



C'era una volta la cucina de casa, quella che profumava er corridoio prima ancora che t'alzavi dal letto. La nonna che spadellava senza pesà niente, e tutto usciva sempre giusto. Da quelle mani e da quei gesti che nun se scordano nasce l'idea de Tegamino: tradizioni antiche, raccontate a voce e custodite come er vero cuore de Roma.

La cucina romana nun se inventa ar momento: se tramanna, se rispetta, se porta avanti co' la stessa cura de chi te vole bene.

È lenta, è sincera, nun corre e nun baratta la qualità pe' fa scena.

È casa. È nonna. È Roma.

E quello sfrigolio che cresceva nelle cucine de famiglia oggi arriva a Campo de' Fiori, dove Roma campa da secoli. Nun è terracotta: è identità.

È pe' chi cerca la Roma vera, quella che sa de ricordi boni, de ingredienti scelti, de tradizione fatta a mano e servita calda. Qua dentro ogni piatto racconta 'na storia.

E tutte parlano la stessa lingua: quella der core.

Once upon a time, there was home cooking, the kind that filled the hallway with its aroma before you were even out of bed. A grandmother moving around the kitchen, cooking without measuring and somehow everything always turned out right. From those hands and those gestures you never forget comes the idea of Tegamino: ancient traditions, passed down by word of mouth and treasured as the true heart of Rome.

Roman cuisine isn't something you improvise.

It's handed down, respected, and carried forward with the same care as someone who truly loves you.

It's slow, sincere, unhurried, and never trades quality for spectacle.

It is home. It is grandmother. It is Rome.

And that sizzling sound that once rose from family kitchens now lives in Campo de' Fiori, where Rome has breathed for centuries. It isn't just earthenware—it's identity.

It's for those who seek the real Rome, the one made of cherished memories, carefully chosen ingredients, and traditions shaped by hand and served warm. Here, every dish tells a story.

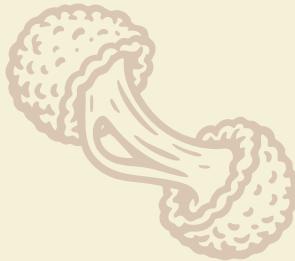
And they all speak the same language: the language of the heart.

MENU PRANZO

lunch menu

PE' ASSAGGIÀ UN PO' DE TUTTO

Valido dalle 11:00 alle 16:00



VIA FLAMINIA

Bruschetta

Aglio e Olio, Pomodoro

Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella

Pizza a scelta

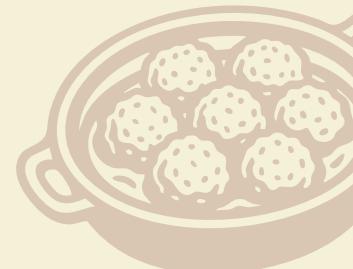
Margherita, Anzio, Cacio e Pepe

Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella

Acqua

Water

16€



VIA AURELIA

Pasta della Tradizione Romana

Cacio e Pepe, Carbonara, Amatriciana, Gricia

Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella

Maritocco Artigianale "Tegamino"

Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella

Acqua

Water

19€

VIA SALARIA

Pasta della Tradizione Romana

Cacio e Pepe, Carbonara, Amatriciana, Gricia

Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella

Secondo della Tradizione Romana

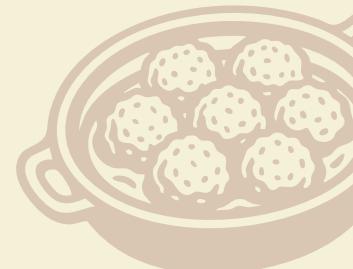
Polpette al Sugo, Saltimbocca, Trippa

Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella

Acqua

Water

25€



VIA APPIA

Supplì

Classico, Cacio e Pepe

Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella

Pasta della Tradizione Romana

Cacio e Pepe, Carbonara, Amatriciana, Gricia

Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella

Secondo della Tradizione Romana

Polpette al Sugo, Saltimbocca, Trippa

Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella

Acqua

Water

29€



TEGAMINO

menu

NA DEGUSTAZIONE PE' CHI C'HA ER PALATO FINO

I piatti della Tradizione, a modo nostro!

