



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

COLAZIONE TRADIZIONALE - TRADITIONAL BREAKFAST

Burro e marmellata

Morbide tartine con burro e composte di frutta (pesca, lampone, albicocca, mora – Az. Fruttanuda, Lazio)
Buttered soft toasts with fruit preserves (peach, raspberry, apricot, blackberry). 1, 7

8

Ricotta e frutta

Bruschette e panbrioches alla frutta con crema di ricotta, frutta fresca, miele
Warm and toasted bread topped with whipped ricotta, organic honey, fresh seasonal fruit. 1, 7, 8

8

Maritozzetto

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

4

Fichi e mandorle

Morbide tartine con crema di ricotta, fichi, albicocca, frutta secca e miele
Warm soft bun topped with whipped ricotta, dried figs, apricots, organic honey, nuts. 1, 7, 8

5

Crostatina pere e cioccolato

Tartellette di frolla con crema di ricotta, pere caramellate, cioccolato e nocciole tostate
Tartlets topped with whipped ricotta, organic honey, caramelized pears, toasted hazelnuts and chocolate. 1, 3, 7, 8

6,5

Croissant semplice

Plain croissant. 1, 3, 7

3

Croissant con crema pasticcera o composta di frutta

Croissant stuffed with our custard or fruit compote (cherry, apricot). 1, 3, 7

3,5

Croissant al pistacchio o crema cioccolato e nocciole

Croissant filled with pistachio cream or chocolate hazelnut cream. 1, 3, 7, 8

4

Torta da credenza

Carota e arancio, ricotta e visciola, muffin o plumcake del giorno
Carrot and orange, ricotta and cherry, muffin or daily plumcake. 1, 3, 7

Croissant salato ai cereali

Prosciutto crudo e provola / bufala, pomodori e verdure / bresaola e formaggio fresco, rucola
Savory multigrain croissant with local ham and cheese / mozzarella and roasted vegetables / bresaola cured beef and fresh cheese. 1, 3, 7

7

YOGURT E FRUTTA

Yogurt e frutta

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

7,5

Bowl yogurt greco, frutta e granola

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

10

Bowl yogurt greco, mirtilli e cioccolato

Bowl con yogurt greco, mirtilli freschi, mandorle, banana, albicocche disidratate e granola al cioccolato fondente
A bowl with Greek yogurt, fresh blueberries, almonds, banana, dried apricots, and dark chocolate granola. 1, 7, 8

10

BRUNCH

EGGS & AVOCADO TOAST

Scrambled eggs

Pane ai cereali, burro, avocado e uova strapazzate

Scrambled eggs with warm multigrain bread, butter and avocado. 1, 3, 7

10

Avocado toast

Pane ai cereali, avocado, pomodorini, erbe fresche

Warm multigrain toast with avocado, cherry tomatoes and fresh herbs. 1

10

Avo & beet

Pane ai cereali, hummus di rapa rossa, avocado, nocciole, sesamo nero

Beetroot hummus and avocado toast with hazelnuts and black sesame. 1, 8, 11

12

Avo & bacon

Pane ai cereali, avocado, cipolla caramellata, pancetta croccante

Avocado toast with caramelized onions and crispy local bacon. 1

13

Salmon & avocado

Pane ai cereali, avocado, salmone affumicato, sesamo, limone

Avocado toast with smoked salmon, sesame and lemon. 1, 4, 11

15

+ uova strapazzate / scrambled eggs: +€4 - 3

PANCAKES

Eggs & pancakes

Uova strapazzate con bacon, pancakes allo sciroppo d'acero e mirtilli

Scrambled eggs with bacon, pancakes, maple syrup and blueberries. 1, 3, 7

20

Pancakes crema & frutta

Con crema pasticcera, miele e frutta di stagione

Pancakes with custard, honey and fresh seasonal fruit. 1, 3, 7

10

Pancakes cioccolato & nocciole

Con crema di cacao e nocciole del Viterbese, banane

Pancakes with chocolate cream, fresh banana and local toasted hazelnuts. 1, 3, 7, 8

10

Cinnamon roll

Girella con miele e noci alla cannella, servita con crema pasticcera

Classic cinnamon roll with nuts and honey, served with our custard. 1, 3, 7, 8

7

SMOOTHIES & FRESH JUICES

Smoothie verde

Tè verde bancha, kiwi, limone, zenzero

Green smoothie with green tea bancha, kiwi, lemon and ginger.

