



RESTAURANTE

# ROMANOS<sup>®</sup>

27

ANOS

Campinas





# Antipasti e Porzioni

<b>Antipasti Romanos</b> (500g) (variados)	R\$ 89,00	<b>Casquinha de Siri</b> (180g) (na cesta de parmesão)	R\$ 43,00
<b>Arancini</b> (8 de 50g cada)	R\$ 43,00	<b>Presunto Serrano</b> (100g)	R\$ 99,00
<b>Bruschetta alla Siciliana</b> (6 de 70g cada)	R\$ 55,00	<b>Bolinho de Bacalhau</b> (8 de 50g cada)	R\$ 55,00
<b>Bruschetta alla Giannella</b> (6 de 85g cada)	R\$ 68,00	<b>Isca de Peixe</b> (400g)	R\$ 79,00
<b>Burrata</b> (170g) (acompanha torradas)	R\$ 75,00	<b>Polenta Frita</b> (250g)	R\$ 33,00
<b>Carpaccio</b> (100g) (acompanha torradas)	R\$ 63,00	<b>Batata Frita</b> (250g)	R\$ 33,00
<b>Steak Tartare</b> (180g mignon)	R\$ 97,00	<b>Couvert Viagem</b> (400g)	R\$ 49,00
		<b>Couvert À la carte</b> (400g)	R\$ 49,00

## Insalate

(para 2 pessoas)

<b>Alla Romanos</b> (500g) (folhas verdes, radicchio, uvas passas, nozes tomate cereja, mozzarella de búfala e molho à base de mel)	R\$ 72,00
<b>Mediterrâneo</b> (500g) (folhas verdes, alface roxa, acelga, cenoura, tomates sem pele, salsão lascas de parmesão e abacaxi, acompanha molho à base de mel)	R\$ 72,00
<b>Tarantella</b> (600g) (alface americana, tomate, radicchio, mozzarella de búfala garganelli verde, shitake, manjeriçã, alho crocante e batata palha)	R\$ 78,00
<b>Tutti Quanti</b> (550g) (folhas verdes, tomate, palmito e cebola)	R\$ 65,00

## Zuppe

<b>Canja</b> (1 lt)	R\$ 69,00
<b>Capelletti al Brodo I</b> (1 lt) (com legumes)	R\$ 65,00
<b>Capelletti al Brodo II</b> (1 lt) (com legumes e frango desfiado)	R\$ 75,00
<b>Crema di Asparagi</b> (1 lt) (com aspargo)	R\$ 95,00
<b>Crema di Palmito</b> (1 lt)	R\$ 89,00

## Risottos

<b>Risotto alla Marinara</b> (450g) (camarões, polvo, lula, marisco, flambados com vinho chardonnay e azeite, tomate casse e molho napolitano)	R\$ 185,00
<b>Risotto al Gamberi</b> (450g) (camarões flambados e abóbora cabotiá)	R\$ 165,00
<b>Risotto alla Romanos</b> (450g) (tomate seco, aspargo, palmito, manjeriçã e pamesão)	R\$ 89,00
<b>Risotto de Cordeiro</b> (450g) (ragu de cordeiro, molho roti, tomate casse e hortelã)	R\$ 109,00
<b>Risotto Tre Funghi</b> (450g) (champignon, funghi secchi e shitake)	R\$ 109,00

# Pasta

**Fettuccine, Garganelli, Linguine Verde  
Pappardelle, Rigatoni e Spaguetti**

(escolha o tipo de massa e o molho de sua preferência)  
(180g de massa em cada prato)



<b>Al Sugo</b>	R\$ 65,00
<b>Al Bolognese</b>	R\$ 75,00
<b>Al Quattro Formaggi</b>	R\$ 94,00
<b>Al Funghi</b> (creme de leite e funghi secchi flambado no cognac)	R\$ 89,00
<b>Al Pesto Genovese</b> (azeite, manjericão, alho, cebola, nozes e parmesão)	R\$ 89,00
<b>Alla Carbonara</b> (creme de leite, panceta e gema)	R\$ 85,00
<b>All'Italiana</b> (cubos de mignon, molho ao sugo e napolitano)	R\$ 99,00
<b>Alla Siciliana</b> (molho ao sugo e napolitano, mozzarella de búfala, manjericão, azeite e alho)	R\$ 99,00
<b>Alla Calabrese</b> (calabresa caseira fresca levemente apimentada azeite, molho ao sugo e napolitano)	R\$ 89,00
<b>Alla Marinara</b> (lula, marisco, tomate casse, polvo ervas finas, azeite, manjericão e camarões)	R\$ 185,00