POLPETTA "TEGAMINO"

Polpetta di bollito, Salsa Verde, Pecorino Romano

Boiled Meatball, with Green Sauce and Pecorino Romano Cheese

CANNELLONI "TEGAMINO"

Cannelloni ripieni di Ricotta Romana e Spinaci dell'Agro Pontino,
gratinati al Sugo di Pomodoro Ovalone e Fior di Latte

Cannelloni stuffed with Ricotta Romana and Spinach, au gratin with Tomato Sauce and Mozzarella

INVOLTINI "TEGAMINO"

Fettina di Manzo ripiena di Salsiccia, Carote, Sedano,
Salsa di Pomodoro, Pecorino Romano

Beef slice stuffed with Amatriciana bacon, Carrots, Celery, Tomato sauce, Roman Pecorino cheese

Acqua

Water

35€

ANTIPASTI

starters

SUPPLÌ CLASSICO	4€
Riso, Ragù di Carne, Mozzarella, Parmigiano <i>RICE CROQUETTE, Meat Tomato Sauce, Mozzarella, Parmigiano</i>	
SUPPLÌ CACIO&PEPE	4€
Riso, Pecorino Romano, Pepe <i>RICE CROQUETTE, Rice, Pecorino Romano, Pepper</i>	
FIORE DI ZUCCA	5€
Fiore di Zucca in Pastella, Alici, Mozzarella <i>Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella</i>	
FILETTO DI BACCALÀ	6€
Filetto di Baccalà in Pastella <i>Battered Cod Fillet</i>	
CARCIOFO ALLA GIUDIA	7€
Fried artichoke	
CARCIOFO ALLA ROMANA	7€
Roman-style artichoke	
MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA	9€
Melanzana, Mozzarella dell'Agro Pontino, Basilico <i>Aubergine, Mozzarella from Agro Pontino, Basil</i>	
POLPETTA "TEGAMINO"	9€
Polpetta di bollito, Salsa Verde, Pecorino Romano <i>Boiled Meatball, with Green Sauce and Pecorino Romano Cheese</i>	
FONDUTA DI CACIOCavallo E PROSCIUTTO	9€
Caciocavallo di Amatrice e Prosciutto di Bassiano <i>Caciocavallo cheese from Amatrice and Bassiano ham</i>	
FONDUTA DI CACIOCavallo E MIELE TARTUFATO	9€
Caciocavallo di Amatrice e Miele Reatino Tartufato <i>Caciocavallo cheese from Amatrice and truffle honey from Rieti</i>	
SALUMI LAZIALI	16€
Prosciutto di Bassiano, Salsiccia Cicolana, Corallina di Montefiascone, Coppa di Testa Viterbese, Capocollo di Suino Nero Reatino <i>Selection of cured meats from Lazio</i>	
FORMAGGI LAZIALI	16€
Ricotta Romana, Caciotta Amerina, Fiocco della Tuscia, Camosciato di Capra al Carbone, Caciomagno, Provolone di Formia, Blu Erborinato <i>Selection of cheeses from Lazio</i>	
SALUMI E FORMAGGI LAZIALI	20€
Selezione mista di Salumi e Formaggi Laziali <i>Mixed selection of Lazio cold cuts and cheeses</i>	



BRUSCHETTE *bruschetta & salads* INSALATONE

BRUSCHETTA AGLIO & OLIO 3€

Pane del Forno Roscioli, Olio di Roma IGP, Aglio
Bread from Forno Roscioli, Rome IGP olive oil, and garlic