8

Smoothie viola

Mirtillo nettare, banana, infuso ai frutti di bosco

Berry smoothie with blueberry, banana and berries infusion.

8

Centrifuga classica

Carota, arancia, mela e zenzero

Classic fresh juice with carrot, orange, apple and ginger.

6,5

Centrifuga all'ananas

Ananas, finocchio, mela

Pineapple fresh juice with fennel and apple.

6,5

Spremuta d'arancia

Fresh orange juice.

6,5

SFIZI E MERENDE

Bites, Treats & Snacks

MARITOZZETTI SALATI - TRADITIONAL ROMAN SOFT BUNS IN A SAVORY VERSION

Maritozzo Zucca

Crema di ricotta, zucca arrosto, pecorino e pancetta calda croccante

Soft Roman brioche bun with roasted pumpkin and ricotta cream, pecorino cheese and crispy bacon (optional). 1, 3, 7

6,5

Maritozzo Mio!

Mousse di ricotta fresca e mortadella di Mangalitza del Lazio

Soft brioche bun with mousse of fresh ricotta and Mangalica Mortadella from Lazio. 1, 3, 7

6,5

Maritozzo al baccalà

Con crema di baccalà mantecato e cicoria

Soft brioche bun with creamy whipped salt cod and garlic-sautéed chicory. 1, 4, 7

6,5

BRUSCHETTE - WARM BREAD

Agrodolce

Pane forno Zampa, caldo con avocado e verdure caramellate

Warm multigrain bread with avocado and caramelized vegetables. 1

6,5 / 12

Romana

Pane caldo con olio evo, stracciatella di bufala e puntarelle alla romana

Warm multigrain bread with creamy buffalo stracciatella and puntarelle alla romana (chicory sprouts with anchovy dressing). 1, 4, 7

6,5 / 12

Cacio & Pere

Conciato di San Vittore, pere caramellate, timo, miele millefiori

Warm multigrain bread with local herb-aged cheese, caramelized pears, thyme and honey. 1, 7

6,5 / 12

Laziale

Con mozzarella di bufala, pecorino romano e prosciutto di Bassiano

Warm multigrain bread with buffalo mozzarella, local ham and dried figs. 1, 7

7 / 14

PIADINE - FLATBREAD SANDWICHES

Piadina al cotto

Formaggio fresco, provola affumicata, prosciutto cotto

Flatbread sandwich with fresh cheese, smoked provola and cooked ham. 1, 7

10

Piadina al crudo

Con stracciatella di bufala, crudo di Bassiano, rucola

Flatbread sandwich with buffalo stracciatella, local ham and rocket. 1, 7

10

Piadina vegetariana

Hummus di ceci, verdure confit, erbe fresche

Vegetarian flatbread sandwich with chickpea hummus, confit vegetables and fresh herbs. 1

10

QUICHES

Quiche al salmone / agli asparagi / alle verdure miste

Servita con insalatina fresca mista

Daily quiches with salmon, asparagus or mixed vegetables, served with fresh seasonal salad. 1, 3, 4, 7

7,5 / 13

PRANZETTI E CENETTE

Little Lunch and Dinner

PRANZETTI E CENETTE

Pane

Forno Zampa, Roscioli Campo de' Fiori, Renella – a persona
Bread selection from Rome's finest bakeries (Zampa, Roscioli, Renella), per person. 1 **2,5**

Vellutate

Zucca e carote – Finocchi al confit – Cavolfiore con nocciole all'arancia
Creamy soups: pumpkin and carrot / fennel and tomatoes confit / cauliflower with hazelnuts and orange. 7 **10**

Zuppe e minestre

Bietole e cannellini al profumo di limone – Patate e carciofi con crostini di pane
Swiss chard and cannellini bean soup with a hint of lemon – Potato and artichoke soup with crispy bread croutons. 1 **12**

Lasagnetta del giorno

Al ragù bianco di manzo o vegetariana di stagione
Lasagnetta with beef white ragù or daily vegetarian recipe. 1, 3, 7 **13**

