 - 3 - 4	52€

Crudi e Caviale / Raws Bar & Caviar

Carpaccio di gambero rosso, condimento di teste affumicate e limone nero <i>Red prawn carpaccio, smoked head dressing and black lemon</i>	2	58€
Ceviche del tirreno, cipolla rossa di Tropea e patata dolce <i>Tyrrhenian ceviche, Tropea red onion, and sweet potato</i>	4 - 12	45€
Caviale Oscietra, pane multicereali tostato, patata viola e burro all'erba cipollina <i>Oscietra caviar, toasted multigrain bread, purple potato, and chive butter</i>	1 - 4 - 7	180€

Insalate / Salads

Mozzarella di bufala campana e selezione di pomodori locali <i>Campania buffalo mozzarella and selected local tomatoes</i>	7	38€
Caesar salad	1 - 3 - 4 - 7	37€
Misticanza di campo, avocado bruciato, ricotta affumicata e acciughe del Cantabrico <i>Wild field greens, charred avocado, smoked ricotta, and Cantabrian anchovies</i>	4 - 7	32€

Piatti Principali / *Main Dishes*

Spaghetto ai tre pomodori... corbarino, caramella e datterino giallo <i>Three-tomato spaghetti: Corbarino, Caramella and yellow Datterino tomatoes</i>	1	39€
Pennacce rigate alla Nerano <i>"Nerano-style" ridged pennacce pasta</i>	1 - 7 - 12	43€
Linguina, bisque di gamberi di Ischia e dragoncello <i>Linguine with Ischia red prawn bisque and tarragon</i>	1 - 2 - 12	53€
Polpo alla griglia, la sua salsa BBQ, battuto di patate al limone di Sorrento e olio al basilico <i>Grilled octopus, house BBQ sauce, mashed Sorrento lemon potatoes, and basil oil</i>	12 - 14	48€
Pescato del giorno alla piastra, la sua salsa pil pil e zucchine arrostate <i>Seared catch of the day, pil-pil sauce and roasted zucchini</i>	4 - 7 - 12	58€
Costata di vitellina da latte, verdure di stagione grigliate e salsa ai pepi <i>Milk-fed veal chop, grilled seasonal vegetables and peppercorn sauce</i>	7 - 12	77€

Contorni / *Sides*

Patatine fritte <i>French fries</i>		19€
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>		19€
Insalata verde <i>Mixed greens</i>		19€

Dolci / *Desserts*

Tiramisù	1 - 3 - 7	24€
Babà tradizionale <i>Traditional Babà</i>	1 - 3 - 7 - 12	24€
Romeo limone <i>Romeo lemon dessert</i>	1 - 3 - 7	24€
Frutta di stagione <i>Seasonal fresh fruits</i>		24€
Selezione di gelati <i>Selection of homemade ice-creams</i>	3 - 7 - 8	24€

ALL DAY - EVERY DAY

Dalle **11:00** alle **23:00**

| *From **11:00 AM** to **11:00 PM***

ROMEO

NAPOLI

Assaggi / Bites

Tacos di bacalao, peperone crusco e finger lime <i>Cod tacos, crispy "crusco" pepper and finger lime</i>	1 - 4	39€
Mini bun, burger di manzo, salsa verde e melanzane al barbecue <i>Mini beef burger bun, salsa verde and barbecued eggplant</i>	1 - 4 - 12	34€
Melanzana alla parmigiana <i>Eggplant Parmigiana</i>	1 - 7	31€
Club Sandwich	1 - 3 - 7 10 - 12	37€
Crab roll, salsa alioli, colatura di alici e insalatina di alghe <i>Crab roll, aioli sauce, anchovy extract and seaweed salad</i>	1 - 2 - 3 - 4	52€

Crudi e Caviale / Raws Bar & Caviar

Carpaccio di gambero rosso, condimento di teste affumicate e limone nero <i>Red prawn carpaccio, smoked head dressing and black lemon</i>	2	58€
Ceviche del tirreno, cipolla rossa di Tropea e patata dolce <i>Tyrrhenian ceviche, Tropea red onion, and sweet potato</i>	4 - 12	45€
Caviale Oscietra, pane multicereali tostato, patata viola e burro all'erba cipollina <i>Oscietra caviar, toasted multigrain bread, purple potato, and chive butter</i>	1 - 4 - 7	180€

