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

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
Morbide tartine e crostini 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* 4,5

Crostate di frutta - Ricotta & visciola
Crostata di frolla, come da tradizione
Shortcrust tart with fruit compote – with ricotta and sour cherry compote. ♦ *1, 3, 7* 7

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

Mini muffin e plumcake salati
alle carote e semi di girasole, alle zucchine, agli spinaci, alle pere o specialità del giorno
Savoury muffin and plumcake : Carrot and sunflowers seeds / zucchini / spinach / pears or daily specialties ♦ *1, 3, 7* da euro 3

Croissant salato ai cereali
Prosciutto crudo e provola / bufala e pomodori confit / al salmone / verdure e caprino
Savory multigrain croissant with local ham and cheese / mozzarella and roasted vegetables / salmon / goat cheese and veggies ♦ *1, 3, 7, 11* 7

YOGURT E FRUTTA

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

Bowl con yogurt greco, frutta fresca, semi 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

Insalata di frutta
Tagliata di frutta fresca di stagione
Fresh salad of seasonal fruits. 10

Macedonia di frutta
Coppa di frutta fresca di stagione
Cup of mix fresh seasonal fruits. 7

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 & 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, fragole e banane
Pancakes with chocolate cream, fresh strawberries, banana and local toasted hazelnuts. ♦ *1, 3, 7, 8* 10

SMOOTHIES & FRESH JUICES

Smoothie ananas tè verde, ananas, limone, menta, zenzero
Pineapple smoothie with green tea, pineapple, lemon, mint, ginger 8

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

Smoothie pesca pesca nettare e fresca, latte di mandorla, menta
Peach smoothie: fresh peach, peach nectar, almond milk, mint 8

Centrifuga carota, arancia, mela e zenzero
Classic fresh juice with carrot, orange, apple and ginger. 6,5

Spremuta d'arancia
Fresh orange juice. 6,5

SFIZI E MERENDE
TREATS & SNACKS

MARITOZZETTI SALATI TRADITIONAL SOFT BUNS

Maritozzo alle Zucchine
farcito con ricotta, zucchine, pecorino romano ed erbe fresche
Soft Roman brioche bun with zucchini and ricotta, pecorino cheese and crispy bacon ♦ *1, 3, 7* 6,5

Maritozzo al Pollo
con pollo, verdure, pomodorini confit e cipolle caramellate
Soft brioche bun with chicken caramelized veggies and tomatoes confi ♦ *1, 4, 7* 6,5

BRUSCHETTE WARM TOASTED BREAD

Vegan agrodolce
Pane ai cereali caldo con avocado e verdure caramellate
Warm multigrain bread with avocado tomatoes confit and caramelized vegetables. ♦ *1* 6,5 / 12

Pomodori & bufala
Pane caldo, olio evo, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
Warm multigrain bread with buffalo mozzarella, tomatoes and basil ♦ *1, 4, 7* 6,5 / 12

Blu & nocciole
Pane caldo con ricotta fresca, blu di Valcomino, composta di more e nocciole
Warm multigrain bread with ricotta, blue cheese, blackberry compote and hazelnuts. ♦ *1, 7, 8* 7 / 14

Cacio & miele
Pane caldo con Conciato di San Vittore, albicocche caramellate, miele millefiori
Warm multigrain bread with local herb-aged cheese, caramelized apricots, and honey. ♦ *1, 7* 7 / 14

Prosciutto & bufala
Pane caldo con mozzarella di bufala dop, basilico e prosciutto di Bassiano
Warm multigrain bread with buffalo mozzarella, basil and local ham ♦ *1, 7* 7 / 14

PIADINE FLATBREAD SANDWICHES

Piadina al cotto
Con formaggio fresco, provola affumicata, prosciutto cotto
Flatbread sandwich with fresh cheese, smoked provola and cooked ham. ♦ *1, 7* 10

Piadina al crudo
Con mozzarella di bufala, crudo di Bassiano, rucola
Flatbread sandwich with buffalo mozzarella, local ham and rocket. ♦ *1, 7* 10