Ravioloni di ricotta di bufala & spinaci

Con burro, parmigiano, salvia, nocciole – o specialità delle feste
Ravioli stuffed with buffalo ricotta and spinach, served with butter, sage, Parmigiano and hazelnuts. 1, 3, 7, 8 **15**

Crepes alla zucca o agli asparagi

Al caprino, con pancetta croccante ed erbe fresche
Asparagus or pumpkin crêpes with fresh goat cheese, crispy pancetta and fresh herbs. 1, 3, 7 **13**

Polpette al vino bianco

Al forno, servite con focaccia e insalatina fresca (no maiale)
Oven-baked meatballs (no pork) cooked in white wine, served with focaccia and fresh salad. 1, 3, 12 **15**

Pollo alla cacciatora

Alla romana in bianco con olive e rosmarino, con pane bruscato
Roman-style chicken cacciatora – slow-cooked in white wine with olives and rosemary, served with toasted bread. 1, 12 **13**

Carciofi alla romana

Serviti con ricotta fresca, pecorino romano e pancetta croccante (opzionale), scrocchiarella al grano saraceno
Traditional Roman artichokes paired with fresh ricotta, Pecorino Romano and crunchy pancetta (on request), served with buckwheat flatbread. 7 **14**

CONTORNI · SIDE DISHES

Cicoria o bieta ripassata

Saltata in padella con aglio, peperoncino e olio extravergine
Sautéed chicory or chard with garlic, chili flakes and extra virgin olive oil. **9**

Scarola ripassata

Saltata in padella con olive e uvetta
Sautéed escarole with olives and raisins. **9**

Carciofi alla romana

Con aglio, mentuccia e olio extravergine di oliva
Roman-style artichokes braised with garlic, Roman mint and extra virgin olive oil. **9**

INSALATE

Salads

INSALATE

Pollo e agrumi

Pollo al forno in insalata ai finocchi, arancio e cavolo viola, con avocado, mandorle tostate e vinaigrette al miele

Citrus and honey chicken salad: roasted chicken with fennel, red cabbage, avocado, toasted almonds and honey vinaigrette. 8

10 / 16

Salmone e pompelmo rosa

Salmone bio affumicato in insalata con mele verdi, finocchi e pompelmo rosa

Smoked organic salmon salad with fennel, green apple and pink grapefruit. 4

10 / 16

Blu e noci

Insalata con pere, radicchio e noci con caprini laziali, blu di Comino e miele

Cheese and fruit salad with local goat cheese, Comino blue cheese, radicchio, pears, apple and walnuts. 7, 8

14

Mediterraneo

Mozzarella di bufala con pomodori secchi sott'olio, olive taggiasche, uvetta piccante, pinoli tostate e finocchi

Mediterranean salad with buffalo mozzarella, sun-dried tomatoes in oil, taggiasca olives, spicy raisins, toasted pine nuts and fennel. 7, 8

14

Mista

Insalata fresca mista con mela verde, finocchi, ravanelli, cavolo viola, avocado, semi di girasole e vinaigrette

Fresh salad of green apple, fennel, radishes, red cabbage, avocado, toasted sunflower seeds and vinaigrette.

12

LOCAL CHEESE & HAM

Formaggi & salumi del Lazio

Selezione mista di formaggi e salumi locali

Mixed selection of local cheeses and cured meats. 7

30

Formaggi

Conciato di San Vittore, Pecorino romano, blu di Comino, Caciomagno, caprini del Viterbese, formaggi del mese

Selection of local cheeses: Conciato di San Vittore, Pecorino Romano, blue goat cheese, Caciomagno, goat cheeses from Viterbo and monthly selection. 7

22

Salumi

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.

22

DOLCI E TORTE

Homemade Cakes & Pies

DOLCI E TORTE

Mela limone e uvetta

Soffice e senza lattosio

Apple cake (lactose-free) with lemon and raisins. 1, 3

7,5

Cioccolato & lamponi

Con farina di nocciole e composta di lamponi, servita con panna – senza glutine

Soft chocolate cake with hazelnut flour and raspberry compote, served with whipped cream (gluten-free). 3, 7, 8

8

Carota & arancio

Torta soffice allo yogurt con crema pasticcera

Soft carrot and orange cake with yogurt, served with vanilla custard cream. 1, 3, 7