Insalate / Salads

Mozzarella di bufala campana e selezione di pomodori locali <i>Campania buffalo mozzarella and selected local tomatoes</i>	7	38€
Caesar salad	1 - 3 - 4 - 7	37€
Misticanza di campo, avocado bruciato, ricotta affumicata e acciughe del Cantabrico <i>Wild field greens, charred avocado, smoked ricotta, and Cantabrian anchovies</i>	4 - 7	32€

Contorni / Sides

Patatine fritte <i>French fries</i>	19€
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	19€
Insalata verde <i>Mixed greens</i>	19€

Dolci / Desserts

Tiramisù	1 - 3 - 7	24€
Babà tradizionale <i>Traditional Babà</i>	1 - 3 - 7 - 12	24€
Romeo limone <i>Romeo lemon dessert</i>	1 - 3 - 7	24€
Frutta di stagione <i>Seasonal fresh fruits</i>		24€
Selezione di gelati <i>Selection of homemade ice-creams</i>	3 - 7 - 8	24€

BEVERAGE MENU

TUTTI I GIORNI
Dalle **10:30** alle **00:00**

EVERY DAY
From **10:30 AM** to **12:00 AM**

ROMEO

NAPOLI

KRUG

BRUT

Magnum

NM	Grande Cuvee 173ème edition	450€
NM	Grande Cuvee 172ème edition	450€
NM	Grande Cuvee 170ème edition	550€
2011	Vintage	930€
2008	Vintage	980€
2006	Vintage	920€
2000	Vintage	1350€
2006	Clos du Mesnil	3000€
NM	Grande Cuvee 169ème edition	1600€
1995	Vintage Collection	1900€

ROSATI / ROSÉ

Magnum

NM	Rosé 28ème édition	950€
NM	Rosé 26ème édition	1000€
NM	Rosé 21ème édition	2200€

KRUG

CHAMPAGNE

Champagne

BRUT

NM	Ruinart	Blanc de Blancs		220€
2018	Pol Roger	Vintage		260€

ROSATI / ROSÉ

NM	Laurent Perrier			180€
NM	Billecart Salmon			200€

Spumanti / Sparkling Wines

BRUT

2016	Trento extra brut	Riserva Lunelli	Ferrari	150€
2019	Franciacorta	Cà del Bosco	Vintage Collection Extra Brut	140€
2020	Franciacorta brut	La Montina	Etichetta Romeo	100€

ROSATI / ROSÉ

2018	Trento Riserva	Ferrari	Perlé Rosé	135€
------	----------------	---------	------------	------

Vini Bianchi / *White Wines*

2022	Fiano di Avellino Riserva	Marianna Venuti	Edition Romeo	100€
2023	Costa D'Amalfi	Marisa Cuomo	Fiorduva	130€
2024	Irpina	Quintodecimo	Via del campo	100€
2021	Greco di Tufo	Feudi di S. Gregorio	Goletto	140€
2021	Langhe	Gaja	Rossj-Bass	220€
2022	Toscana Bianco	Frescobaldi	Gorgogna	200€
2022	Etna Bianco	Cusumano	Alta Mora	70€
2022	Sancerre	Domaine Gitton	Les Belles Dames	110€
2023	Chablis 1er Cru	Simmonnet-Febvre	Fourchaumes	150€
2022	Riesling	Domaine Trapet	Bebenheim	90€

Vini Rosati / *Rosé Wines*

2025	Bandol Rosé	Domaine Ott	Coeur de Grain	120€
------	-------------	-------------	----------------	------

Vini Rossi / *Red Wines*

2021	Salento Cabernet Sauvignon	Tenuta Liliana	Etichetta Romeo	100€
2021	Colli di Salerno	Silvia Imperato	Montevetrano	160€
2023	Campi Flegrei	La Sibilla	Piedirosso	80€
2016	Taurasi	Marianna Venuti		160€
2022	Barolo	Oddero		130€
2022	Bolgheri	Tenuta dell'Ornellaia	Le Serre Nuove	130€
2023	Chianti Classico	Castello di Ama	AMA	80€
2022	Etna Rosso	Benanti di Viagrande	Contrada Calderara Sottana	90€
2022	Chambolle Musigny	Domaine Castagnier		250€
2021	Marsannay	Domaine Trapet		150€
2018	Pessac-Léognan	Chateau La Louvière		165€

