



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.

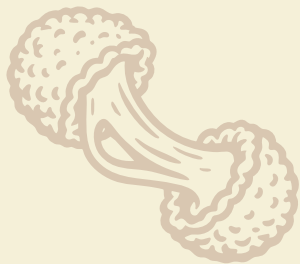
And they all speak the same language: the language of the heart.

MENU PRANZO

lunch menu

PE' ASSAGGIÀ UN PO' DE TUTTO

Valido dalle 11:00 alle 16:00



VIA FLAMINIA

Bruschetta

Aglione 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

Maritozzo 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

Suppli

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

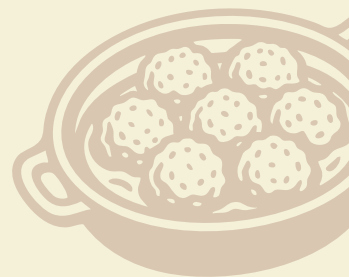
Polpette al Sugo, Saltimbocca, Trippa

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 Amatriciano bacon, Carrots, Celery, Tomato sauce, Roman Pecorino cheese

Acqua

Water

35€

ANTIPASTI

Starters

SUPPLÌ CLASSICO 4€

Riso, Ragù di Carne, Mozzarella, Parmigiano

RICE CROQUETTE, Meat Tomato Sauce, Mozzarella, Parmigiano

SUPPLÌ CACIO&PEPE 4€

Riso, Pecorino Romano, Pepe

RICE CROQUETTE, Rice, Pecorino Romano, Pepper

FIORE DI ZUCCA 5€

Fiore di Zucca in Pastella, Alici, Mozzarella

Battered Zucchini Flower, Anchovies, Mozzarella

FILETTO DI BACCALÀ 6€

Filetto di Baccalà in Pastella

Battered Cod Fillet

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

Aubergine, Mozzarella from Agro Pontino, Basil

POLPETTA "TEGAMINO" 9€

Polpetta di bollito, Salsa Verde, Pecorino Romano

Boiled Meatball, with Green Sauce and Pecorino Romano Cheese

FONDUTA DI CACIOCAVALLO E PROSCIUTTO 9€

Caviocavallo di Amatrice e Prosciutto di Bassiano

Caciocavallo cheese from Amatrice and Bassiano ham

FONDUTA DI CACIOCAVALLO E MIELE TARTUFATO 9€

Caviocavallo di Amatrice e Miele Reatino Tartufato

Caciocavallo cheese from Amatrice and truffle honey from Rieti

SALUMI LAZIALI 16€

Prosciutto di Bassiano, Salsiccia Cicolana, Corallina di Montefiascone,

Coppa di Testa Viterbese, Capocollo di Suino Nero Reatino

Selection of cured meats from Lazio

FORMAGGI LAZIALI 16€

Ricotta Romana, Caciotta Amerina, Fiocco della Toscana, Camosciato di Capra al Carbone, Caciomagno,

Provolone di Formia, Blu Erborinato

Selection of cheeses from Lazio

SALUMI E FORMAGGI LAZIALI 20€

Selezione mista di Salumi e Formaggi Laziali

Mixed selection of Lazio cold cuts and cheeses



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€

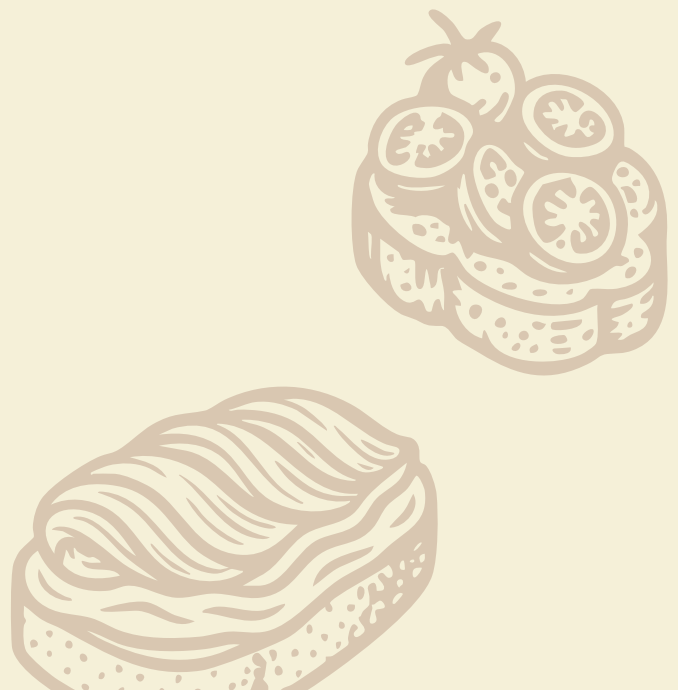
Insalata Verde, Rughetta, Pecorino Amatriciano "Matrù", Guanciale Croccante di Amatrice, Pomodorini di Pachino
Green salad, arugula, Pecorino Amatriciano "Matrù" cheese, crispy guanciale from Amatrice, Pachino cherry tomatoes