7

Ricotta & visciola

Crostata di frolla, come da tradizione

Shortcrust tart with ricotta and sour cherry compote. 1, 3, 7

7,5

Tartellette alla frutta

Di frolla con crema pasticcera e frutta fresca

Shortcrust pastry tartlets with our custard and fresh seasonal fruit. 1, 3, 7

6,5

Crumble di mele

Con crema pasticcera e cannella / con gelato di crema

Apple crumble with custard and cinnamon, or with vanilla ice cream. 1, 3, 7

8 / 10

Vegan Crumble

All'albicocca con mirtilli e nocciole – senza glutine

Vegan fruit crumble with apricot jam, hazelnuts and blueberries (gluten and dairy free). 1, 8

Carote & mandorle

Quadrotti senza glutine e lattosio / o con crema

Carrot and almond squares, gluten and dairy free, or with custard. 3, 8

5

Brownies al cioccolato

Con panna fresca / con gelato (senza glutine)

Chocolate brownies with whipped cream or ice cream (gluten-free). 3, 7, 8

6 / 9

Tiramiš

Il classico con savoiardi, crema al mascarpone e caffè espresso

Traditional tiramiš with savoiardo biscuits, mascarpone cream and espresso coffee. 1, 3, 7

8

Zabaione

Coppetta di crema al Marsala, con biscottini della casa – uova Galline Felici

Traditional cup of Sabayon (whipped Marsala cream) with homemade biscuits. 1, 3, 12

8

Semifreddo Novecento

Alla ratafia az. Praesidium con amaretto e fichi secchi

A delicate mousse infused with crushed amaretti biscuits and Praesidium sour cherry liqueur. 3, 7, 8

9

Piccola pasticceria

Occhi di bue, tozzetti, piccole frolle e biscotteria da tè (dal buffet)

Little sweet specialties and tea biscuits from the counter. 1, 3, 7, 8

CAFFETERIA & SOFT DRINKS

Coffee, Chocolate & Drinks

COFFEE & CHOCOLATE

Caffè espresso

Miscela 80% arabica, 20% robusta (Etiopia, Brasile, India, Costa Rica)

Italian espresso blend from selected origins.

2,5

Caffè americano

American-style long coffee, milk on the side. 7

4

Cappuccino

A richiesta con avena, soia o senza lattosio

Cappuccino, also available with oat, soy or lactose-free milk. 7

4

Marocchino

Espresso with chocolate, milk foam and cocoa powder. 7

4,5

Caffè doppio

Double espresso, with milk on the side or on ice. 7

4,5

Caffè & latte

Coffee and milk, served hot or iced in a tall glass. 7

5

Affogato

Gelato di crema con caffè espresso, biscottini e panna

Old-style affogato: ice cream drowned in hot espresso, served with artisanal biscuits and fresh whipped cream. 1, 3,

7

6,5

Cioccolata calda fondente / con panna

Dark hot chocolate, plain or with whipped cream. 7

7 / 7,5

Nota - Caffetteria disponibile con latte senza lattosio, soia, avena +0,5 / +1 - Coffee available with lactose-free, soy or oat milk +0,5 / +1

ICED ORGANIC TEAS

Tè verde Bancha al gelsomino e sambuco

Bancha jasmine green iced tea with elderflower.

6,5

Tè verde Sencha

Sencha iced tea.

6,5

Tè nero Fiori di Zagara al limone e agrumi

Black tea with lemon, orange and citrus.

6,5

Infuso ai frutti di bosco e rose rosse, finocchi e liquirizia

Wild berry and red rose iced botanical infusion (caffeine-free).

6

ITALIAN ORGANIC SOFT DRINKS

Nettari di frutta

Lampone, mirtillo, mela, pera, pesca – vegan

Fruit nectars: raspberry, blueberry, apple, pear, peach (vegan).

5,5

Soft drinks artigianali

Artisanal cola, chinotto, bittersweet sodas, tonic water, orange soda, tangerine soda, pomegranate soda.

ACQUA PROFUMATA · SCENTED WATER

Green water 0,75 l.

Acqua minerale, tè verde, cetriolo, mela verde

Mineral water, bancha green tea, cucumber, green apple.

6,5

Pink water 0,75 l.

Acqua minerale, pompelmo rosa, lime, menta

Mineral water, pink grapefruit, lime, mint.

