CAFFE NOVECENTO

since 1999 bistrot in Roma

Breakfast & Brunch

Snacks and local Specialties

Aperitif & Wines

Tearoom & homemade Cakes

Spring time from 8 to 21.30

AL MATTINO
AT MORNING

BREAKFAST SPECIALTIES

Cornetti da euro 3
semplice / con crema pasticcera o composta di frutta (albicocca, visciola)
Sweet Croissant - simple or stuffed with our custard or fruit compote (cherry, apricot). ♦ *1, 3, 7*

Cornetti Speciali 4
con crema al pistacchio 4 / con crema di nocciole 4 / con ricotta e miele 4,5
Croissant specials - filled with pistachio cream or chocolate hazelnut cream or with honey ricotta ♦ *1, 3, 7, 8*

Maritozzetto 4,5
Con panna montata fresca e scorza d'arancio
Traditional Roman soft brioche bun filled with freshly whipped cream and orange peel. ♦ *1, 3, 7*

Burro e marmellata 8
Tartine dorate con burro e composte di frutta (pesca, lampone, albicocca, mora - Az. Fruttanuda, Lazio)
Buttered toasts with fruit preserves (peach, raspberry, apricot, blackberry). ♦ *1, 7*

Pane, ricotta e frutta 9
Morbide tartine con crema di ricotta, frutta fresca, miele
Warm soft bread topped with whipped ricotta, organic honey, fresh seasonal fruit. ♦ *1, 7, 8*

Mini croissant & tartine del mattino al buffet Salmone e avocado / Cotto e mozzarella / Crudo e fichi / Avocado e pomodoro / Verdure vegan da euro 2,5
Mini croissant & morning tart at buffet : salmon and avocado /mozzarella and ham / tomatoes and avocado /cured ham and figues / Vegan

Croissant & Baguette 7
Crudo e provola / Tonno e carciofini / Pollo e verdure fresche / Mozzarella e verdure arrosto
Morning sandwiches : Croissant & Baguette with Ham and smoked cheese /Tuna and artichokes / Chicken and veggies / Roasted veggies and mozzarella

Pancakes crema & cannella 8
Con crema pasticcera e cannella
Pancakes with vanilla custard and cinnamon ♦ *1, 3, 7*

Pancakes crema & frutta 12
Con crema pasticcera, acero, banane e frutti di bosco
Pancakes with custard, maple syrup, fresh berries and banana. ♦ *1, 3, 7*

YOGURT E FRUTTA

Yogurt e frutta fresca 7,5
Coppa con yogurt e frutta fresca di stagione
Yogurt cup with fresh seasonal fruits. ♦ *7*

Bowl con yogurt greco, frutta fresca e granola 10
Bowl con yogurt greco, frutta fresca, semi misti, miele locale e la nostra granola con frutta secca
Creamy Greek yogurt topped with seasonal fresh fruit, mixed seeds, and our house-made nutty granola. ♦ *1, 7, 8*

SFIZI & MERENDE
SNACKS & SPECIALTIES

QUICHES E TORTE SALATE

Quiches 7,5
Alla zucca o con Verdure / o al Salmone affumicato – con ripieno di uova e panna
Daily quiches : with autumn veggies / or with smoked salmon ♦ 1, 3, 4, 7

Torte salate vegetariane 7,5
Torta di scarola e olive / o di ricotta e spinaci / o di broccoli e provola
Homemade savory pie with escarole, olives /or with spinach and ricotta / or broccoli and smoked provola cheese. ♦ 1, 3, 7

BRUSCHETTE

Bruschetta Romana 6,5
Pane caldo con pomodori, mozzarella di bufala, pecorino romano dop, basilico
Warm multigrain bread with tomatoes, fresh buffalo mozzarella, shaved Pecorino Romano DOC and basil

Bruschetta Cacio & Pere 6,5
Pane caldo con Conciato di San Vittore, pere caramellate, noci, miele millefiori
Warm multigrain bread with local herb-aged cheese, caramelized pears, nuts, thyme and honey. ♦ 1, 7

Bruschette d'Autunno 10
Pane caldo con crema alla zucca arrosto, pecorino, aromatiche e pancetta croccante
Warm multigrain bread fresh ricotta and roasted pumpkin cream, pecorino and crispy local bacon. ♦ 1, 7

Bruschette Crudo & Bufala 10
Pane caldo con stracciatella di bufala, composta di fichi, mozzarella, prosciutto crudo di Bassiano
Warm bread with creamy buffalo stracciatella, artisanal Bassiano cured ham, figs chutney.

