

MILLO

CUCINA



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



“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.”



“Un salotto aperto per la città, com’era negli anni Sessanta, quando l’aperitivo in piazza era abitudine comune di tanti romani.”



“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.”



“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.”



“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.”

CAM

CUC

per la lista degli allergeni rivolgersi al personale

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO 14 €
Arrosto di vitello, tonno affumicato, miso e foglie di capperi
Roast veal, smoked tuna, miso, and caper leaves

POLLO FRITTO COREANO 12 €
Pollo fritto, salsa piccante "gochujang", friggiteLLi
Fried chicken, spicy "gochujang" sauce, friggiteLLi peppers

CALAMARI FRITTI 15 €
Calamari, aceto di rose e arachidi
Calamari, rose vinegar, and peanuts

CAPRESE TART 16 €
Pasta brisée, mozzarella, pomodorini al forno, tamarindo
Shortcrust pastry, mozzarella, baked cherry tomatoes, tamarind

PROSCIUTTO E MOZZARELLA 13 €
Prosciutto umbro artigianale, mozzarella di bufala Dop, nocciole, lemongrass e zucca
Artisan Umbrian prosciutto, DOP buffalo mozzarella, hazelnuts, lemongrass and butternut

BAO ALLA CACCIATORA CON TARTUFO 13 €
Panino fritto ripieno di pollo alla cacciatore, fondo di manzo, tartufo
Fried sandwich filled with chicken "alla cacciatore", beef stock, truffle

I NOSTRI PANI

BRUSCHETTA POMODORO, BURRATA E TAMARINDO 10 €
Bruschetta with tomato, burrata, and tamarind

BRUSCHETTA PROSCIUTTO, CAPRINO E BASILICO 13 €
Bruschetta with ham, goat cheese, and basil

WAFFLE CON PROSCIUTTO, CAPRINO E FICHI 13 €
Waffle with ham, goat cheese, and figs

WAFFLE CON BURRATA, POMODORINI E TAMARINDO 11 €
Waffle with burrata, cherry tomato, and tamarind

WAFFLE CON VITELLO TONNATO 12 €
Waffle with veal roast and tuna mayo

PASTE HOMEMADE

PUTTANESCA 2.0 15 €
Rape rosse, arancia, capperi, olive, pasta di sesamo
Red turnips, orange, capers, olives, sesame paste

RAMEN DELLA CASA 15 €
Noodles ai 5 cereali, brodo di pollo, uovo marinato, lesso di manzo, verdure di stagione
5 grain noodles, chicken broth, marinated egg, boiled beef, seasonal vegetables

FETTUCCHINE AL RAGÙ 16 €
Fettuccine, ragù e miso rosso
Fettuccine, ragu, and red miso

CANNELLONI AL RAGÙ 13,5 €
Cannelloni, ragù di agnello e vitello, yogurt affumicato, nocciole, uvetta, menta, ras el hanout
Cannelloni, lamb and veal ragout, smoked yogurt, hazelnuts, raisins, mint, ras el hanout

LINGUINE ALLA BOTTARGA 22 €
Linguine, bottarga di muggine, latte di cocco, lime, pepe sansho
Linguine, mullet roe, coconut milk, lime, sansho pepper

LASAGNA AL RAGÙ 15 €
Lasagna al ragù, crema di parmigiano, olio al basilico
Lasagna with ragu, parmesan cream, basil oil

FETTUCCHINE ALFREDO MATCHA 16 €
Fettuccine all'uovo, crema di parmigiano, tè verde, sesamo
Egg fettuccine, parmesan cream, green tea, sesame

CARBONARA 14 €
Mezze maniche, uovo, pecorino e guanciale
Half-sleeves pasta, egg, pecorino, and cheek lard

CACIO E PEPE 13,5 €
Tagliolini, pepe, pecorino
Tagliolini, pepper, pecorino

FETTUCCHINE AL POMODORO 14 €
Fettuccine, basilico, pomodorini
Fettuccine, basil, cherry tomatoes

SIDES

INSALATA MISTA 9 €
Mixed salad

BROCCOLETTI SALTATI 8 €
Sauteed broccolini

PATATE ARROSTO 7 €
Roasted potatoes

INSALATA VERDE 8 €
Green salad

MAINS

COSTOLETTA DI MAIALE 26 €
Costoletta di maiale alla brace, chaat masala, peperoni arrostiti e capperi di Pantelleria
Broiled pork chop, chaat masala, roasted pepper and Pantelleria capers

POLLO ARROSTO 22 €
Pollo arrosto, crema di funghi, cavolo nero, galanga, dukkah
Roasted chicken, cream of mushrooms, kale, galangal, dukkah

BISTECCA DI MANZO 24 €
Bistecca di manzo, miso di pomodori secchi, fondo di manzo, cavolini di bruxelles al tamarindo
Beef steak, dried tomatoes miso, beef stock, tamarind brussels sprouts

POLPETTE AL POMODORO 15 €
Polpette della tradizione romana con salsa di pomodoro alla brace
Traditional Roman meatballs with grilled tomato sauce

CAESAR SALAD 14 €
Lattuga Iceberg, sovracoscia di pollo alla piastra, bacon croccante, salsa caesar e semi di zucca
Iceberg lettuce, grilled chicken thigh, crispy bacon, Caesar sauce, and pumpkin seeds

L'ANATRA 14 €
Petto d'anatra, brodo caldo in stile giapponese, verdure di stagione, spaghetti di soia, uovo marinato
Duck breast, Japanese style broth, seasonal vegetables, soy noodles, marinated egg

DESSERTS

CHEESECAKE AL CARAMELLO E POPCORN 9 €
Crema di formaggio aromatizzata ai popcorn, crumble al caramello salato, dulce de leche, passion fruit
Popcorn-flavoured cheese cream, salted caramel, dulce de leche, passion fruit

BOMBA AL DULCE 10 €
Bomba frita, cannella, dulce de leche
Italian style fried doughnut, cinnamon, dulce de leche

PANNA COTTA 11 €
Panna cotta, fiori di lavanda, fragole e Bresse bleu
Panna cotta, lavender flowers, strawberries, and Bresse bleu

TIRAMISU 10 €
Uova, mascarpone, caffè
Eggs, mascarpone, coffee

STREET

CAMILLO BURGER 14 €
Cheeseburger servito in bun homemade, cetriolini, cipolla rossa fermentata, maionese e salsa burger
Cheeseburger served in a homemade bun, pickled gherkins, fermented red onion, mayonnaise, and burger sauce

BURGER VEG 14 €
Hamburger 100% vegano servito in un bun homemade, verdure fermentate e salsa vegan
100% vegan burger served in a homemade bun, fermented vegetables, and vegan sauce

COSTOLETTA BURGER 15 €
Baby back ribs bbq disossate servite in un bun homemade, accompagnato dai nostri pickles, maionese e salsa takoyaki
BBQ baby back ribs, boneless, served in a homemade bun, with our pickles, mayonnaise, and takoyaki sauce

SALMON BAGEL 13 €
Salmone, crema di yogurt, cetrioli, pomodori, rucola
Salmon, yogurt, cucumbers, tomatoes, arugula

PASTRAMI BAGEL 13 €
Pastrami home made, senape al miele, rucola
Home made pastrami, honey mustard, arugula