6,5

APERITIVO

APERITIVO

Tartine dal buffet

Vegan agrodolce, zucca e pecorino, mortadella, baccalà mantecato, crudo di Bassiano e proposte del giorno
Tapas and mini bites from the counter: vegan caramelized, pumpkin and pecorino, mortadella ham, creamed cod and daily specials. 1, 4, 7

2,5 cad.

Sfizi aperitivo a persona

Olive, scrocchiarella al grano saraceno e semi misti, crudité, muffin salati
Olives, focaccia, buckwheat flatbread with mixed seeds, savory muffins, veggies. 1

5

Crudité e hummus

Crudité di verdure, hummus di ceci e di rapa rossa con scrocchiarella al grano saraceno e semi misti
Vegan aperitif with raw vegetables, chickpea and beetroot hummus, with focaccia and buckwheat flatbread. 1

10

Crudo e scrocchiarella

Prosciutto crudo di Bassiano (o mortadella laziale) con focaccia e scrocchiarella
Local ham or mortadella with focaccia and buckwheat flatbread. 1

10

Piccola selezione aperitivo con specialità dal Lazio

Formaggi e salumi locali da aziende laziali
Little selection of local Lazio cheeses and cured meats from regional producers. 7

20

Classico

Prosecco DOCG con Aperol / Campari / Select / Fusetti / bitter artigianale, acqua frizzante
Traditional Spritz with Prosecco and your choice of bitter.

9

Spritz Mediterraneo

Prosecco, soda, limoncello, menta
Prosecco, limoncello, soda and mint.

10

Spritz al lampone e frutti di bosco

Prosecco, lampone nettare, infuso ai frutti rossi, angostura
Prosecco, raspberry nectar and berries infusion, Angostura bitters.

12

Spritz Otto

Prosecco, liquore al carciofo, chinotto
Prosecco, artichoke liqueur, Italian chinotto.

10

Hugo

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

10

Jasmine

Prosecco, tè verde al gelsomino, liquore al sambuco
Prosecco, jasmine tea syrup and elderflower liqueur.

10

VINI

Wines · Selezione del mese (bottle / glass)

SPARKLING

Prosecco DOCG 2023 (Glera) Fidora az. biodin. Demeter – Veneto	30 / 7,5
Bolleggio 2023 bio (Sangiovese) Tenuta La Viola – Emilia Romagna	28 / 7
Nina 2023 (Malvasia Trebbiano) Terracanta az. biodin. Demeter – Lazio	30 / 7,5
Bolle di Grotta 2024 (Trebbiano Malvasia) La Torretta – Lazio	32 / 8
Franciacorta DOCG Brut bio (Pinot Nero, Chardonnay) 65 mesi La Riccafana, Lombardia	45 / 12

BIANCHI · WHITE

Chardonnay 2023 bio Boglietti Langhe, Piemonte	30 / 7,5
Ribolla 2023 bio I Clivi – Friuli	30 / 7,5
Sauvignon 2023 bio Venchiarezza – Friuli	26 / 7
Terravignata 2023 bio (Verdicchio di Matelica) Borgo Paglianello – Marche	26 / 7
Ansonica 2023 Cantina Denci Maremma Toscana	32
Lazio bianco IGP 2024 (Malvasia di Candia, Trebbiano, Bombino) az. Ribelà – Lazio	26 / 7
Torretta 2023 (Trebbiano Malvasia) La Torretta az. biodin. Demeter – Lazio	30
Centotrame 2024 bio (Grechetto Vermentino) az. agr. Di Marzio – Lazio	24 / 7

ROSÉ

Al posto dei fiori 2023 (Nebbiolo) Coste della Sesia – Le Pianelle, Piemonte	40 / 10
Grey rosé 2023 bio (Pinot grigio) Venchiarezza – Friuli	28 / 7,5
Roasè 2024 bio (Sangiovese) Fattoria di Poggiopiano – Toscana	26 / 7
La Vigna 2024 (Trebbiano Procanico, Bombino, Bellone, Malvasia, Montepulciano) Terracanta – Lazio	40 / 9

ROSSI · RED

Favolalunga 2023 bio (Vespolina) Boniperti – Piemonte	28 / 7,5
Pepe nero bio (Vermentino nero) Castel del Piano – Toscana	28 / 7,5
Il Vispo 2023 bio (Sangiovese) Fattoria La Magia – Montalcino, Toscana	28 / 7,5
Cilegiolo 2024 bio Sassolungo – Maremma, Toscana	32 / 8
Montefalco Rosso 2022 bio (Sagrantino, Sangiovese) Moretti – Umbria	32 / 8
'na Stilla 2022 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grenache) I Chicchi – Lazio	24 / 7

Lista dei vini a parte

COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

Bancha Velvet

Vodka, tè Bancha al sambuco e gelsomino, miele, pompelmo rosa, rosmarino
Vodka cocktail with floral green tea, honey, pink grapefruit, rosemary.