FLATBREAD SANDWICHES

Piadina al cotto 10
Con formaggio fresco, provola affumicata, prosciutto cotto, erbe fresche
Ham sandwich with fresh cheese, smoked provola and herb-roasted ham. ♦ 1, 7

Piadina al crudo 10
Con stracchino, prosciutto crudo, rucola
Ham sandwich with fresh stracchino cheese, cured ham and aragula ♦ 1, 7

Piadina vegetariana 10
Con hummus di ceci, pomodori e verdure grigliate, erbe fresche
Vegetarian sandwich with chickpea hummus, grilled tomatoes and vegetables, fresh herbs. ♦ 1

BRUNCH

AVOCADO TOAST

Avocado toast 10
Pane ai cereali con avocado, pomodorini ed erbe fresche
Warm multigrain toast with avocado, cherry tomatoes and fresh herbs. ♦ *1*

Veggie avo toast 10
Pane ai cereali con avocado, verdure arrosto, pomodorini confit, cipolla caramellata
Warm multigrain toast with avocado, tomatoes confit, roasted veggies and caramelized onions ♦ *1*

Salmon & avocado toast 15
Pane ai cereali, avocado, salmone bio affumicato, sesamo, limone
Avocado toast with smoked salmon, sesame and lemon. ♦ *1, 4, 11*

con uova strapazzate / with scrambled eggs: + 4 euro ♦ 3

EGGS & PANCAKES

Scrambled eggs 10
Uova strapazzate con pane ai cereali, burro, avocado
Scrambled eggs with warm multigrain bread, butter and avocado. ♦ *1, 3, 7*

Eggs & bacon 16
Uova strapazzate con pane caldo ai cereali, avocado, cipolla caramellata e pancetta croccante
Scrambled eggs with warm multigrain bread, avocado, caramelized onions and crispy local bacon. ♦ *1, 3, 7*

Eggs & berries pancakes 20
Uova strapazzate con pancetta croccante, pancakes allo sciroppo d'acero e frutti di bosco
Scrambled eggs with local crispy bacon, pancakes, maple syrup and fresh berries. ♦ *1, 3, 7*

SPREMUTE E SMOOTHIES - FRESH JUICES

Smoothie viola infuso ai frutti di bosco, banana, nettare mirtillo 8
Blueberry smoothie with blueberry, banana and berries infusion.

Centrifuga classica carota, arancia, mela e zenzero 7
Classic fresh juice with carrot, orange, apple and ginger.

Spremuta d'arancia 6,5
Fresh orange juice

Nettari di frutta 5,5
lampone, mirtillo, mela, pera, pesca - vegan
Fruit bio nectars: raspberry, blueberry, apple, pear, peach - vegan.

OCTOBER LUNCH

Pane 2,5
forno Roscioli Campo de' Fiori e Monteforte e nostra produzione - a persona
Bread selection from Rome's finest bakeries (Roscioli campo de fiori, Monteforte) and our production per person. ♦ *1*

Specialità del forno
Scrocchiarella con farina di grano saraceno e cereali, muffin alle carote, focaccia al rosmarino, plumcake agli spinaci..
Our house-baked specialties (scrocchiarella with buckwheat flour and grains / spinach plumcake / carrots muffin / rosemary focaccia) ♦ *1*

Creme e Vellutate 12
di Carote e Zucca, ai Finocchi, con Carciofi, ai Funghi - servite con crostini o con la nostra granola salata
Smooth creamy soups (carrots, pumpkin, fennel, artichokes, mushrooms) served with croutons or our homemade granola with seeds ♦ *1*

