

LO SAPEVI CHE DID YOU KNOW

BAMBINI CRESCIUTI

All'interno del locale, sopra il bancone del bar, si trova un affresco rappresentante molti piccoli "putti" o angioletti. La pittrice dipinse l'opera nel 1998, ispirandosi a modelli veri come i figli di amici di famiglia. Ad oggi questi bambini sono cresciuti ed alcuni sono ancora nostri clienti, chissà se riuscite a riconoscerne qualcuno seduto ai tavoli!

GROWN-UP CHILDREN

Inside the venue, above the bar counter, there is a fresco depicting many small "putti" or cherubs. The painter created the work in 1998, inspired by real models such as the children of family friends. Today, these children have grown up, and some are still our customers. Who knows if you could recognize any of them sitting at the tables!

PUNCH CALDO €9

La parola "punch" compare ufficialmente per la prima volta nel 1632 in una lettera della Compagnia Britannica delle Indie Orientali a un operatore commerciale: questo nome ha origine da "panch", che in lingua indiana arcaica significa "cinque", perché cinque sono gli ingredienti alla base della bevanda, ovvero acqua, acquavite, agrumi, zucchero e spezie. I mixologist di Camillo propongono un punch a base rum rispettando la tradizionale infusione

di agrumi ed aggiungendo un ricco bouquet di spezie, tra cui la bacca di vaniglia.

The word "punch" officially appears for the first time in 1632 in a letter from the British East India Company to a commercial operator. This name originates from "panch," which in ancient Indian language means "five," because there are five ingredients at the base of the drink, namely water, spirits, citrus, sugar, and spices.



Camillo's mixologists propose a rum-based punch, respecting the traditional citrus infusion and adding a rich bouquet of spices, including vanilla berries.

VIN BRÛLÉ €7



Il nome Vin Brûlé deriva dal dialetto francese valdostano e, nella lingua d'Olttralpe, significa letteralmente "vino bruciato".

Perché di questo si tratta: vino - tradizionalmente rosso - che viene fatto bollire per alcuni minuti insieme a spezie, frutta e zucchero. Il nostro capo barman ha scelto per il vin brûlé di Camillo un'infusione di scorze di arancia, stecche di cannella, chiodi di garofano, mele fresche, bacche di ginepro ed anice stellato. Lo trovate nel nostro menu.

The name Vin Brûlé comes from the Valdostan French dialect and, in the language of the Alps, literally means "burnt wine." Because that's what it is: wine - traditionally red - that is boiled for a few minutes with spices, fruit, and sugar. Our head bartender's creativity has chosen for Camillo's Vin Brûlé an infusion of orange peels, cinnamon sticks, cloves, fresh apples, juniper berries, and star anise. You can find it on our menu.

TEST

Cosa preferisci mangiare a colazione?
What do you prefer to have for breakfast?

- A** Sei una persona che sa sempre quello che vuole e con chi dividerlo. Molto determinato, tieni particolarmente al tuo benessere psicofisico. Insomma, per te "mens sana in corpore sano" è uno stile di vita. Consiglio: Una moka experience da condividere ed il nostro bagel al salmone
You are a person who always know what you want and with whom to share it. Very determined, you care a lot about your physical and mental well-being. In short, "mens sana in corpore sano" is a way of life for you. Recommendation: A Moka experience to share and our salmon bagel.
- B** Estremamente socievole e con una parola buona per tutti, vivi sempre delle relazioni piacevoli, arricchenti e ti piace costruire rapporti nuovi ogni giorno. Consiglio: la nostra cioccolata calda home made con panna ed una fetta di carrot cake.
Extremely sociable and with a kind word for everyone, you always live pleasant and enriching relationships, and you enjoy building new connections every day. Recommendation: Our homemade hot chocolate with whipped cream and a slice of carrot cake.
- C** Per te ogni nuovo giorno è un'avventura da vivere al pieno delle energie. Ti piace essere pronto ad ogni evenienza, ed affronti i cambiamenti con il sorriso. Consiglio: estratto Purple e uova strapazzate con bacon.
For you, every new day is an adventure to be lived to the fullest with energy. You like to be ready for anything, and you face changes with a smile. Recommendation: Purple extract and scrambled eggs with bacon.
- D** Sei una persona pragmatica dalle grandi capacità organizzative e con un forte autocontrollo. Insomma, quando vuoi hai una volontà ferrea che ti permette sempre di ottenere ciò di cui hai bisogno. Consiglio: la nostra tè experience per goderti il momento e la acai bowl.
You are a pragmatic person with great organizational skills and strong self-control. In other words, when you want something, you have a strong will that always allows you to get what you need. Recommendation: Our tea experience to enjoy the moment and the acai bowl.