# Pasta Speciale

<b>Agnolotti</b> (para 1 pessoa 210g ou 2 pessoas 350g) (recheio de ricota, espinafre e nozes, molho branco, passas e gratinado com parmesão)	R\$ 93,00 / R\$ 141,00
<b>Manicaretti</b> (para 1 pessoa 300g ou 2 pessoas 500g) (recheio de queijo prato, presunto, champignon, funghi secchi, shitake e pó de funghi, molho branco e bolognese gratinado com parmesão)	R\$ 115,00 / R\$ 145,00
<b>Ravioloni della Mama</b> (para 1 pessoa 160g ou 2 pessoas 320g) (recheio de mozzarella de búfala e tomates secos ao molho napolitano, manjericão e gratinado com mozzarella de búfala e parmesão)	R\$ 108,00 / R\$ 149,00
<b>Imperador</b> (240g de massa) (linguine ao molho alfredo e finalizado no queijo grana padano)	R\$ 152,00
<b>Imperador con Filet</b> (230g de mingno)	R\$ 199,00
<b>Imperador Al Gamberi</b> (150g de camarão)	R\$ 249,00





# Gnocchi

- Al Sugo** (200g) R\$ 68,00
- Alla Bolognese** (200g) R\$ 75,00
- Gnocchi alla Carolina** (para 1 pessoa 200g ou 2 pessoas 400g)  
(molho napolitano, branco e ao sugo, manjericão, calabresa, catupiry, mozzarella e gratinado com parmesão) R\$ 99,00 / R\$ 139,00
- Gnocchi alla Romanos** (para 1 pessoa 200g ou 2 pessoas 400g)  
(molho ao sugo e branco, champignon, cubos de mignon flambados ao cognac, bacon, catupiry, mozzarella e gratinado com parmesão) R\$ 127,00 / R\$ 199,00
- Gnocchi Ripiene** (para 1 pessoa 210g ou 2 pessoas 420g)  
(gnocchi recheado de catupiry, molho rose, frango desfiado e gratinado com parmesão) R\$ 105,00 / R\$ 149,00

# Lasagne

- Lasagne al Sugo** (400g) R\$ 79,00  
(branca/verde, molho ao sugo, queijo prato e presunto)
- Lasagne alla Romanesca** (400g) R\$ 89,00  
(molho branco, ervilhas, champignon, presunto e gratinado com parmesão)
- Lasagne di Verdure** (350g) R\$ 86,00  
(molho ao sugo e branco, abobrinha, berinjela, brócolis grelhados, espinafre refogado, queijo prato e gratinado com parmesão)
- Lasagne Verde alla Bolognese** (400g) R\$ 91,00  
(massa verde ao molho bolonhesa, queijo prato e presunto)
- Lasagne ai Quattro Formaggi** (400g) R\$ 99,00  
(com molho quatro queijos)

# Ravioli / Cappelletti

- Al Sugo** (200g) R\$ 69,00
- Alla Bolognese** (200g) R\$ 75,00
- Alla Siciliana** (200g) R\$ 87,00  
(molho ao sugo e napolitano, mozzarella de búfala, manjericão, azeite e alho)
- Alla Romanesca** (200g) R\$ 89,00  
(molho branco, ervilhas, champignon, presunto e gratinado com parmesão)



# Pesce

## Pescada al Cabotíá (200g)

(pescada grelhada, molho de limão siciliano, acompanhado de risotto de abóbora cabotíá)

R\$ 103,00

## Pescada alla Zucchini (200g)

(pescada grelhada, creme de abobrinha, acompanhados de risotto de abobrinha)

R\$ 103,00

## Moqueca Romanos (330g)

(postas de badejo, camarões frambados, molho ao sugo, leite de coco, azeite de dendê, pimentões vermelhos, cebola e tomates, acompanha arroz)

R\$ 163,00

## Pescada al Spaghetti di Legumi (200g)

(pescada grelhada, spaghetti de legumes, alho poró, cenoura e abobrinha italiana salteados no azeite extra virgem)