Zuppe del giorno 12
di Bieta e Cannellini con verdure e crostini di pane / di Scarola e Ceci al rosmarino / di Farro e verdure
Daily Soup with swiss chard and cannellini beans / or with escarole and chickpeas with rosemary / Spelt and vegetables ♦ *8*

Lasagnetta 12
al ragù bianco di manzo (no maiale) con verdurine ed erbe fresche (pastificio Mauro Secondi)
Oven traditional pasta with special ragù (no pork) and fresh herbs, without tomatoes ♦ *1, 3, 7*

Ravioloni di ricotta di bufala & spinaci con burro, parmigiano, salvia e noci (pastificio Mauro Secondi) 15
Ravioli stuffed with ricotta and spinach / or with porcini mushrooms - served with butter, sage and nuts with parmigiano

Ravioli di stagione 15
alla zucca o ai funghi porcini - con parmigiano e nocciole (pastificio Mauro Secondi)
Seasonal Ravioli (filled with pumpkin or porcini mushrooms) served with parmigiano cheese and hazelnuts ♦ *1, 3, 7, 8*

Lasagnetta d'autunno 12
Lasagnetta al Radicchio con nocciole / alla Zucca con pecorino romano
Special autumn vegetarian lasagna with radish and hazelnuts / or with pumkin and pecorino romano ♦ *1, 3, 7, 8*

Polpette di manzo al vino bianco 14
al forno, servito con focaccia e scrocchiarella al grano saraceno (no maiale)
Oven-baked meatballs (no pork) cooked in white wine, served with focaccia and crispy buckwheat bread ♦ *1, 3, 12*

Stracotto di Manzo al vino rosso 14
servito con focaccia e scrocchiarella al grano saraceno
Slow-braised beef in red wine, served with focaccia and crispy buckwheat bread ♦ *1, 3, 12*

Baccalà mantecato 12
crema di baccalà alla veneziana, con focaccia e scrocchiarella al grano saraceno, prezzemolo e limone
Creamed cod Venetian style served with focaccia and crispy buckwheat bread, lemon and parsley ♦ *1, 4, 7*

Contorni del giorno 9
Cicoria ripassata / Scarola con uvetta e olive / Bieta all'agro / Misto di verdure d'autunno
Sides of the Day Sautéed chicory / sautéed escarole, raisins and olives / chard, oil and lemon / oven-roasted autumn vegetable medley

INSALATE

SALADS

Salmone e agrumi 14
Salmone bio affumicato in insalata di finocchi, melograno, pompelmo rosa
Smoked organic salmon salad with greens, fennel, pomegranate, grapefruit, fennel ♦ 4

Chicken salad 14
Pollo al forno sfilacciato in insalata all'avocado, con verdure fresche, mandorle e vinaigrette
Roasted chicken strips with fresh mixed greens, vegetables, avocado, almonds and vinaigrette. ♦ 7

Mediterranea 15
Mozzarella di bufala dop con pomodori, olive taggiasche, carciofini sott'olio e scrocchiarella
Buffalo Mozzarella DOP, tomatoes, mixed greens, taggiasca olives, artichokes in oil, scrocchiarella ♦ 7

Pere e uva 13
Insalata con caprini del Lazio, pere, chicchi d'uva, radicchio, nocciole, crumble salato
Pear & Grape salad, with local goat cheese, sliced pear, fresh grapes, greens and toasted hazelnuts

Mista 10
con finocchi, verdure fresche, arancia, mela, melograno
Fresh salad with fennel, apple, pomegranate, orange, greens

OTHER SPECIALTIES

contact the staff

Sformati di verdure e Specialità al buffet 10
Secondo ricette della settimana
Weekly sesasonal specialties

LOCAL CHEESE & HAM

Formaggi & salumi del Territorio 30
Selezione mista di formaggi e salumi locali
Mixed selection of local cheeses and cured meats. ♦ 7

Formaggi del Lazio 20
Conciato di San Vittore, Pecorino romano, Caciomagno, Caprini del Viterbese e della Sabina
Selection of local cheeses: Conciato di San Vittore, Pecorino Romano, Caciomagno, goat cheeses from Viterbo and Sabina. ♦ 7

Salumi del Lazio 20
Prosciutto crudo di Bassiano, mortadella di Mangalitza, schiacciata, capocollo, lonzino di Montefiascone
Selection of local cured meats: ham from Bassiano, Mangalitza mortadella, schiacciata, capocollo and lonzino from Montefiascone.