"The two brothers fully intend to rewrite the story of their historic establishment, reviving the vogue for the Roman salon in Piazza Navona"



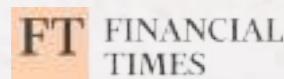
"Un salotto aperto per la città, com'era negli anni Sessanta, quando l'aperitivo in piazza era abitudine comune di tanti romani"



"Pane e paste fresche fatte in casa, un menù che spazia e scopre nuove fusioni di cucina. Un posto in cui turisti e romani si incontrano e condividono gli stessi spazi"



"This is another place where you can have a great meal outside of traditional dinner hours, but you should also come for a morning cappuccino or late afternoon spritz to sit in front of Bernini's Fountain"



"Camillo seized the unique opportunity granted by the lockdown to reinvent itself and quickly adapted to a new clientele: Romans who were starting to reclaim the empty city centre"



"I fratelli De Sanctis sono riusciti in brevissimo tempo a riportare i romani a mangiare a Piazza Navona, a prendere un aperitivo, a passare una mattinata, a darsi un appuntamento per un pranzo di lavoro"



COLAZIONE E MERENDA



FINO ALLE 12 - DALLE 15.30 ALLE 18.00 - UNTIL 12AM - FROM 3.30PM TO 6.00PM

IL RISVEGLIO DELLA PIAZZA



Forse la mattina è in assoluto il momento più magico nell'arco della giornata a Piazza Navona.

Il quartiere si sveglia lentamente, qualche cane a passeggio, una ricca signora che fa jogging ed i primi turisti che di prima mattina vogliono godersi la tranquillità della città. Il sole inizia a battere sulla chiesa di Santa Agnese e la piazza sembra pronta a partire. In prima fila, come osservatore privilegiato, c'è

Perhaps the morning is by far the most magical moment of the day in Piazza Navona. The neighborhood slowly stirs, with a few dogs taking a stroll, an affluent lady jogging, and the first tourists who, early in the morning, wish to enjoy the city's tranquility. The sun begins to shine on the Church of Santa Agnese, and the square seems ready to come to life.

In the front row, as a privileged observer, there is Camillo, who wishes to share with you his breakfast and the atmosphere that reveals itself only to a fortunate few. As always, the menu offers a delightful cultural mix, ranging from the "Moka experience," served with the iconic Italian coffee maker,

Camillo che con la sua colazione vuole condividere con voi quest'atmosfera che si rivela solo a pochi fortunati.

Come sempre il menu propone un divertente mix culturale, passando per la "Moka experience", servita con l'iconica caffettiera italiana, fino all'esotica Shakshuka, un famoso piatto mediorientale composto da uova e pomodori cotti in padella di ghisa. La nostra selezione di tè

che spazia lungo tutta la via della seta fino ad arrivare nelle vostre tazze; immancabili i nostri bagel rigorosamente home made con salmone o pastrami.

Il menù è pensato anche per una merenda pomeridiana, quando il freddo si fa sentire e la voglia di qualcosa di caldo diventa un'esigenza; in quel caso vi consigliamo una cioccolata calda dalla nostra lista di caffetteria accompagnata da una delle nostre torte.



to the exotic Shakshuka, a famous Middle Eastern dish made with eggs and tomatoes cooked in a cast-iron pan.

Our selection of teas moves around the entire Silk Road before reaching your cups; our homemade bagels with salmon or pastrami are an

absolute must. The menu is also designed for an afternoon break, when the cold sets in, and the desire for something warm becomes a necessity; in that case, we recommend a hot chocolate from our coffee list, accompanied by one of our cakes.

LO SAPEVI CHE DID YOU KNOW

TUTTO ROSA

Nel 2021, il pittore romano Gianni Politi ha trasformato gli interni in una gigantesca installazione artistica, rivestendo il locale del passato in uno strato di vernice di colore rosa.

"Pareti rosa, soffitti rosa, pavimento, boiserie, lampadari, lampadine, quadri. Tutto rosa. Come a cristallizzare il passato, però trasformandolo."

Massimiliano Tonelli
Artribune

ALL PINK

In 2021, the Roman painter Gianni Politi transformed the interiors into a gigantic artistic installation, covering the historic venue with a layer of pink paint.

"Pink walls, pink ceilings, floor, wood paneling, chandeliers, light bulbs, paintings. Everything pink. As if crystallizing the past, but transforming it."

Massimiliano Tonelli
Artribune

TEST

Cosa preferisci mangiare a colazione?
What do you prefer to have for breakfast?