R\$ 98,00

## Pescada alla Fiorentina (para 1 pessoa 200g ou 2 pessoas 400g)

(filé de pescada grelhada ao creme de espinafre e gratinados com parmesão, alcaparras e cenoura puxados na manteiga e acompanhados de arroz branco)

R\$ 119,00 / R\$ 205,00

## Salmone ai Erbe i Legumi (200g)

(salmão grelhado, Spaghetti com ervas e lâminas de legumes no azeite extra virgem)

R\$ 105,00

## Salmone Spettacolare (200g)

(salmão grelhado com molho maracujá acompanhados com risotto de alho poró)

R\$ 125,00

## Truta alla Siciliana (200g)

(truta grelhada a base de molho de limão siciliano, lâminas de amêndoas torradas, risotto de limão siciliano e uvas frescas)

R\$ 105,00

## Truta com Risotto al Mango (200g)

(truta grelhada ao pesto de manjeriço e amêndoas torradas acompanhados com risotto de manga)

R\$ 129,00

## Bacalhau del Cheff (300g)

(posta de bacalhau com 300gr, batatas ao murro, cebola e alho confitados no azeite extra virgem. azeitona azapa, tomates sem pele e brócolis)

R\$ 209,00

# Frutti di Mare

## Gamberi alla Venezia (130g)

(garganelli com camarões rosa flambados ao vinho Chardonnay, lâminas de abobrinha, tomates sem pele, creme de leite e mascapone)

R\$ 155,00

## Garganelli del Cheff (para 1 pessoa 130g ou 2 pessoas 260g)

(garganelli com camarões rosa flambados ao cognac, creme de funghi secchi gratinados com parmesão)

R\$ 179,00 / R\$ 289,00

## Garganelli alla George (para 1 pessoa 130g ou 2 pessoas 260g)

(garganelli com camarões rosa flambados ao cognac, molho branco, catupiry e gratinado com pamesão)

R\$ 168,00 / R\$ 279,00

## Spaghetti alla Marinara (290g)

(Spaghetti salteado com anéis de lula, mariscos, polvo, tomate casse, ervas finas, manjeriço, azeite extra virgem e camarões rosa flambados ao vinho Chardonnay)

R\$ 185,00



## Carni

### **Chorizo Dijon** (300g)

(bife de chorizo grelhado ao molho de mostarda Dijon, linguine verde e branco puxados com ervas frescas)

R\$ 119,00

### **Chorizo Fiorentino** (300g)

(bife de chorizo grelhado, gnocchi de mandioquinha ao molho de gorgonzola)

R\$ 119,00

### **Filet del Capo** (para 2 pessoas 260g)

(filet grelhado, creme de espinafre, aspargo, palmito, catupiry e gratinado com parmesão, acompanha arroz)

R\$ 221,00

### **Filet Spettacolare** (130g)

(filet à milanesa recheado com presunto e mozzarella, molho catupiry, acompanha risotto de brócolis)

R\$ 119,00

### **Filet Parmegiana con Fettuccine**

(para 1 pessoa 130g ou 2 pessoas 260g)  
(ou arroz ou fritas)

R\$ 119,00 / R\$ 209,00

### **Filet Marsalla** (260g)

(medalhões flambados ao vinho Marsella, molho branco, shitake, bacón crocante, acompanha fettuccine com ervas)

R\$ 195,00

### **Medaglione Coliseu** (260g)

(medalhões grelhados ao molho de vinho tinto, fetuuccine ao molho alfredo e queijo camembert)

R\$ 189,00

### **Medaglione della Casa** (260g)

(dois medalhões flambados ao cognac, molho roti, mostarda, creme de leite, acompanha fettuccine na manteiga)

R\$ 148,00

### **Polpettone con Garganelli** (180g)

(carne bovina com recheio de mozzarella de búfala, molho ao sugo e gratinado com mozzarella e parmesão, acompanha garganelli puxados na manteiga)

R\$ 99,00

### **Bambino** (130g)

(filezinho grelhado com arroz e fritas ou gnocchi ao sugo)

R\$ 69,00

## Carni Speciali

### **Ossobuco Romanos** (350g)

(ossobuco de vitela ao ragu, acompanhado de risotto milanese)