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, chilli 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, Pecorino Romano, Pepe
Fresh Pasta with Pecorino Romano Cheese and Pepper

CARBONARA 14€

Mezze Maniche, Uova, Guanciale Amatriciano, Pecorino Romano, Pepe
Pasta with Eggs, Amatriciana Jowls Pork, Pecorino Romano Cheese and Pepper

AMATRICIANA 14€

Mezze Maniche, Salsa di Pomodoro Ovalone, Guanciale Amatriciano, Pecorino Romano, Pepe
Pasta with Tomato Sauce, Amatriciana Jowls Pork, Pecorino Romano Cheese and Pepper

GRICIA 14€

Mezze Maniche, Guanciale Amatriciano, Pecorino Romano, Pepe
Pasta with Amatriciana Jowls 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 SALSICCIA 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, Parmigiano 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 VERDURE10€

Zucchine, Patate, Piselli, Carote, Sedano

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

PASTA E CECI ALLA ROMANA12€

Maltagliati, Ceci, Salsa di Pomodoro Ovalone, Pecorino Romano

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

ZUPPA DI POLLO14€

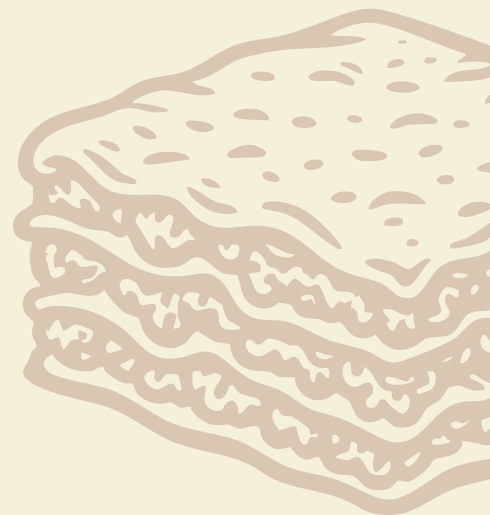
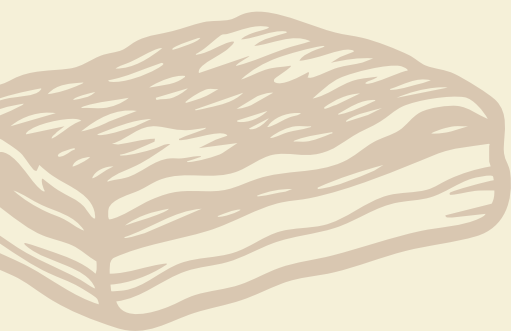
Pollo, Funghi Champignon, Panna

Chicken soup with chicken, mushrooms and cream

ZUPPA DI POLLO E VERDURE15€

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 Toscana e Caciotta Amerina

Buffalo Mozzarella from Agro Pontino, Blue Blue Cheese, Fiocco della Toscana and Caciotta Amerina Cheese



DOLCI

desserts

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

MARITONZO ARTIGIANALE "TEGAMINO" 6€
Artisanal maritozzo "Tegamino"