Al Calice / *By the Glass*

BOLLICINE / SPARKLING WINES

2020	DOCG Franciacorta brut - La Montina - Etichetta Romeo	20€
NM	Champagne Blanc de Blancs - Ruinart	50€

VINI BIANCHI / WHITE WINES

2022	DOCG Fiano di Avellino Riserva - Marianna Venuti - Edition Romeo	25€
2023	AOC Chablis 1er Cru Fourchame - Simonnet Febvre	30€

VINI ROSSI / RED WINES

2021	IGT Salento Cabernet Sauvignon - Tenuta Liliana - Etichetta Romeo	25€
2023	DOC Campi Flegrei Piediroso - Vigna Madre - La Sibilla	20€

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

2025	AOC Côtes de Provence Bandol Chateau Romassan - Domaines Ott	25€
------	--	-----

Birre / *Beers*

N'Artigiana oro Lager (made in Napoli)	17 €
N'Artigiana ambrata Pale Ale	17 €
N'Artigiana strong Ale	17 €
Menabrea Lager	14 €
Franziskaner Weiss	20 €
Corona	14 €

Signature Cocktails & Premium

30 €

TUTTI I FRUTTI

Vodka, italicus, mix frutta shrub, maraschino, agrumi
Vodka, italicus, shrub fruit mix, maraschino, citrus

CAFFÈ NOCINO

Bourbon alla fava tonka, liquore al caffè, caffè freddo
gelato vaniglia
*Tonka bean bourbon, coffee liquor, coffee iced
vanilla ice cream*

FIORE ROSSO

Pisco al finocchietto, Cointreau, ciliegia syrup, lime
anice glass-wash, bitter foamer
*Fennel pisco, Cointreau, cherry syrup, lime
anice glass wash, bitter foamer*

PROPAGANDA

Rum e Rum agricolo, mandorla fat-wash, menta
lime, violetta, angostura
*Agricultural Rum and Rum, fat wash almond, mint
lime, violet, angostura*

PAPARAZZO

Tequila/mezcal al pepe rosa, Aperol, pompelmo rosa
lime, soda, spray pompelmo rosa, basilico
*Pink pepper tequila/mezcal, Aperol, pink grapefruit
lime, soda, pink grapefruit spray, basil*

PSICHEDELICO

Gin Todi, mela annurca, saint germain, agrumi
mediterranean soda water, butterfly pea flowers
*Todi gin, annurca apple, saint germain, citrus
mediterranean soda water, butterfly pea flowers*

Cocktails Classici & Contemporanei

Classic & Contemporary Cocktails

27 €

Mocktails

24 €

APPLE FIZZ

Succo di mela, Sciroppo di Sambuco, Soda, Menta
Apple Juice, Elderberry Syrup, Soda, Mint

SPICED STRAWBERRY

Succo di Pompelmo, Ginger Beer, Fragole
Grapefruit Juice, Ginger Beer, Strawberries

PASSION AND BERRIES

Succo di Mirtillo, Sciroppo di Maracuja, Ginger ale, Agrumi
Blueberry Juice, Passion Fruit, Ginger Ale, Citrus

VIRGIN COLADA

Succo di Ananas, Sciroppo di Cocco, Soda, Agrumi
Pineapple Juice, Coconut Syrup, Soda, Citrus Fruit

Bevande Dealcolate / *Alcohol Free*

Birra N'Artigiana (made in Napoli)

14 €

Gin Tanqueray (5 cl)

24 €

Superalcolici / Spirits

GIN

Hendrick's	27 €
Gin Mare	27 €
Suntory Roku	27 €
Tanqueray Ten	27 €
Monkey 47	27 €
London Dry n°3	27 €
Vesuvius (made in Napoli)	27 €

VODKA

Beluga	27 €
Grey Goose	27 €
Belvedere	27 €
Tito's	24 €

RUM

Diplomatico Reserva	27 €
Zacapa Centenario XO	50 €
Zacapa 23 years	30 €
J. Bally 7 years Agricole	37 €

TEQUILA

Don Julio Blanco	27 €
Patron Reposado	27 €
Patron Anejo	27 €
Patron Silver	27 €

MEZCAL

Illegal Reposado Espadin	32 €
Illegal Anejo Espadin	37 €
Montelobos Espadin	27 €

COGNAC

Remy Martin VSOP	27 €
Hennessy XO	52 €

BAS ARMAGNAC

Boigneres Folle Blanche 1986	60 €
Laberdolive Domaine Juarrey Hors Dag	42 €

WHISKY

Woodford Reserve	27 €
JW Black Label	24 €
Macallan 12 years	42 €
Macallan 18 years	82 €
Nikka from the Barrel	37 €
Hinotory 5 years	42 €
Talisker 10 Years	27 €
Oban 14 Years	32 €
Laphroaig 10 Years	27 €