BRUSCHETTA AL POMODORO 4€

Pane del Forno Roscioli, Olio di Roma IGP, Pomodoro Fresco
Bread from Forno Roscioli, Rome IGP olive oil, and Fresh tomato

BRUSCHETTA AL PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO 5€

Pane del Forno Roscioli, Olio di Roma IGP, Prosciutto di Bassiano
Bread from Forno Roscioli, Rome /GP olive oil, and Bassiano Ham

TRIS DI BRUSCHETTE 11€

CROSTINO CON STRACCIATELLA E POMODORI SECCHI 8€

Pane del Forno Roscioli, Stracciatella di Burrata, Pomodori Secchi
Bread from Roscioli Bakery, Stracciatella di Burrata cheese, Sun-dried tomatoes

CROSTINO CON STRACCIAELLA E SALMONE AFFUMICATO 9€

Pane del Forno Roscioli, Stracciatella di Burrata, Salmone Norvegese Affumicato
Bread from Forno Roscioli, Stracciatella di Burrata cheese, smoked Norwegian salmon

INSALATA FRESCA 12€

Insalata Verde, Olive Nere, Carote , Mais, Pomodorini di Pachino
Green Salad, Black Olives, Carrots, Corn, Pachino Cherry Tomatoes

INSALATA ROMANESCA 14€

Insalata Verde, Rughetta, Olive Verdi, Carciofini Romaneschi, Pomodori Secchi
Green Salad, Arugula, Green Olives, Roman Artichokes, Sun-dried Tomatoes

INSALATA AMATRICIANA 15€

Insalata Verde, Rughetta, Pecorino Amatriciano "Matrù", Guanciale Croccante di Amatrice, Pomodorini di Pachino
Green salad, arugula, Pecorino Amatriciano "Matrù" cheese, crispy guanciale from Amatrice, Pachino cherry tomatoes

CAESAR SALAD 15€

Insalata Verde, Pollo, Pane Tostato, Salsa Caesar
Green Salad, Chicken, Toasted Bread, Caesar Dressing

INSALATA DELICATA 16€

Insalata Verde, Avocado, Salmone Norvegese Affumicato, Limone, Basilico Fresco
Green Salad, Avocado, Smoked Norwegian Salmon, Lemon, Fresh Basil



PRIMI E ZUPPE

first courses and soups

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 10€

Spaghetti, Olio di Roma IGP, Aglio, Peperoncino

Spaghetti, Rome IGP oil, garlic, chili pepper

POMODORO E BASILICO 12€

Spaghetti, Salsa di Pomodoro Ovalone, Basilico Fresco

Spaghetti, Ovalone Tomato Sauce, Fresh Basil

ARRABBIATA 12€

Penne, Salsa di Pomodoro Ovalone, Aglio, Peperoncino, Prezzemolo

Pasta with Tomato Sauce, Garlic, Chili Pepper and Parsley

CACIO E PEPE 13€

Tonnarelli, Percorino Romano, Pepe

Fresh Pasta with Pecorino Romano Cheese and Pepper

CARBONARA 14€

Mezze Maniche, Uova, Guanciale Amatriciano, Pecorino Romano, Pepe

Pasta with Eggs, Amatriciana Jowl Pork, Pecorino Romano Cheese and Pepper

AMATRICIANA 14€

Mezze Maniche, Salsa di Pomodoro Ovalone, Guanciale Amatriciano, Pecorino Romano, Pepe

Pasta with Tomato Sauce, Amatriciana Jowl Pork, Pecorino Romano Cheese and Pepper