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

SPECIALITA' AL BUFFET

Quiche e Torte salate
Quiches e torte salate al salmone affumicato, con cicoria, agli asparagi, alle zucchine o alle verdure miste di stagione
Daily quiches and pies with salmon - zucchini – chicory - asparagus - or mixed vegetables - served with fresh seasonal salad. ♦ *1, 3, 4, 7* 7,5

PRANZETTI E CENETTE
LITTLE LUNCH AND DINNER

PRANZETTI E CENETTE

Cucina aperta dalle 11 alle 21.30 - from 11 to 21.30

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

Zuppa fresca estiva
Verdure e fagiolini con cereali, basilico e scorza di limone
Summer soup with green beans, veggies, basil, lemon peel ♦ *1, 9* 12

Lasagnetta del giorno
con zucchine al ragù bianco di manzo ed erbe fresche / o vegetariana del giorno
Oven pasta with zucchini, beef white ragù (no pork) and fresh herbs / or daily vegetarian ♦ *1, 3, 7* 13

Ravioloni di ricotta di bufala & spinaci
con burro, parmigiano, pesto di salvia e nocciole tostate
Ravioli stuffed with ricotta and spinach, served with butter, sage, Parmigiano and hazelnuts. 1, 3, 7, 8 ♦ *1, 3, 7, 8* 15

Cous cous Vegan
con ceci, fagiolini, pomodorini al limone ed erbe fresche
Zesty vegan couscous with chickpeas, green beans, tomatoes, lemon and fresh herbs ♦ *1*

Pollo e spezie
Cous cous con pollo, albicocche disidratate, carote, zucchine. mandorle, spezie erbe fresche
Chicken cous cous with summer veggies, dried apricots, almonds, fresh herbs and spices ♦ *1 8 9 12* 14

Roast beef
servito con misticanza, verdure marinate, scrocchiarella e dressing alla senape
Served with fresh rocket, marinated veggies and a mustard-lemon dressing ♦ *9, 10* 16

Polpette al vino bianco
al forno, servite con insalatina fresca e focaccia al rosmarino (no maiale)
Oven-baked meatballs (no pork) cooked in white wine, served with our rosemary focaccia and fresh salad. ♦ *1, 3, 12* 16

Sformato di melanzane
al forno con bufala dop, provola affumicata, pomodori confit e basilico
Eggplant oven pie with buffalo mozzarella, provola smoked cheese, tomatoes confit and basil ♦ *7* 14

Quiches e insalatina
Le nostre quiche alle Verdure, o al Salmone o alle Zucchine servite con insalata fresca mista
Daily quiches with smoked salmon or zucchini - served with fresh seasonal salad. ♦ *1, 3, 4, 7* 13

INSALATE
SALADS

Salmone e agrumi
Salmone bio affumicato con mele verdi, avocado, agrumi e misticanza
Smoked organic salmon salad with greens, green apple, avocado, citrus ♦ *4* 18

Melone e Scrocchiarella
Crudo di Bassiano, melone, pecorino romano, mozzarella di bufala dop, rucola
Local ham, melon, pecorino cheese, buffalo mozzarella and our buckwheat flatbread. ♦ *1* 18

Chicken salad
Pollo al forno in insalata con avocado, verdure in agrodolce e crema di yogurt alle erbe
Chicken salad: roasted chicken with avocado, fresh and marinated veggies, served with yogurt cream with herbs ♦ *7* 16

Pesca e pancetta
Insalata con caprini della Sabina, pancetta croccante, pesca grigliata, mandorle, misticanza e menta fresca.
Cheese and fruit salad with local goat cheese and grilled peach, crispy bacon, almonds, mint ♦ *7, 8* 16

Pere e blu
Pere, zucchine, mela, scaglie di erborinato (blu di Comino), granola di semi e frutta secca, misticanza
Crunchy salad with apple, pear, courgettes, celery, seed and nut granola, flakes of local artisanal Valcomino blue cheese ♦ *7, 8* 16

Mediterraneo
Mozzarella di bufala con pomodori, olive taggiasche, feta, cetrioli, origano e basilico
Mediterranean salad with buffalo mozzarella, tomatoes, olives, cucumber, feta cheese, origan and basil ♦ *7* 16