R\$ 139,00

### **Ossobuco con Polenta Cremosa al Funghi** (350g)

(ossobuco de vitelo, temperado com ervas finas ao molho roti, polenta)

R\$ 129,00

### **Perna de Cordeiro(inteira)** (serve 3 pessoas - 1,400kg)

(molho roti, alecrim, batatas coradas, brócolis ao molho alho e arroz branco)

R\$ 355,00

### **Perna de Cordeiro(fatiada)** (para 1 pessoa 550g ou 2 pessoas 780g)

(molho roti, alecrim, batatas coradas, brócolis ao molho alho e arroz branco)

R\$ 164,00 / R\$ 259,00

### **Ragu di Rabada con Polenta** (350g)

(polenta cremosa, rabada desfiada ao próprio molho)

R\$ 85,00

## Pollo

### **Pollo alla Brócolis** (200g)

(frango grelhado, fettuccine na manteiga e brócolis alho e óleo)

R\$ 75,00

### **Pollo alla Creme** (200g)

(frango grelhado, creme de espinafre, catupiry e gratinado com parmesão e arroz)

R\$ 79,00



# Dessert

<b>Banana Romanos</b> (300g) (banana flambada, calda à base de laranja e sorvete vanilla)	R\$ 29,00
<b>Cannoli</b> (110g) (massa crocante com recheio de ricota, frutas cristalizadas e finalizado com pistache)	R\$ 29,00
<b>Creme di Papaya</b> (500g) (mamão papaya, sorvete vanilla e licor de cassis)	R\$ 35,00
<b>Goiabada Romanos</b> (250g) (goiabada cremosa quente, sorvete mascarpone, chantily e amêndoas)	R\$ 35,00
<b>Mini Churros</b> (250g) (churros, sorvete vanilla doce de leite argentino)	R\$ 33,00
<b>Mousse al Cioccolato</b> (150g) (chocolate meio amargo, calda de especiarias e cobertura de amêndoas)	R\$ 29,00
<b>Panna Cotta</b> (250g) (creme de baunilha e limoncello com calda cítrica e frutas vermelhas)	R\$ 37,00
<b>Petit Gateau</b> (300g) (bolinho de chocolate, calda quente, chantily e sorvete de vanilla)	R\$ 37,00
<b>Pudim</b> (250g) (pudim de leite condensado com caldas de especiarias)	R\$ 28,00
<b>Tiramissú</b> (200g) (creme à base de queijo mascarpone, bolacha champagne, café e vinho marsalla e cacau)	R\$ 35,00
<b>Torta al Limone</b> (240g) (com merengue caramelizado)	R\$ 28,00
<b>Trio de Brigadeiros</b> (140g) (chocolate belga em três sabores, physalis, avelã e framboesa)	R\$ 35,00
<b>Sagu</b> (200g) (com creme inglês)	R\$ 37,00

# Liquore

<b>Licor 43</b> (50ml)	R\$ 39,00
<b>Limoncello</b> (50ml)	R\$ 33,00
<b>Cointreau</b> (50ml)	R\$ 31,00



## Não alcoólicos

<b>Água</b> (300ml)	R\$ 7,80
<b>Água de coco</b> (330ml)	R\$ 9,90
<b>Água San Pellegrino</b> (505ml) (italiana com gás)	R\$ 30,00
<b>Café</b> (50ml)	R\$ 7,20
<b>H2OH / Schweppes</b> (500ml / 350ml)	R\$ 11,00
<b>Refrigerantes</b> (290ml / 350ml lata)	R\$ 9,90
<b>Suco de Frutas</b> (300ml) (laranja, limão, maracujá, caju, morango, acerolas e abacaxi)	(1 fruta) R\$ 14,00 (2 frutas) R\$ 18,00
<b>Suco de Tomate</b> (300ml)	R\$ 16,00
<b>Suco de Uva integral</b> (300ml)	R\$ 18,00

## Cervejas 600ml

<b>Brahma</b>	R\$ 15,00
<b>Original</b>	R\$ 18,00
<b>Serra Malte</b>	R\$ 18,00
<b>Heineken</b>	R\$ 19,00
<b>Antarctica</b>	R\$ 15,00

