



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 €19,50

Dagelijks van 12:00 tot 17:00

Daily 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 €39,50

I- ANTIPASTO

II- PRIMO

SPOOM (+ €6)

III- SECONDO

DOLCI (+ €6)

— ANTIPASTI —



INSALATA CAPRESE - €14,5

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

BURRATA E SAN DANIELE - €16

Combinatie van Burrata, cherrytomaatjes en
San Daniele ham /
*Combination of Burrata, cherry tomatoes and
San Daniele ham*

CARPACCIO CIPRIANI - €15

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

Trio van dingesneden octopus, zalm en tonijn /
Trio of thin sliced octopus, salmon and tuna

VITELLO TONNATO - €14,5

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

— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

ANTIPASTO IMPERO - €16

Combinatie van Italiaanse voorgerechten /
Combination of Italian appetizers

BRESAOLA - €15

Huisgemaakte Bresaola met citroen, artisjok
en geschaafde Parmigiano / *Home made Bresaola
with lemon, artichoke and scales of Parmigiano*



PARMIGIANA - €14

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

INSALATE

TONNO & AVOCADO - €15

Salade met verse tonijn, avocado en semi-gedroogde cherrytomaatjes / *Salad with fresh tuna, avocado and semi-dried cherry tomatoes*

INSALATA IMPERO - €15

Caesarsalade met kip, pancetta, ei, Parmigiano en toast / *Caesar salad with chicken, pancetta bacon, egg, Parmigiano and toast*



INSALATA MEDITERRANEA - €13,5

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



NOCI, CAPRINO & MELA - €14,5

Salade met geitenkaas, spelt, walnoten en appel / *Salad with goat cheese, spelled wheat, walnuts and apple*

ZUPPE



MINISTRONE - €10

Traditionele Italiaanse groentesoep / *Traditional Italian vegetable soup*



CREMA DI POMODORO - €9

Traditionele Italiaanse tomatensoep / *Traditional Italian tomato soup*

ZUPPA DI PESCE - €18

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 - €16,5

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 DELIZIOSI - €15,5

Huisgemaakte ravioli met een vulling van kalfsvlees in een zachte saus van gorgonzola met walnoten / *Home made ravioli stuffed with veal in a delicate sauce of gorgonzola with walnuts*

GNOCCHI GAMBERI E ZUCCHINE - €16,5

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

TAGLIATELLE SICILIANE - €16

Huisgemaakte tagliatelle met zwaardvis in een aubergine saus /
Home made tagliatelle with swordfish and a sauce of eggplant



FARFALLE ALLA GENOVESE - €15

Huisgemaakte farfalle pasta in een saus van pesto met haricots verts en aardappel / *Home made farfalle pasta in a pesto sauce with string beans and potato*

RISOTTI

ALLA MARINARA - €18,5

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



ALLA MARCHESI - €26

Risotto met een saffraansaus en bladgoud 24k/
Risotto with a saffron sauce and a leaf of gold 24c

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 cherytomaatjes en geschaafde Parmezaan /
Rocket salad with cherry tomato and Parmesan cheese



PEPERONATA - €4,5

Gemarineerde paprika met olijven /
Marinated bell peppers with olives

PESCE

TONNO & POMODORI SECCHI - €23

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 - €26

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

GAMBERONI AL BRANDY - €22,5

Kingsize garnalen in een Brandysaus /
King-size prawns in a Brandy sauce

PESCE DEL GIORNO

Dagprijs - Daily price

Vangst van de dag /
Catch of the day

CARNE

TAGLIATA DI MANZO - €23,5

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

FILETTO AL PEPE VERDE - €25

Gebakken ossenhaas met een delicate saus van groene peper /
Pan-seared tenderloin steak with a delicate saus of green pepper

SALTIMBOCCA - €22

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

OSSOBUCO ALLA MILANESE - €21

Kalfsschenkel met traditionele risotto alla Milanese /
Veal shank served with traditional risotto alla Milanese

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 sorbetijs /
Fresh pineapple with sorbet

— ONZE SPECIALITEIT / OUR SPECIALTY —

TIRAMISU - €8

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

SOUFFLE AL CIOCCOLATO - €8,5

Chocolade soufflé met roomijs /
Chocolate soufflé with ice cream

TARTUFO AFFOGATO - €7,5

Chocolade truffel ijs met Amaretto en koffie /
Chocolate truffle ice cream with Amaretto and coffee

PANNA COTTA - €7,5

Huisgemaakte panna cotta /
Home made panna cotta

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