10

Smoky Lemon

Whisky bourbon, cordial al limone e tè Lapsang Souchong, Angostura
Bourbon cocktail with smoked tea lemon cordial and Angostura bitters.

10

Nueva Luz

Tequila blanco, Ancho Reyes Verde, lime, sciroppo di zucchero
Tequila Blanco, Ancho Reyes Verde, lime and sugar syrup.

10

Golden Almond

Rum chiaro, rum scuro, liquore al latte di mandorla, succo di ananas, lime, sciroppo di zucchero
Light rum, dark rum, almond liqueur, pineapple juice, lime juice and sugar syrup. 8

10

Sencha Tonic

Gin, tè verde Sencha, tonic water, cetriolo, lime
Gin, Sencha green tea, tonic water, cucumber, lime.

10

I CLASSICI

Negroni

Gin, Campari and red vermouth.

10

Moscow Mule

Vodka, ginger beer and lime juice.

10

Espresso Martini

Vodka, espresso and coffee liqueur.

10

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, cranberry and lime juice.

10

Bloody Mary

Vodka, tomato juice, spices and lemon juice.

10

Margarita

Tequila, Triple Sec and lime juice.

10

Daiquiri

White rum, lime juice and sugar syrup.

10

Con distillati premium: 12

MOCKTAIL - ALCOHOL FREE

Gin Tonic o.o

Non-alcoholic gin and tonic water.

9

Amaretto Sour o.o

Non-alcoholic amaretto syrup and lemon juice. 8

9

Passion Mojito o.o

Passion fruit juice, lime, sugar syrup, ginger ale and mint.

9

Analcolico al mirtillo

Ginger ale, blueberry nectar, lime and apple.

9

BIRRE ITALIANE ARTIGIANALI

Italian Craft Beers

BIRRE ITALIANE ARTIGIANALI

Leonessa 4% – Pils 0,75 L

Alta Quota, Cittareale (Rieti, Lazio) – Limpida e dorata, immediata e scorrevole

Crystal clear and golden Pilsner, easy drinking, from Alta Quota, Lazio. 1

15

Cancelliera 4,9% – German Pilsener 50 cl

Ofelia, Vicenza (Veneto) – Fresca e bilanciata, finale secco

Fresh and balanced German Pilsner with a dry finish, from Ofelia, Veneto. 1

7,5

Flash 5% – Pale Ale 33 cl

Entire Brewing, Roma (Lazio) – Rinfrescante, con note erbacee e fruttate

Refreshing Pale Ale with herbal and fruity notes, from Entire Brewing, Rome. 1

6,5

Saggia 5% – Blanche 33 cl

Birra dell'Eremo, Assisi (Umbria) – Dissetante, note speziate di coriandolo, arancio e bergamotto

Thirst-quenching Blanche with spiced notes of coriander, orange and bergamot, from Birra dell'Eremo, Assisi. 1

6,5

Amitabh 5% – English IPA 33 cl

Ofelia, Vicenza (Veneto) – Gusto deciso, finale amaro

Bold English IPA with a bitter finish, from Ofelia, Veneto. 1

6,5

Anastasia 8% – Belgian Strong Ale 33 cl

Alta Quota, Cittareale (Lazio) – Colore ambrato, note tostate, amabile e potente

Amber-colored Belgian Strong Ale with toasted notes, pleasant and powerful, from Alta Quota, Lazio. 1

6,5

Fredl 0.0 – Pale Ale analcolica 33 cl

Bolzano (Trentino) – Fatta con acqua alpina, malto e luppolo

Non-alcoholic Pale Ale made with alpine water, malt and hops, from Bolzano. 1

6,5

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