Vegan
Insalata di verdure grigliate e marinate con erbe fresche rucola e pane ai cereali
Grilled and marinated veggies with rocket salad, toasted bread ♦ *1, 8* 15

Vegan croccante
Con cetrioli, olive, sedano, zucchine, albicocche, pesca e misticanza
Crunchy salad with cucumber, celery, zucchini, olives, apricots, peach, 13

Specialità del giorno, spuntino veloce al buffet
Fresh daily specialties at buffet 10

LOCAL CHEESE & HAM
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 & DESSERT

ICE CREAM & FRUIT

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* 8

Stecco al Passion fruit
Stecco semifreddo al passion fruit con meringhe, pistacchi e menta fresca
Velvety passion fruit ice cream with meringues, pistachio and mint ♦ *3, 7* 7

Cioccolato & pistacchio
Brownies al cioccolato con gelato al pistacchio
Chocolate brownies with pistachio ice cream ♦ *3, 7, 8* 9

Mango e amaretto
Coppa di gelato al mango, pesca, crumble all'amaretto, menta e fondente
Mango ice cream with peach, amaretto crumble, mint black chocolate ♦ *3, 7, 8* 9

Semifreddo all' Antica
Semifreddo allo zabaione con scaglie di fondente, croccante e ratafia all'amarena (Praesidium)
Velvety zabaione ice cream served with chocolate and a drizzle of cherry liquer ♦ *3, 7, 8* 9

Coppa Meringata
Coppa di gelato alla crema, lemon curd, meringhe e menta fresca
Cup with vanilla ice cream and our lemon curd, meringues, mint ♦ *3, 7* 9

Fragole e basilico
Gelato alla crema, fragole fresche, frutta estiva, basilico e crumble alle mandorle
Vanilla ice cream, fresh strawberries, summer fruit, basil and almonds crumble ♦ *3, 7, 8* 10

DOLCI E TORTE

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

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

Cioccolato & lamponi
Con farina di nocciole e composta di lamponi, servita con crema pasticcera / con gelato - senza glutine
Soft chocolate cake with hazelnut flour and raspberry compote, served with cream (gluten-free). ♦ *3, 7, 8* 8 / 10

Vegan Crumble
con albicocche o alle pesche e farina di nocciole - senza lattosio / con gelato
Vegan fruit crumble with fresh apricot or peach and hazelnuts (vegan dairy free) / with ice cream ♦ *1, 8* 8 / 10

Crostate
di frolla con crema pasticcera e frutta fresca / con ricotta e visciole / con composte di frutta
Shortcrust pastry tart with our custard and fresh summer fruit / with ricotta and sour cherries compote / with fruit compote ♦ *1, 3, 7* 6,5

Carote & mandorle
Quadrotti senza glutine e lattosio
Carrot and almond squares, gluten and dairy free ♦ 3, 8 5

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

CAFFETTERIA & SOFT DRINKS
COFFEE AND CHOCOLATE

ICED ORGANIC TEAS

Tè verde Bancha al sambuco e gelsomino
Bancha jasmine green iced tea with elderflower 6,5

Tè nero Assam al limone e agrumi
Assam black tea with lemon and orange. 6,5

Infuso di frutta al Mirtillo e Ciliegia
Wild berry and red rose iced botanical infusion (caffeine-free). 6,5

Shakerato al momento, miscela a scelta
Freshly shaken, with your choice of our tea blend 7

SOFT DRINKS

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

Soft drinks
Coca cola, Coca o, Chinotto, Tonic water, Orange soda, Lemon soda 5 - 6

ACQUA PROFUMATA SCENTED WATER

Green water 0,75 l. acqua minerale, tè verde, lime, mela verde, zenzero
0,75 l mineral water, bancha green tea, green apple, lime, ginger 7

Pink water 0,75 l. acqua minerale, pompelmo rosa, infuso alle rose rosse, arancia, menta
0,75 mineral water, red rose infusion, pink grapefruit, orange, mint 7

