





È il 1976 quando Vittoria Esposito
apre la sua pizzeria ad Ostia.

Oggi Alessandro porta avanti la tradizione di famiglia e continua il lavoro di suo padre Romolo, dello zio Luigi e della nonna Vittoria, rinnovando l'offerta e garantendo l'elevata qualità di sempre.

Dedizione, qualità delle materie prime e tanta passione sono gli ingredienti che contrassegnano da sempre le pizze della famiglia Esposito al punto tale da diventare una vera istituzione nel litorale romano.

Così, dopo "L'altro Romolo", nasce nel 2017 nel cuore di Ostia
"Romolo al Centro".

Un posto piacevole e familiare dove oltre al vastissimo menù pizza è disponibile il menù cucina. Piatti tradizionali arricchiti dalle novità del giorno, che variano in base a quanto di più fresco si trova al mercato.

*Non resta che augurarvi
buon appetito.*

Romolo al Centro

ELENCO ALLERGENI



Frutta a guscio - Nuts

mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



Sedano - Celery

Prodotti a base di sedano



Senape - Mustard:

Prodotti a base di senape



Semi di sesamo - Sesame:

Prodotti a base di semi di sesamo



Anidride Solforosa Sulphur Dioxide Sulphites

Solfiti in concentrazione superiori a 11110mg/kg o 10mg/l Espresi in termini di SO₂ totale di calcolarsi per i prodotticosi come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti



Lupini - Lupin:

Prodotti a base di lupini.



Molluschi - Clam:

Prodotti a base di molluschi.



Cereali contenenti glutine Cereals containg Wheat

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati Tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali usati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



Crostacei - Shellfish

Prodotti a base di crostacei



Uova - Eggs

e Prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie animali ovipari)



Arachidi - Peanuts:

Prodotti a base di arachidi



Pesce / Fish:

Prodotti a base di pesce tranne: Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



Soia - Soya:

Prodotti a base di soia tranne: Olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale; tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



Latte / Milk:

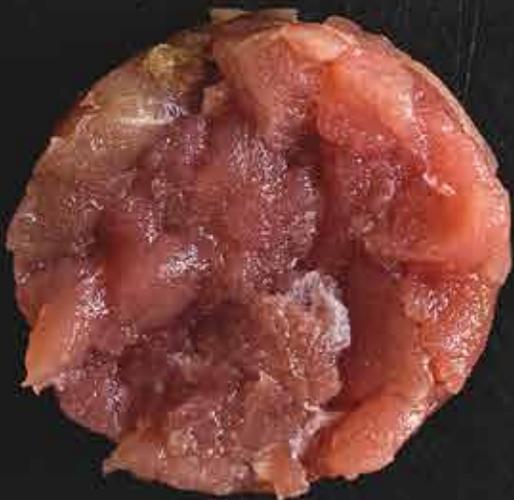
Prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola; Lattiolio. (Sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto Derivato da essi).

Tutto il pesce per le salse di Mare viene abbattuto a -20C° al cuore del prodotto per almeno 24 ore come da circolare Ministeriale n. 10 del 11/03 /1992 e successive.

Le nostre materie prime sono reperite quotidianamente freschissime dai nostri fornitori selezionati.

*Alcuni prodotti, a seconda delle stagionalità del mercato, potrebbero essere abbattuti o congelati.

Chiedi ai nostri ragazzi tutte le informazioni relative ai nostri piatti.