GRICIA 14€

Mezze Maniche, Guanciale Amatriciano, Pecorino Romano, Pepe

Pasta with Amatriciana Jowl Pork, Pecorino Romano Cheese and Pepper

SPAGHETTI CICORIA E PECORINO 14€

Spaghetti, Cicoria Ripassata, Pecorino Romano

Spaghetti, Sautéed Chicory and Pecorino Romano

FETTUCCINE ALFREDO 14€

Fettuccine, Burro, Parmigiano Reggiano 30 mesi

Fettuccine, Butter, Parmesan Cheese 30 months

FETTUCCINE AL RAGÙ 15€

Fettuccine, Ragù di Manzo

Fettuccine with Beef Ragù

TONNARELLI SALSAICCIA E BROCCOLETTI 15€

Tonnarelli, Salsiccia di Amatrice, Broccoletti Romaneschi dell'Agro Pontino

Tonnarelli pasta, Amatrice sausage, Romanesco broccoli from the Agro Pontino area

LASAGNA DELLA TRADIZIONE 15€

Sfoglia, Ragù di Manzo, Besciamella e Parmigiano Reggiano 30 mesi

Lasagna sheets, Beef Ragout, béchamel sauce and 30-month aged Parmigiano Reggiano cheese

GNOCCHI AL SUGO DI CODA 16€

Gnocchi, Salsa di Pomodoro, Coda

Gnocchi, tomato sauce, oxtail stew

FETTUCCINE ALLA BOSCAiola 16€

Fettuccine, Funghi Champignon, Salsiccia, Panna, Parmiggiano Reggiano 30 mesi

Fettuccine, Mushrooms, Sausage, Cream, 30-month aged Parmigiano Reggiano cheese

CANNELLONI "TEGAMINO 16€

Cannelloni ripieni di Ricotta Romana e Spinaci dell'Agro Pontino, gratinati al Sugo di Pomodoro Ovalone e Fior di Latte

Cannelloni stuffed with Ricotta Romana and Spinach, au gratin with Tomato Sauce and Mozzarella