DOLCI E TORTE

HOMEMADE CAKES & DESSERT

Crumble di mele 8
Con crema pasticcera e cannella / con gelato di crema
Apple crumble with custard and cinnamon / or with vanilla ice cream +2 euro. ♦ *1, 3, 7*

Cioccolato & lamponi 8
Con farina di nocciole e composta di lamponi, servita con panna e crema pasticcera - senza glutine
Soft chocolate cake with hazelnut flour and raspberry compote, served with cream and custard (gluten-free). ♦ *3, 7, 8*

Limone & papavero 8
Plumcake al limone con semi di papavero, glassa al lime e crema pasticcera
Soft Lemon plumcake with poppy seeds and lime served with vanilla custard cream. ♦ *1, 3, 7*

Vegan Crumble 8
ai frutti di bosco con farina di nocciole - senza lattosio
Vegan fruit crumble with fresh berries and compote, hazelnuts (vegan dairy free) ♦ *1, 8*

Ricotta e visciola 7,5
crostata di frolla con ricotta e composta di visciola
Ricotta & Sour Cherry shortcrust tart with ricotta and sour cherry compote

Torte del giorno daily cakes

Crostatine crema e frutta 6,5
di frolla con crema pasticcera e frutta fresca
Shortcrust pastry tart with our custard and fresh summer fruit ♦ *1, 3, 7*

Carote & mandorle 5,5
Quadrotti senza glutine e lattosio – a richiesta con crema pasticcera
Carrot and almond squares, gluten and dairy free - or served with our custard ♦ *3, 8*

Brownies al cioccolato 6
Servito caldo, con panna fresca
Chocolate brownies with whipped cream ♦ *3, 7, 8*

Tiramisù 8
Il classico con savoiardi, crema al mascarpone e caffè espresso
Traditional tiramisu with savoiardo biscuits, mascarpone cream and espresso coffee. ♦ *1, 3, 7*

Zabaione 8
all'antica, con biscottini della casa (Galline felici)
Delicious traditional cream with fresh free range eggs, with homemade biscuits . ♦ *1, 3, 7, 8*

ICE CREAM & FRUIT

Affogato 8
Gelato di crema o nocciola con caffè espresso, biscottini e panna
Old-style affogato: ice cream (vanilla or hazelnuts) drowned in hot espresso, served with artisanal biscuits and fresh whipped cream. ♦ *1, 3, 7*

CAFFETTERIA

COFFEE TEA AND CHOCOLATE

Caffè espresso 2,5
Miscela 80% arabica, 20% robusta (Etiopia, Brasile, India, Costa Rica)
Italian espresso blend from selected origins.

Caffè americano 4
American-style long coffee, milk on the side. ♦ *7*

Cappuccino 4
Caldo o freddo - a richiesta con avena, soia o senza lattosio
Cappuccino, also available with oat, soy or lactose-free milk . ♦ *7*

Caffè doppio 4,5
Con latte a parte, con acqua calda a parte, o in ghiaccio
Double espresso : with milk on the side , hot water on the side - or on ice. ♦ *7*

Caffè & latte 6
caldo / con caffè caldo e latte freddo / tutto freddo, con ghiaccio
Coffee and milk, served hot or cold with ice in a tall glass. ♦ *7*

Marocchino 4
Espresso with chocolate and creamy milk, cacao. ♦ *7*

Tè 6
Nero English breakfast - Verde Special jasmine , in filtro seta / miscele dei tè, vedi menu a parte
English breakfast black tea blend . Special Jasmine green tea blend . Other blends, tea menu a part

Cioccolato Caldo 7,5
fondente, senza latte /con panna
Cup of dark chocolate, no milk