Antipasti

	euro
Nuggets di spigola ai cereali con mayo alla soia	9
Sautè di cozze alla marinara o impepata	13
Ceviche di gamberone con agrumi avocado e sesamo nero	13
Mozzarella di bufala campana (150 gr) con verdure e pane tostato	12
Carpaccio di picanha di scottona con pesto di pistacchi e fiocchi di straciatella	13

Tartare

Di tonno rosso (120 gr) con polvere di olive, capperi, cipolla carammellata	14
Di salmone scozzese (120 gr) con crumble alle erbe, spinacino e citronette	14
Di chianina in punta di coltello (120 gr)	13
Carpaccio di spigola con verdure al salto e salsa al basilico	14

Fritti

Suppli della tradizione con ragu' di chianina e pan grattato home made	3
Suppli cacio e pepe con pecorino romano "Vero!"	3
Crocchette con patate di Leonessa, noce moscata, parmigiano 24 mesi	3
Olive ascolane (3 pezzi)	3
Fiori di zucca in pastella con fior di latte e alici	3
Filetti di baccalà in pastella	5
Patatine fritte	4
Nuggets di pollo fritto (5 pezzi)	5

Bruschette e Crostini

"Tutte le nostre bruschette sono realizzate con sciapo di Terni e olio Evo Migliarese"

Bruschetta con pomodoro	3
Bruschetta con prosciutto di parma e fior di latte	5
Bruschetta pomodoro e bufala campana	5
Bruschetta con straciatella pugliese ed alici	5
Bruschetta con melanzane, ricotta di pecora e pomodori secchi	4
Bruschetta con salmone e radicchio o rughetta	5
Crostino con fonduta di alici di Sciacca e burro dell'Alto Adige	8
Crostino al prosciutto crudo di parma	8
Crostino misto Fior di latte, funghi, prosciutto crudo di parma, salmone.	9
Crostino prosciutto crudo di parma e funghi	9
Crostino al salmone	10





Primi Della Tradizione Romana

	euro
La cacio e pepe e le sue varianti...(Lime o menta)	11
Rigatone trafilato al bronzo alla gricia o special al pistacchio	11
Rigatone trafilato al bronzo alla carbonara	11
Spaghettoni acqua e farina alla amatriciana	11

Primi Piatti

Spaghetti n.412 De Cecco trafilato al bronzo alle vongole veraci	15
Pacchero acqua e farina con polpo verace, datterino e pecorino romano	14
Il Risotto alla crema di scampi	15
Tonnarello con gambero rosa, limone, e crumble profumato alle erbe	14
Fettuccina con calamaro fresco, datterino Migliarese, olive taggiasche e basilico.	15





dalla nostra Griglia

	euro
Filetto di manzo danese dry aged con salsa remoulade	25
Picanha di scottona sakura (lo chef consiglia cottura medio sangue)	22
Tagliata di controfiletto di manzo danese dry aged a vostra scelta tra: - Datterino, rucola e parmigiano - Rosmarino e scaglie di sale	23
Coscia e sovracoscia di pollo marinato al lime con salsa senape e miele	15
Fettina panata della nonna servita con patatine fritte	11

dai nostri Mari

Tagliata di tonno con patate al rosmarino	18
Trancio di baccala' nordico alla cacciatora con crostini di pane	18
Calamaro alla griglia con misticanza e olio agli agrumi	18
Calamari e gamberi in frittura	15

Contorni

Scarola alla napoletana	5
Broccoletti saltati	5
Cicoria saltata	5
Patate al forno	5
Radicchio saltato	5





Panini

"I nostri panini sono realizzati con Bun artigianale a lievitazione naturale, gli hamburger fatti esclusivamente con carne di Manzetta dell'Agro Pontino e serviti con patatine fritte"

	euro
Romolo Burger Angus Americano (150 gr), scamorza, melanzana, lattuga, pomodoro, ketchup e mayo.	12
USA Burger Angus americano (150 gr), bacon croccante, cheddar, lattuga, pomodoro, ketchup e mayo.	12
Double USA Burger Angus americano (300 gr), bacon croccante, cheddar, lattuga, pomodoro, ketchup e mayo.	14
RUSTICO Salsiccia di cinta senese, broccoletti e scamorza.	10
OCTOPUS BURGER Tentacoli di polpo croccanti, stracciatella pugliese e salsa al basilico	13