ZUPPA DI VERDURE 10€

Zucchine, Patate, Piselli, Carote, Sedano

Vegetable soup with courgettes, potatoes, peas, carrots and celery

PASTA E CECI ALLA ROMANA 12€

Maltagliati, Ceci, Salsa di Pomodoro Ovalone, Pecorino Romano

Maltagliati pasta, chickpeas, Ovalone tomato sauce, Pecorino Romano cheese

ZUPPA DI POLLO 14€

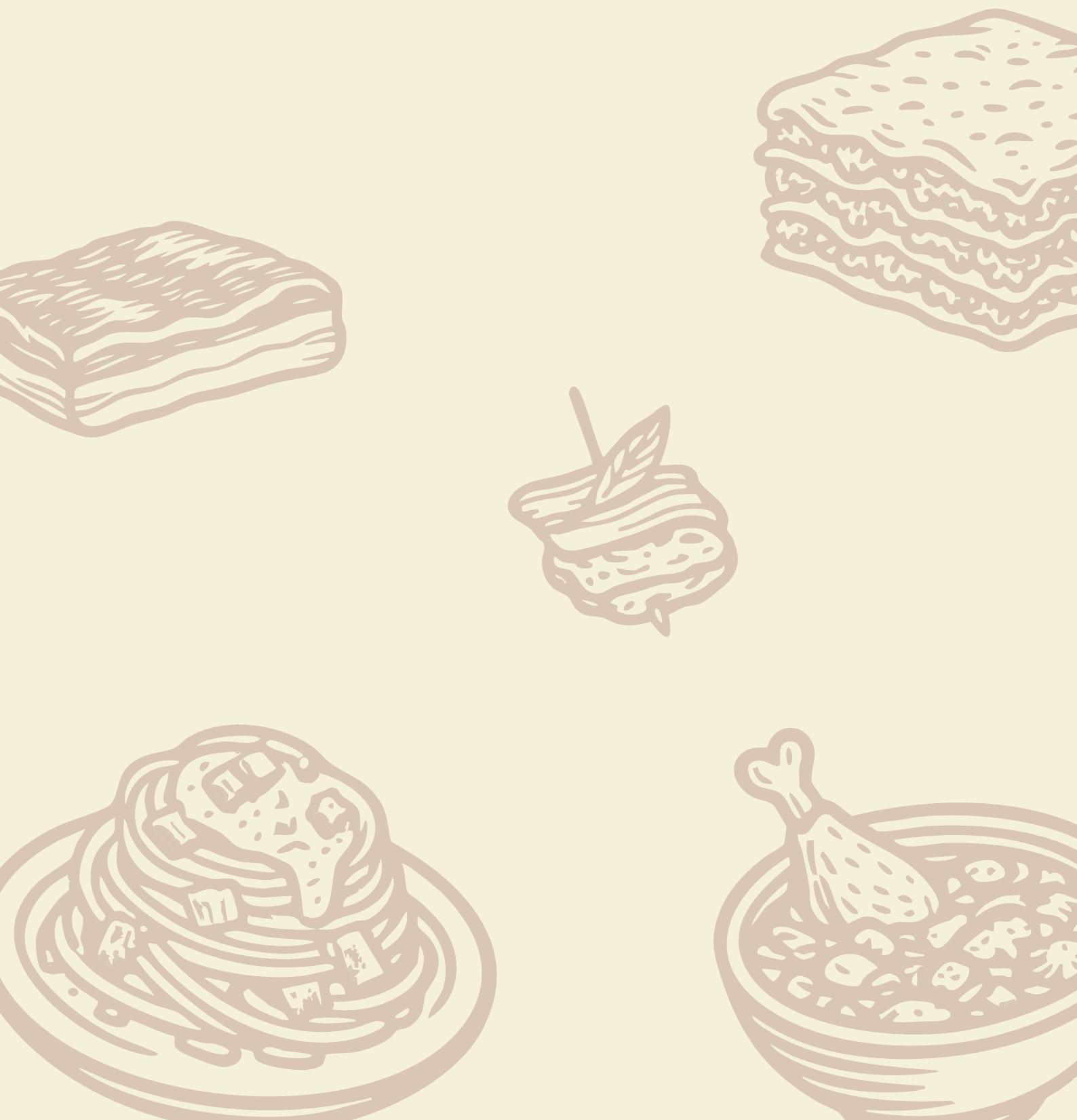
Pollo, Funghi Champignon, Panna

Chicken soup with chicken, mushrooms and cream

ZUPPA DI POLLO E VERDURE 15€

Pollo, Verdure di Stagione

Chicken and Vegetable Soup with Chicken, Season al Vegetables



PIZZE

pizzas

MARGHERITA 10€

Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Basilico
Tomato sauce, Mozzarella, Basil

AMATRICE 12€

Salsa di Pomodoro Ovalone, Mozzarella, Guanciale Amatriciano
Ovalone Tomato Sauce, Mozzarella, Amatriciano Guanciale

ANZIO 12€

Salsa di Pomodoro, Alici di Anzio, Origano, Olio E.V.O.
Tomato sauce, Pollastrini Anchovies, Oregano, Extra Virgin Olive Oil

BASSIANO 13€

Salsa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala a crudo, Prosciutto di Bassiano
Tomato sauce, raw Buffalo Mozzarella, Bassiano Ham

CAPRICCIOSA 15€

Salsa di Pomodoro, Prosciutto, Funghi, Olive, Uovo Sodo
Tomato sauce, ham, mushrooms, olives, hard-boiled egg

LATINA 13€

Mozzarella, Cicoria Ripassata, Stracciatella
Mozzarella, sautéed chicory, stracciatella cheese

VITERBO 14€

Mozzarella, Funghi Champignon, Salsiccia
Mozzarella, Mushrooms, Sausage

QUATTRO FORMAGGI LAZIALI 14€

Mozzarella di Bufala dell'Agro Pontino, Blu Erborinato, Fiocco della Tuscia e Caciotta Amerina
Buffalo Mozzarella from Agro Pontino, Blue Blue Cheese, Fiocco della Tuscia and Caciotta Amerina Cheese