- A** Caffè e toast Coffee and toast
B Cioccolata calda e fetta di torta Hot chocolate and a slice of cake
C Centrifuga di frutta e uova Fruit smoothie and eggs
D Tè e yogurt Tea and yogurt

La risposta - in ultima pagina - rivela chi sei realmente.
The answer - on the last page - reveals who you really are

Caffetteria Coffee Shop

- Caffè espresso 3,00
- Caffè marocchino 3,50
- MOKA EXPERIENCE 14,00
per 2 persone - 10 min.
servita con la nostra selezione di biscotti
for 2 people - 10 min.
served with our selection of biscuits
- Caffè americano 4,50
- Cappuccino 4,50
- Caffelatte 4,50
- Latte macchiato 4,50
- Flat white 5,50
- Latte caldo 4,00
Hot Milk
- Orzo piccolo 3,00
Small Barley
- Orzo grande 4,50
Large Barley
- Ginseng piccolo 4,00
Small Ginseng
- Ginseng grande 4,50
Large Ginseng
- + LATTE DI SOIA/SENZA LATTOSIO 1,00
SOY MILK/LACTOSE-FREE
- + DECAFFEINATO 0,50
DECAFFEINATED

Ciocolatte calde Hot Chocolates

- Ciocolata con panna 7,00
Chocolate with Cream
- Ciocolata
con marshmallow e panna 9,00
Chocolate with Marshmallow and Cream
- Ciocolata con granella di pistacchio,
noci pecan e panna 9,00
Chocolate with Pistachios,
Pecans and Cream
- Ciocolata con Lotus,
panna e vaniglia 9,00
Chocolate with Lotus,
Cream and Vanilla
- Ciocolata con Oreo e panna 9,00
Chocolate with Oreo and Cream
- Ciocolata con baileys e panna 9,00
Chocolate with Baileys and Cream

MOKA EXPERIENCE € 14

La moka è un'invenzione tutta italiana di Alfonso Bialetti del 1933, che battezzò questo sistema di estrazione ispirandosi alla città di Moka nello Yemen, rinomata per la qualità del caffè. Per questo la moka è il simbolo del caffè italiano ed uno degli oggetti iconici del nostro Paese, almeno una è presente in quasi tutte le case italiane. Noi di Camillo abbiamo deciso di celebrarla offrendo la MOKA EXPERIENCE, una perfetta estrazione di caffè moka accompagnata dalla nostra selezione di biscotti da godersi con calma.



The Moka is an all-Italian invention by Alfonso Bialetti from 1933, who named this extraction system after the city of Moka in Yemen, renowned for the quality of coffee. That's why Moka is the symbol of Italian coffee and one of the iconic objects of our country; at least one is present in almost every Italian home. At Camillo, we have decided to celebrate it by offering the MOKA EXPERIENCE, a perfect extraction of Moka coffee accompanied by our selection of biscuits to be enjoyed leisurely in the splendid setting of Piazza Navona.

Pani e waffles salati Savory breads and waffles

- Bagel al salmone** 13,00
Salmone, crema di yogurt, cetrioli, pomodori, rucola
Salmon, Yogurt Cream, Cucumbers, Tomatoes, Arugula
- Bagel al pastrami** 13,00
Pastrami home made, senape al miele, rucola
Homemade Pastrami, Honey Mustard, Arugula
- Waffle prosciutto, yogurt e fichi** 13,00
Waffle croccante, prosciutto umbro artigianale,
composta di fichi, foglie di basilico, crema di yogurt
Crispy Waffle, Artisanal Umbrian Prosciutto,
Fig Compote, Basil Leaves, Yogurt Cream
- Waffle burrata e pomodori** 12,00
Waffle croccante, straciatella di burrata,
pomodori freschi, pomodori al forno,
dressing agrodolce al basilico
Crispy Waffle, Burrata Straciatella, Fresh Tomatoes,
Oven-Dried Tomatoes, Basil Sweet and Sour Dressing
- Waffle uova e bacon** 14,00
Waffle croccante, uova al tegamino e bacon croccante
Crispy Waffle, Fried Eggs, and Crispy Bacon
- Pane burro e marmellata** 10,00
Pane tostato, burro, marmellata di fragole,
albicocche e fichi
Toasted Bread, Butter, Strawberry, Apricot, and Fig Jam

Le bowls

- Granola bowl** 11,00
Ciotola di yogurt, granola e frutta mista
Bowl of Yogurt, Granola, and Mixed Fruit
- Acai bowl** 13,00
Acai, banana, granola e fragole
Acai, Banana, Granola, and Strawberries

Le uova Eggs



- Uova strapazzate** 13,00
Uova strapazzate servite con rucola e pomodori
Scrambled Eggs served with Arugula and Tomatoes
+ SALMONE 3,00
+ BACON 1,00
- Occhio di bue** 12,00
Uovo al tegamino servito con rucola e pomodori
Sunny-side-up eggs served with Arugula and Tomatoes
+ SALMONE 3,00
+ BACON 1,00
- Shakshuka** 20,00
per 2 persone
Piatto della tradizione mediorientale composto da uova al tegamino cotte in salsa di pomodoro ed erbe aromatiche; servito con pane tostato a parte
for 2 people
Traditional Middle Eastern dish composed of sunny-side-up eggs cooked in tomato sauce and aromatic herbs; served with toasted bread on the side