Insalate

Cesare Lattuga romana, pollo alla griglia, scaglie di Grana Padano, salsa Cesare.	10
Romolo Lattuga romana, tonno, mais, pachino, uova sode, olive nere, fior di latte.	10
Orientale Mix di insalate fresche, salmone affumicato, avocado, dressing al lime, salsa di soia e semi di papavero nero	10
Mediterranea Mix di insalate al taglio, datterini, olive taggiasche, arance pelate a vivo, feta greca e finocchio	10
Romeo Insalata, spinacino fresco, pera, noci, gocce di balsamico, scaglie di reggiano 36 mesi	10



Le nostre Pizze Romane

	euro
Marinara (pomodoro migliarese, aglio rosso e origano calabrese bio)	7
Marinara Contemporanea (pomodoro migliarese, aglio rosso, origano calabrese bio, alici locali marinate, prezzemolo fresco, zeste di limone)	11
Margherita (pomodoro migliarese, fior di latte e basilico)	8
Napoletana (pomodoro migliarese, fior di latte, basilico e alici di sciacca)	10
Capricciosa 2.0 (pomodoro migliarese, fior di latte, carciofino calabrese arrostito, funghi, uovo sodo, polvere di olive nere e prosciutto cotto di praga)	11
Calabrese (pomodoro migliarese, fior di latte, nduja spilinga e salamino piccante)	10
Bufalina (pomodoro migliarese, bufala dell'agro pontino e tanto basilico)	10
Vegerariana (fior di latte, cicoria ripassata con datterino migliarese, scarola e broccoletti)	11
Checco (fior di latte, datterino giallo e rosso, salsa al basilico)	11
Supernova (provola affumicata dell'agro pontino, melanzane arrostiti e prosciutto cotto di praga)	12
Fiori di zucca (fior di latte, fiori di zucca, fonduta di alici siciliane con burro del trentino e parmigiano reggiano)	10
Broccoletti e salsiccia (fior di latte, provola affumicata dell'agro pontino, broccoletti ripassati e salsiccia dell'Antica norcineria Polpetta)	11
Tonnarella (pomodoro migliarese, tonno sott'olio homemade, cipolla rossa carammelata, polvere di olive nere e riduzione di datterino rosso)	13
Inverno (fior di latte, crudo di Parma 24 mesi, misticanza fresca, datterino e scaglie di parmigiano)	12
Colonnata (fior di latte, lardo di colonnata, misticanza fresca, granella di nocciola tostata e riduzione di datterino)	13
La Stracciata (focaccia con stracciatella pugliese, datterino infornato, datterino confit, filetti di alici siciliane e crema di basilico)	12
Norvegese (fior di latte, crema di zucchine, salmone norvegese e scorza di limone fresco)	14
La mortazza (focaccia, cicoria ripassata, mortadella levoni al pistacchio e stracciatella di fior di latte)	14
Calzone gigante di Romolo (fior di latte, crudo di Parma 24 mesi, uovo e, parmigiano)	10
Capricciosa di mare (pomodoro migliarese, petali di carciofino, polvere di olive, carpaccio di tonno affumicato, carpaccio di pesce spada affumicato e olio aromatizzato al limone)	15
Formaggi diversa (gorgonzola croce, emmental svizzero, pecorino romano, caciotta di Pienza e granella di pistacchio di Bronte)	13
Vittoria (focaccia con ricotta, crudo di Parma 24 mesi e melanzane arrostiti)	12
Alessandro (focaccia con gamberone spadellato, datterino rosso siciliano e majo al pesto)	14





Dolci

	euro
Tiramisù di Romolo	6
Semifreddo al pistacchio	6
Semifreddo alla nocciola	6
Crema pasticcera HOME MADE con frutti di bosco	6
Tartufi della gelateria belvedere di pizzo calabro	6
Fragole con crema gelato o panna dolce	6
Creme caramel	6