Caffetteria disponibile con – Coffee available with

latte senza lattosio, soia, avena, mandorla +0,5 / +1 ·--- lactose-free, soy, oat, almond milk +0,5 / +1

Lista dei tè, a parte

SFIZI & APERITIVI

Bruschettine e Cicchetti al buffet 2,5 - 3
Caprino, chutney e nocciole. Crudo, stracciatella e fichi. Baccalà mantecato. Mortadella e ricotta. Zucca e pecorino. Bufala confit e alici. Radicchio ed erborinato. Polpetta al vino bianco. Salmone e melograno. Stracotto di manzo. e fantasie a rotazione al buffet - rivolgersi al personale

Tapas, tart and mini bites at the buffet 2,5 - 3
Goat cheese with chutney and hazelnuts – Ham, buffalo stracciatella and figs chutney – Creamed codfish – Vegan Mortadella and ricotta - Pumkin and pecorino - Buffalo mozzarella and anchovies - Radish and blue cheese Meatball in white wine sauce - Salmon and pomegranate – Slow braised beef in red whine and a rotating selection at the buffet - please ask our staff

aperitivo Cruditè & hummus * vegan Crudité di verdure, hummus di ceci e scrocchiarella al grano saraceno * vegan 6,5
Vegan aperitif with raw vegetables, chickpea and white bean hummus and buckwheat flatbread. ♦ *1 7 9*

aperitivo Olive & focacce 6,5
Olive verdi, muffin alle carote e semi di girasole, biscotti cacio e pepe, focaccia al rosmarino, plumcake agli spinaci
Olives and our house-baked selection : carrots and sunflower muffin, rosemary focaccia, cheese and pepper biscuits, spinach plumcake

SPRITZ & SPARKLING

Classico 9
Prosecco DOCG con bitter a scelta tra : Aperol / Campari / Select / Fusetti /Amante
Traditional Spritz with Prosecco and your choice of bitter.

Hugo 10
Prosecco, sciroppo ai fiori di sambuco, menta, lime
Prosecco, elderflower syrup, mint and lime.

Novecento 9
Prosecco, lampone nettare, segreti, menta e lime
Prosecco, fresh raspberries, secrets, mint, lime

Spritz Mediterraneo 12
Prosecco, soda, limoncello, lime, menta
Prosecco, limoncello, lime, soda and mint.

Spritz ai Frutti rossi 12
Prosecco, infuso ai frutti di bosco, bitter Amante e angostura
Prosecco, red berries infusion, bitter Amante and angostura

Spritz Otto 10
Prosecco, Cynar o Fusetti bitter, chinotto e agrumi
Prosecco, Cynar or Fusetti bitter, chinotto (bittersweet citrus soda) and orange peel

COCKTAILS

Negroni Gin, Campari e vermouth rosso 12
Gin, Campari and red vermouth.

Moscow Mule Vodka, ginger beer e succo di lime 12
Vodka, ginger beer and lime juice.

Espresso Martini Vodka, espresso e liquore al caffè 12
Vodka, espresso and coffee liqueur.

Bloody Mary Vodka, succo di pomodoro, spezie e succo di limone 12
Vodka, tomato juice, spices and lemon juice.

Margarita - Spicy Margarita Tequila, Triple Sec e succo di lime (Ancho Reyes Verde/Rosso) 12
Tequila, Triple Sec and lime juice.

Daiquiri Rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero 10
White rum, lime juice and sugar syrup.

Con distillati premium

Pornstar Martini Vodka, vaniglia, passion fruit, succo di limone 12
Vodka, vanilla, passion fruit, succo di limone)

Boulevardier Whiskey, Campari, Martini 12
Whiskey, Campari, Martini

Rose Royale Infuso alle rose rosse, Vodka, Martini, vaniglia 12
House infused rose vodka, Martini, vanilla

Piña Colada Cocktail tropicale con Malibu rum, cocco e ananas 12
Tropical cocktail with Malibu rum, coconut and pineapple.