TEA EXPERIENCE € 18

La scoperta del tè viene attribuita all'imperatore cinese Shen Nong e risale a quasi 5.000 anni fa quando, secondo leggenda, mentre era seduto sotto un albero a bollire dell'acqua per purificarla, alcune foglie di tè caddero nella pentola e assaggiando l'infusione rimase colpito dal gusto e dal senso di benessere.



The discovery of tea is attributed to the Chinese emperor Shen Nong and dates back to almost 5,000 years ago when, according to legend, while he was sitting under a tree boiling water to purify it, some

Il nostro chef, appassionato di tè, ha lavorato per far arrivare da Camillo una selezione delle più pregiate foglie di tè ed offrire l'esperienza di degustarne ogni sentore attraverso le tradizionali 3 infusioni, insieme ad una selezione di biscotti.

tea leaves fell into the pot, and tasting the infusion, he was struck by the taste and the sense of well-being. Our chef, a tea enthusiast, has worked to bring a selection of the finest tea leaves at Camillo to offer the experience of savoring every aroma through the traditional 3 infusions, along with a selection of biscuits.

Tè e tisane Tea and Herbal Teas

- Tè verde kukicha 7,00
Kukicha Green Tea
- Tè verde Genmaicha 8,00
Genmaicha Green Tea
- Tè bianco Bai Mu Dan 8,00
White Tea Bai Mu Dan
- Tè verde Jasmine Dragon Eyes 10,00
Jasmine Oolong Tea
- Tè nero Earl Gray Imperiale 6,00
Imperial Earl Grey Tea
- Tè nero Golden Yunnan 7,00
Golden Yunnan Black Tea
- Tè nero Russian Caravan 7,00
Russian Caravan Black Tea
- TÈ EXPERIENCE 18,00
3 infusioni del tè scelto servito con la nostra selezione di biscotti
3 infusions of the chosen tea served with our selection of biscuits
- Vento d'autunno 7,00
mele arrostate, mandorle e cannella
Autumn Wind - Roasted apples, almonds, and cinnamon
- Ayurvedica 7,00
zenzero, cannella, cardamomo, finocchio, liquirizia, arancia
Ayurvedic - ginger, cinnamon, cardamom, fennel, licorice, orange
- Camomilla in fiori 5,00
Chamomile in Flowers

Lievitati dolci Sweet Pastries

- Le bombe** 8,00
Le nostre bombe fritte alla cannella semplici o ripiene.
Semplice, nutella, marmellata a scelta, dulce de leche
Our cinnamon-fried bombs, simple or filled
Simple, Nutella, Choice of Jam, Dulce de Leche
- Brownie** 9,00
Classico tortino al cioccolato in stile Usa
Classic American-style chocolate cake
- Banana cake nutella e fragole 10,00
Banana bread come una bruschetta, guarnita con nutella, banana e fragole
Banana bread like bruschetta, garnished with Nutella, banana, and strawberries
- Waffle alla nutella** 11,00
Waffle croccante con nutella, fragole e banane
Crispy waffle with Nutella, strawberries and bananas
- Waffle con frutta e sciroppo d'acero** 10,00
Waffle croccante con sciroppo d'acero e frutta mista
Crispy waffle with maple syrup and mixed fruit
- Biscotteria assortita** 6,00
Assorted Biscuits

Centrifughe e spremute di stagione Juices and Seasonal Squeezes

(10 MINUTI DI PREPARAZIONE 10 MINUTES PREPARATION)

- Orange** 8,00
Pompelmo rosa, arancia, limone, uva bianca, zenzero
Pink grapefruit, orange, lemon, white grape, ginger



- Spremuta d'arancia** 6,50
Orange Juice

- Spremuta di pompelmo rosa** 7,00
Pink Grapefruit Juice



- Yellow** 8,00
Ananas, limone, pera, uva bianca
Pineapple, lemon, pear, white grape



- Green** 8,00
Mela verde, kiwi, finocchio
Green apple, kiwi, fennel



- Purple** 10,00
uva nera, cavolo viola, mirtilli, limone
Black grape, purple cabbage, blueberries, lemon



- + ZENZERO 2,00
GINGER
- SHOT DI ZENZERO 3,00
GINGER SHOT

CALDO E ALCOLICO HOT AND ALCOHOLIC

- Vin Brûlé 7,00

- Punch caldo 9,00
Hot Punch