LIQUORI / LIQUEURS

Distillerie Aragonesi Limoncello d'Ischia	24 €
Distillerie Aragonesi Arancello d'Ischia	24 €

AMARI / DIGESTIVES

Amaro del capo	20 €
Jefferson	20 €
Braulio	20 €
Ramazotti	20 €
Amaro Lucano	20 €
Sambuca Lucano	20 €
Fernet Branca	20 €
Amaro Averna	20 €
Jagermeister	20 €

GRAPPA

Berta Giulia	20 €
Berta Piasi	20 €

I Distillati in bottiglia

By the Bottle: Fine Spirits

GIN

Hendrick's	70 cl	200 €
London Dry n°3	70 cl	200 €
Vesuvius (made in Napoli)	70 cl	250 €

VODKA

Beluga	70 cl	250 €
Grey Goose	70 cl	250 €
Belvedere Luminous	100 cl	250 €

RUM

Zacapa Centenario XO	70 cl	450 €
J. Bally 7 years Agricole	70 cl	250 €
Diplomatico White Planas	70 cl	200 €

TEQUILA

Clase Azul Reposado	70 cl	850 €
Don Julio Blanco	70 cl	200 €
Patron Anejo	70 cl	250 €

Bevande Analcoliche / *Soft Drinks*

ACQUA / WATER

NATURALE / STILL

Panna (75 cl)	6 €
Lauretana (100 cl)	7 €

FRIZZANTE / SPARKLING

San Pellegrino (75 cl)	6 €
Perrier (33 cl)	8 €

SODATI / SODA DRINKS

FEVER TREE Indian Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale, Soda Water, Mediterranean Tonic, Elder Flower Tonic, Aromatic Tonic Water	12 €
CEDRATA TASSONI	12 €
CRODINO	12 €

SOFT DRINKS

COCA COLA	12 €
COCA COLA ZERO	12 €
LURISIA Aranciata, Chinotto, Gazzosa <i>Orange Soda, Chinotto, Lemon Soda</i>	12 €
TÉ FREDDO GALVANINA / ICED TEAS GALVANINA Tè Verde, Pesca, Limone <i>Green Tea, Peach, Lemon</i>	12 €

SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES

BIO PLOSE Ananas, Arancia, Pompelmo, Albicocca, Pera, Pesca, Mela, Mirtillo Rosso, Pomodoro <i>Pineapple, Orange, Grapefruit, Apricot Pear, Peach, Apple, Cranberry Tomato</i>	12 €
---	------

Bevande Calde / *Hot Beverages*

Espresso	5 €	Cappuccino	6 €
Doppio Espresso <i>Double Espresso</i>	8 €	Latte Macchiato	6 €
Espresso Decaffeinato <i>Decaffeinated Espresso</i>	5 €	Cioccolata Calda <i>Hot Chocolate</i>	6 €
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	6 €	Selezione di tè <i>Selection of Teas</i>	7 €

Gli alimenti come il pesce, da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica mediante sottovuoto e abbattimento a -20° per almeno 48 ore, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

In conformità al Regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio Europeo, segue l'elenco dei prodotti e delle sostanze che potrebbero provocare allergie ed intolleranze.

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, anacardi, noci, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Our fresh fishery products have not undergone any preserving process other than chilling, freezing or quick-freezing at -20° for at least 48 hrs, including fish that is vacuum-wrapped or wrapped in a controlled atmosphere according to Reg. (EC) No. 853/2004, annex III, section VII, chapter 3, letter D, point 3.

In compliance with the EU Regulation n. 1169/2011 of the European Parliament and Council, the list of products and substances that may cause allergies and intolerances follows:

1. *Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof*
2. *Crustaceans and product thereof*
3. *Eggs and product thereof*
4. *Fish and product thereof*
5. *Peanuts and product thereof*
6. *Soybeans and product thereof*
7. *Milk and product thereof*
8. *Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios nuts and product thereof*
9. *Celery and product thereof*
10. *Mustard and product thereof*
11. *Sesame seeds and product thereof*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/ litre*
13. *Lupin and product thereof*
14. *Molluscs and product thereof*

Al conto finale sarà aggiunto un contributo volontario del 10% a favore dei dipendenti per il servizio ricevuto

A voluntary contribution of 10% in favour of the staff for the service received will be added to the final bill