CAFFETTERIA & SOFT DRINKS

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

Caffè doppio
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* 4,5

Caffè & latte
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* 6

Caffè alla Leccese
Caffè doppio in ghiaccio, con latte di mandorla
Double Coffe with ice and almond's milk 6

SFIZI APERITIVO
ENTRÈE & APERITIF SNACKS

SFIZI APERITIVO

Sfizi aperitivo, a persona
Olive verdi, focacce, scrocchiarella, muffin salati e cruditè di verdure
Aperitif snacks, for person : olives, focaccia, buckwheat flatbread, savory muffins, raw veggies 1 Tartine cicchetti e sfizi della settimana da euro 3 al buffet o dalla cucina , rivolgersi al personale Tapas and mini bites from buffet or from the kitchen with daily specials. 6

Tartine cicchetti e sfizi della settimana
al buffet o dalla cucina, rivolgersi al personale
Tapas and mini bites from buffet or from the kitchen with daily specials. da euro 3

Cruditè e hummus
Crudité di verdure e frutta, hummus di ceci, crema di yogurt alle erbe, scrocchiarella al grano saraceno
Vegan aperitif with raw vegetables and fruit, chickpea hummus, cream of yogurt and herbs, with focaccia and buckwheat flatbread. ♦ *1 7 9* 13

Piccola selezione aperitivo con specialità dal Lazio
Selezione di formaggi o salumi locali da aziende laziali
Little selection of local Lazio cheeses and cured meats from regional producers. ♦ *7* 20

SPRITZ & SPARKLING

SPRITZ & SPARKLING

Classico
Prosecco DOCG con Aperol / Campari / Select / Fusetti / acqua frizzante
Traditional Spritz with Prosecco and your choice of bitter. 9

Spritz Amante un bitter toscano e distilleria romana
Prosecco DOCG, Amante bitter, agrumi e spezie
Prosecco sup. Fidora, artisanal bitter Amante, citrus peel, spices 10

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

Spritz ai Frutti rossi
Prosecco, infuso ai frutti rossi, bitter, angostura
Prosecco, red berries infusion, angostura 12

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

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

Bellini
Prosecco, pesca nettare, pesca fresca
Prosecco, fresh peach and nectar 9

VINI DEL MESE
WINES OF THE MONTH

BOLLICINE SPARKLING

Prosecco DOCG 2023 (Glera) Fidora az. biodin. Demeter Veneto	30 / 7,5
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

Vin d'la Topia bio (Erbaluce) Terre Sparse Piemonte	26 / 7
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
Erta al Mandorlo igt bio (Trebbiano Verdicchio Malvasia bianca) Fattoria Poggiopiano Toscana	26 / 7
Terravignata 2024 (Verdicchio di Matelica) Borgo Paglianetto Marche	28 / 7,5
Foglia 2024 (Trebbiano Malvasia) La Torretta az. biodin. Demeter Lazio	26 / 7
Centotrame 2024 bio (Grechetto Vermentino) az. agr. Di Marzio Lazio	26 / 7

ROSÉ

Al posto dei fiori 2023 (Nebbiolo) Coste della Sesia Le Pianelle, Piemonte	40 / 9
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	32 / 8
Il Vispo 2023 bio (Sangiovese) Fattoria La Magia Montalcino, Toscana	28 / 7,5

SWEET WINES AND LIQUERS

Riesling Auslese Weingut Brüder Dr. Becker Austria az. biodinamica certificata	10
Amaro Tonico e San Marco	6

BIRRE ITALIANE ARTIGIANALI
A SELECTION OF ITALIAN 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* 8

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

Freedl 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

ANALCOLICI
MOCKTAIL ALCOHOL FREE

MOCKTAIL ALCOHOL FREE

Gin Tonic 0.0
Non-alcoholic gin, tonic water. 9

Amaretto Sour 0.0
Non-alcoholic amaretto syrup, lemon juice.
8 9

Passion Mojito 0.0
Passion fruit juice, lime, sugar syrup, ginger ale and mint. 9

Garden Cup 0.0
Apple juice, lemon, ginger Beer, mint 9

Blueberries 0.0
Ginger ale, blueberry nectar, lime and apple. 9

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