DOLCI

desserts

CIAMBELLINE AL VINO E MOSCATO DI TERRACINA 6€
Wine Cookies with sweet Moscato di Terracina wine

MARITOZZO ARTIGIANALE "TEGAMINO"..... 6€
Artisanal maritozzo "Tegamino"

MOUSSE AL CIOCCOLATO 6€
Chocolate Mousse

TIRAMISÙ..... 7€

PANNACOTTA..... 7€

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE..... 7€
Ricotta and sour cherry tart

FRUTTA DI STAGIONE 8€
Seasonal fruit

CREME BRULÈ 8€



SERVIZIO..... 1€
Service Charge

SECONDI

main courses



SALSICCE E BROCCOLETTI 15€

Salsicce Amatriciane, Broccoletti dell'Agro Pontino
Amatriciana sausages, broccoli from the Agro Pontino

TRIPPA ALLA ROMANA 17€

Trippa, Salsa di Pomodoro Ovalone, Pecorino Romano, Mentuccia Romana
Tripe, Tomato Sauce, Pecorino Romano, Roman Mint

POLPETTE AL SUGO 17€

Polpette di carne, Sugo di Pomodori pelati dell'Agro Pontino
Meatballs, Agro Pontino peeled tomato sauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 18€

Fettine di Vitella, Prosciutto crudo di Bassiano, Salvia
Salvia Veal slices, Bassiano Prosciutto and Sage

POLLO ALLA CACCIATORA 18€

Cosce e Sovracosce di Pollo, Olive Taggiasche, Aceto, Vino, Rosmarino
Chicken thighs and drumsticks, Taggiasca olives, vinegar, wine, rosemary

STRACCETTI CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA 18€

Fettine di Manzo tagliate a strisce, Rucola e Scaglie di Grana
Beef slices cut into strips, rocket and Parmesan shavings

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 18€

Melanzana, Mozzarella dell'Agro Pontino, Basilico
Aubergine, Mozzarella from Agro Pontino, Basil

CODA ALLA VACCINARA 19€

Coda, Pomodoro Ovalone della Piana Reatina
Oxtail stew, tomato sauce Ovalone from the Rieti plain

BACCALÀ IN GUAZZETTO 20€

Baccalà, Salsa di Pomodoro Ovalone della Piana Reatina
Salt cod, Ovalone della Piana Reatina tomato sauce

ABBACCHIO ALLA "SCOTTADITO" CON PATATE 22€

Costolette di Abbacchio, Rosmarino, Fiocchi di Sale
Abbacchio cutlets with Rosemary and Salt Flakes

INVOLTINI "TEGAMINO" 24€

Fettina di Manzo ripiena di Salsiccia, Carote, Sedano, Salsa di Pomodoro, Pecorino Romano
Beef slice stuffed with Amatriciana bacon, Carrots, Celery, Tomato sauce, Roman Pecorino cheese

FILETTO ALLA GRIGLIA 26€

Grilled Fillet

FILETTO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA 28€

Fillet with Rocket and Parmesan Shavings

FILETTO AL PEPE VERDE 29€

Fillet with Green Pepper

CONTORNI

side dish

INSALATA DI CAMPO 5€

Field Salad

BROCCOLETTI RIPASSATI 6€

Sautéed Broccoli

PUNTARELLE E ALICI 6€

Puntarelle and Anchovies

CICORIA RIPASSATA 6€

Sautéed Chicory

PATATE AL FORNO 6€

Baked Potatoes

PATATE FRITTE 6€

French Fries

CARCIOFO ALLA GIUDIA 7€

Fried artichoke

CARCIOFO ALLA ROMANA 7€

Roman-style artichoke

CONTORNO "TEGAMINO" 7€

Broccoletti Romaneschi e Cicoria dell'Agro Pontino

Side dish "Tegamino" with Romanesco broccoli and
chicory from the Agro Pontino area

PUNTARELLE, STRACCIATELLA E ALICI 8€

Puntarelle, straciattella cheese and Anchovies