MOCKTAIL ALCOHOL FREE

Gin Tonic 0.0 il classico long drink, piacevolmente analcolico 9
Non-alcoholic gin, tonic water.

Amaretto Sour 0.0 all'amaretto analcolico e limone 9
Non-alcoholic amaretto syrup, lemon juice. ♦ 8

Passion Mojito 0.0 con ginger ale, passion fruit lime e menta 9
Passion fruit juice, lime, sugar syrup, ginger ale and mint.

Garden Cup 0.0 con succo di mela, limone e ginger beer 9
Apple juice, lemon, ginger Beer, mint

Blueberries 0.0 con mela, lime, mirtillo e ginger ale 9
Ginger ale, blueberry nectar, lime and apple

VINI DEL MESE

Wines of the month by the bottle / by the glass

BOLLICINE - SPARKLING WINES

Prosecco *DOC 2023 (Glera) Fidora az. biodinamica cert. Demeter Veneto* 30 / 7,5

Scaramusc *Lambrusco IGP 2024 (Grasparossa, Sorbara, Salamino) Angol d'Amig az. biodinamica Emilia Romangna* 30

Nina *2024 (Malvasia Trebbiano) Terracanta az. biodinamica cert. Demeter Lazio* 32

Bolle di Grotta *2024 (Trebbiano Malvasia) La Torretta az. biodinamica cert. Demeter Lazio* 35

Franciacorta *DOCG Brut bio (Pinot Nero, Chardonnay) 65 mesi La Riccafana, Lombardia* 45 / 11

BIANCHI - WHITE WINES

Chardonnay *2025 bio (Chardonnay) Enzo Boglietti Piemonte* 32 / 8

Ribolla *2024 bio (Ribolla) I Clivi Friuli* 32 / 8

Sauvignon *2024 bio (Sauvignon) Venchiarezza Friuli* 26 / 7

Pinot grigio *2024 bio (Pinot grigio) Venchiarezza Friuli* 26 / 7

Foglia 2024 *(Malvasia Trebbiano) La Torretta az. biodinamica cert. Demeter Lazio* 26 / 7

ROSE WINES

Al posto dei fiori *2023 (Nebbiolo) Coste della Sesia Le Pianelle, Piemonte* 32

Grey rosé *2023 bio (Pinot grigio) Venchiarezza Friuli* 26 / 7

Rosaè *2024 bio (Sangiovese) Fattoria di Poggiopiano Toscana* 26 / 7

ROSSI - RED WINES

Favolalunga *2023 bio (Vespolina) Boniperti Piemonte* 30 / 8

Valpolicella *2022 (Corvina, Corvinone, Rondinella) az. biodinamica cert. Demeter Fidora Veneto* 28 / 7

Rosso 2022 *(Sangiovese Cabernet) I Mandorli Toscana* 38 / 9

Ciliegiolo *2023 bio (Ciliegiolo) Sassolungo, maremma Toscana* 32 / 8

'na Stilla *2022 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grenache) I Chicchi Lazio* 24 / 7
organic natural wines

BIRRE BEERS
ONLY ITALIAN BEERS

Leonessa 4% Pils 0,75 L 15
Alta Quota, Cittareale (Rieti, Lazio) — Limpida e dorata, immediata e scorrevole

Cancelliera 4,9% German Pilsener 50 cl 8
Ofelia, Vicenza (Veneto) — Fresca e bilanciata, finale secco

Flash 5% Pale Ale 33 cl 6,5
Entire Brewing, Roma (Lazio) — Rinfrescante, con note erbacee e fruttate

Saggia 5% Blanche 33 cl 6,5
Birra dell'Eremo, Assisi (Umbria) — Dissetante, note speziate di coriandolo, arancio e bergamotto

Anastasia 8% Belgian Strong Ale 33 cl 6,5
Alta Quota, Cittareale (Lazio) — Colore ambrato, note tostate, amabile e potente

DISTILLATI

RUM

Ron Zacapa 23 Solera Lussuoso rum guatemalteco con note di miele, caramello e spezie 12
Luxurious Guatemalan rum with honey, caramel and spice.