MOUSSE AL CIOCCOLATO 6€
Chocolate Mousse

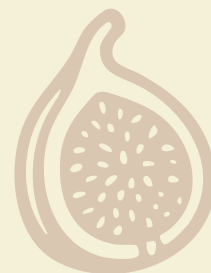
TIRAMISÙ 7€

PANNACOTTA 7€

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE 7€
Ricotta and sour cherry tart

FRUTTA DI STAGIONE 8€
Seasonal fruit

CREME BRULÉ 8€



SERVIZIO 1€
Service Charge

SECONDI

main courses



SALSICCE E BROCCOLETTI	15€
Salsicce Amatriciane, Broccoletti dell'Agro Pontino <i>Amatriciana sausages, broccoli from the Agro Pontino</i>	
TRIPPA ALLA ROMANA	17€
Trippa, Salsa di Pomodoro Ovalone, Pecorino Romano, Mentuccia Romana <i>Tripe, Tomato Sauce, Pecorino Romano, Roman Mint</i>	
POLPETTE AL SUGO	17€
Polpette di carne, Sugo di Pomodori pelati dell'Agro Pontino <i>Meatballs, Agro Pontino peeled tomato sauce</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	18€
Fettine di Vitella, Prosciutto crudo di Bassiano, Salvia <i>Salvia Veal slices, Bassiano Prosciutto and Sage</i>	
POLLO ALLA CACCIATORA	18€
Cosce e Sovracosce di Pollo, Olive Taggiasche, Aceto, Vino, Rosmarino <i>Chicken thighs and drumsticks, Taggiasca olives, vinegar, wine, rosemary</i>	
STRACCETTI CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	18€
Fettine di Manzo tagliate a strisce, Rucola e Scaglie di Grana <i>Beef slices cut into strips, rocket and Parmesan shavings</i>	
MELANZANE ALLA PARMIGGIANA	18€
Melanzana, Mozzarella dell'Agro Pontino, Basilico <i>Aubergine, Mozzarella from Agro Pontino, Basil</i>	
CODA ALLA VACCINARA	19€
Coda, Pomodoro Ovalone della Piana Reatina <i>Oxtail stew, tomato sauce Ovalone from the Rieti plain</i>	
BACCALÀ IN GUAZZETTO	20€
Baccalà, Salsa di Pomodoro Ovalone della Piana Reatina <i>Salt cod, Ovalone della Piana Reatina tomato sauce</i>	
ABBACCHIO ALLA "SCOTTADITO" CON PATATE	22€
Costolette di Abbacchio, Rosmarino, Fiocchi di Sale <i>Abbacchio cutlets with Rosemary and Salt Flakes</i>	
INVOLTINI "TEGAMINO"	24€
Fettina di Manzo ripiena di Salsiccia, Carote, Sedano, Salsa di Pomodoro, Pecorino Romano <i>Beef slice stuffed with Amatriciano bacon, Carrots, Celery, Tomato sauce, Roman Pecorino cheese</i>	
FILETTO ALLA GRIGLIA	26€
<i>Grilled Fillet</i>	
FILETTO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	28€
<i>Fillet with Rocket and Parmesan Shavings</i>	
FILETTO AL PEPE VERDE	29€
<i>Fillet with Green Pepper</i>	

CONTORNI

side dish

INSALATA DI CAMPO	5€	CARCIOFO ALLA GIUDIA	7€
<i>Field Salad</i>		<i>Fried artichoke</i>	
BROCCOLETTI RIPASSATI	6€	CARCIOFO ALLA ROMANA	7€
<i>Sautéed Broccoli</i>		<i>Roman-style artichoke</i>	
PUNTARELLE E ALICI	6€	CONTORNO "TEGAMINO"	7€
<i>Puntarelle and Anchovies</i>		Broccoletti Romaneschi e Cicoria dell'Agro Pontino <i>Side dish "Tegamino" with Romanesco broccoli and chicory from the Agro Pontino area</i>	
CICORIA RIPASSATA	6€		
<i>Sautéed Chicory</i>			
PATATE AL FORNO	6€	PUNTARELLE, STRACCIATELLA E ALICI	8€
<i>Baked Potatoes</i>		<i>Puntarelle, stracciatella cheese and Anchovies</i>	
PATATE FRITTE	6€		
<i>French Fries</i>			