## Long Neck

<b>Stella</b> (330ml)	R\$ 13,00
<b>Malzbier</b> (330ml)	R\$ 11,00
<b>Heineken 0% álcool</b> (330ml)	R\$ 12,00
<b>Heineken</b> (330ml)	R\$ 12,00

# Coquetéis



<b>Dry Martini</b> (150ml)	R\$ 29,00
<b>Aperol Spritz</b> (400ml)	R\$ 33,00
<b>Blood Mary</b> (300ml)	R\$ 29,00
<b>Coquetel de Frutas sem Álcool</b> (300ml)	R\$ 21,00
<b>Coquetel de Frutas com Álcool</b> (300ml)	R\$ 31,00
<b>Gin Tônica</b> (400ml)	R\$ 34,00
<b>Margarita</b> (150ml)	R\$ 34,00
<b>Piña Colada</b> (300ml)	R\$ 29,00
<b>Negroni</b> (300ml)	R\$ 38,00
<b>Mojito</b> (300ml)	R\$ 31,00
<b>Gin tônica - importado</b> (400ml)	R\$ 59,00

# Caipirinhas

<b>Caipirinha</b> (300ml)	R\$ 25,00
<b>Caipiske</b> (300ml)	R\$ 32,00
<b>Caipirosca Nacional (frutas)</b> (300ml)	R\$ 35,00
<b>Caipirosca Importada (frutas)</b> (300ml)	R\$ 45,00

# Destilados

<b>Grappa</b> (50ml)	R\$ 32,00
<b>Martini</b> (50ml)	R\$ 18,00
<b>Campari</b> (50ml)	R\$ 23,00
<b>Whisky Johnnie Walker Red Label 8 anos</b> (50ml)	R\$ 29,00
<b>Whisky Johnnie Walker Black Black Label 12 anos</b> (50ml)	R\$ 41,00
<b>Whisky Jack Daniels Tennessee</b> (50ml)	R\$ 41,00

**Take away**  
(as embalagens para "take away" têm custo de R\$ 3,00 ( três reais), inclui a embalagem e a sacola.)

**PROCON  
CAMPINAS**

DISQUE 151  
WWW.PROCON.CAMPINAS.SP.GOV.BR

É EXPRESSAMENTE PROIBIDA A VENDA BEBIDAS ALCÓOLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS  
CONSUMIDOR, O ACESSO ÀS DEPENDÊNCIAS ONDE SÃO PREPARADOS E ARMAZENADOS OS  
ALIMENTOS É GARANTIDO POR LEI! LEI 8.431 DE 17/11/1995  
TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL ! NÃO ACEITAMOS CHEQUE

**ACEITAMOS TODOS OS CARTÕES DE CRÉDITO**



# Coquetéis



- APPLE MARTINI** (150ml) R\$ 35,00  
Vodka, Xarope de maçã verde, Limão e Martini
- CLERICOT** (600ml) R\$ 52,00  
Vinho branco, Cointreau, Abacaxi, Morango, Laranja e Soda
- GIN FIRENZE** (400ml) R\$ 40,00  
Gin, Xarope de Tangerina, Limão, Água Tônica e Espuma de Gengibre
- GIN MILANO** (400ml) R\$ 38,00  
Gin, Maracujá, Folhas de Manjeriçao e Água Tônica
- GIN ROME** (400ml) R\$ 38,00  
Gin, Chá (Infusão de Morango) e Água Tônica
- GIN SICILIA** (400ml) R\$ 40,00  
Gin, Rodelas de Laranja e Red Bull tropical
- GIN VENEZIA** (400ml) R\$ 38,00  
Gin, Xarope de maçã verde, Limão, Folhas de Hortelã e Água Tônica
- GIN VERONA** (400ml) R\$ 40,00  
Gin, Limão, Xarope de Morango, Pitaya e Água Tônica
- MOSCOW MULE** (300ml) R\$ 40,00  
Vodka, Xarope de Gengibre, Limão, Angustura, Soda e Espuma de Gengibre
- SANGRIA** (600ml) R\$ 48,00  
Vinho Tinto, Cointreau, Maçã, Abacaxi, Laranja e Soda
- SODA ITALIANA** (400ml) R\$ 21,00  
Xarope, Água com gás e Limão  
(sabores: maçã verde, gengibre, cranberry ou tangerina)