Dartigalongue Bas Armagnac Hors d'Âge Distillato, note di frutta secca, vaniglia, quercia e spezie 12
Aged spirit with dried fruits, vanilla, oak and spice notes.

Diplomático Reserva Exclusiva Elegante rum venezuelano con note di frutta secca, cioccolato, caffè e spezie 10
Elegant Venezuelan rum with dried fruits, chocolate, coffee and spice.

Clément V.S.O.P. Rhum Vieux Agricole Rum agricole morbido e raffinato con aromi di vaniglia e spezie 10
Smooth and refined agricole rum with vanilla, spice and tropical fruit aromas.

Ron Abuelo 12 Años Rum panamense morbido con note di caramello, vaniglia e quercia 10
Smooth Panamanian rum with caramel, vanilla and oak.

Clément V.S.O.P. Rhum Vieux Agricole Rum agricole morbido e raffinato con aromi di vaniglia e spezie 10
Smooth and refined agricole rum with vanilla, spice and tropical fruit aromas.

Matusalem 15 Gran Reserva Rum dominicano vellutato con note di vaniglia, caramello e frutta secca 8
Velvety Dominican rum with vanilla, caramel and dried fruit.

Havana Club Añejo Especial Rum cubano morbido con note di vaniglia, caramello e quercia tostata 7
Smooth Cuban rum with vanilla, caramel and toasted oak.

WHISKY

Aberlour 12 Anni Single malt Speyside ricco e morbido con note di frutta secca e miele 12
Rich and smooth Speyside single malt with notes of dried fruits and honey.

Lagavulin 16 Anni Single malt di Islay ricco e affumicato con note di torba, quercia e spezie 12
Rich and smoky Islay single malt with peat, oak and spice.

Laphroaig 10 Anni Whisky torbato intenso con note affumicate, di alghe marine e dolcezza 10
Bold peaty whisky with smoky flavor, seaweed and sweetness.

Talisker 10 Anni Single malt marittimo e pepato con note di sale marino e agrumi 10
Maritime and peppery single malt with sea salt and citrus notes.

Woodford Reserve Bourbon Bourbon morbido con note di caramello, vaniglia e spezie 10
Smooth bourbon with caramel, vanilla and spice notes.

Bulleit 95 Rye Whiskey Whiskey rye speziato e corposo con note di pepe, agrumi e quercia 9
Spicy and full-bodied rye whiskey with notes of pepper, citrus and oak.

Johnnie Walker Black Label Classico blended Scotch whisky con note di frutta, vaniglia, fumo e spezie 9
Classic blended Scotch whisky with fruit, vanilla, smoke and spice.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI
REG. (UE) N. 1169/2011

In caso di allergie o intolleranze, ti invitiamo a consultare il nostro personale prima di ordinare.
In case of allergies or intolerances, please inform our staff before ordering.

I numeri degli allergeni sono indicati in calce alla traduzione inglese di ogni voce del menu.

#	Italiano	English	Français
1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut	Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut	Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crustaceans and products thereof	Crustacés et produits à base de crustacés
3	Uova e prodotti a base di uova	Eggs and products thereof	Œufs et produits à base d'œufs
4	Pesce e prodotti a base di pesce	Fish and products thereof	Poissons et produits à base de poissons
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Peanuts and products thereof	Arachides et produits à base d'arachides
6	Soia e prodotti a base di soia	Soybeans and products thereof	Soja et produits à base de soja
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milk and products thereof (including lactose)	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia	Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts	Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia
9	Sedano e prodotti a base di sedano	Celery and products thereof	Céleri et produits à base de céleri
10	Senape e prodotti a base di senape	Mustard and products thereof	Moutarde et produits à base de moutarde
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesame seeds and products thereof	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l	Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupin and products thereof	Lupin et produits à base de lupin
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluscs and products thereof	Mollusques et produits à base de mollusques

CAFFE NOVECENTO

since 1999

Via del Governo Vecchio Roma

Eventi e feste private

info e prenotazioni: 06 68 65 242

caffenovecento.it
instagram @caffenovecentoroma