



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

Bread from Forno Roscioli, Rome IGP olive oil and garlic or Fresh tomato

Pizza a scelta

Margherita, Anzio, Cacio e Pepe

Choice of pizza: Margherita, Anzio, or Cacio e Pepe

Acqua

Water

16€

VIA AURELIA

Pasta della Tradizione Romana

Cacio e Pepe, Carbonara, Amatriciana, Gricia

Traditional Roman pasta: Cacio e Pepe, Carbonara, Amatriciana or Gricia

Maritozzo Artigianale "Tegamino"

Artisanal maritozzo "Tegamino"

Acqua

Water

19€

VIA SALARIA

Pasta della Tradizione Romana

Cacio e Pepe, Carbonara, Amatriciana, Gricia

Traditional Roman pasta: Cacio e Pepe, Carbonara, Amatriciana or Gricia

Secondo della Tradizione Romana

Polpette al Sugo, Saltimbocca, Trippa

Traditional Roman main course: Meatballs in tomato sauce, Saltimbocca, or Tripe

Acqua

Water

25€

VIA APPIA

Suppli

Classico, Cacio e Pepe

RICE CROQUETTE: Meat Tomato Sauce, Mozzarella, Parmigiano or Pecorino Romano, Pepper

Pasta della Tradizione Romana

Cacio e Pepe, Carbonara, Amatriciana, Gricia

Traditional Roman pasta: Cacio e Pepe, Carbonara, Amatriciana or Gricia

Secondo della Tradizione Romana

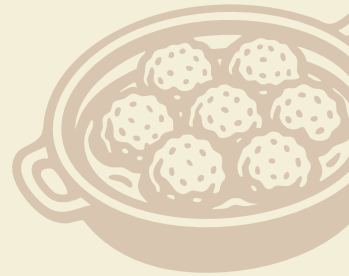
Polpette al Sugo, Saltimbocca, Trippa

Traditional Roman main course: Meatballs in tomato sauce, Saltimbocca, or Tripe

Acqua

Water

29€



Non valido nel weekend e nei giorni festivi | Excludes weekends and holidays

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

TRIS DI FRITTI ROMANESCHI..... 14€

Suppli Calssico, Fiore di Zucca, Filetto di Baccalà
Classic Suppli (rice croquette), Zucchini Blossom, Fried Salt Cod Fillet

 **MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA**..... 12€

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

 **POLPETTA "TEGAMINO"**..... 10€

Polpetta di bollito, Salsa Verde, Pecorino Romano
Boiled Meatball, with Green Sauce and Pecorino Romano Cheese

CAPRESE DI BUFALA..... 13€

Pomodori Rossi Freschi, Mozzarella di Bufala DOP, Olio EVO e Origano
Fresh Red Tomatoes, DOP Buffalo Mozzarella, Extra Virgin Olive Oil and Oregano

PROSCIUTTO E MELONE..... 14€

Prosciutto di Bassiano, Melone
Bassiano Prosciutto, Melon

PROSCIUTTO E MOZZARELLA DI BUFALA..... 15€

Prosciutto di Bassiano, Mozzarella di Bufala DOP
Bassiano Prosciutto, DOP Buffalo Mozzarella

INSALATA DI MARE ALLA LAZIALE..... 16€

Calamari, Polpo, Gamberetti, Sedano, Carota, Olive, Prezzemolo
Calamari, Octopus, Baby Shrimp, Celery, Carrot, Olives, Parsley

GRAN PIATTO DI SALUMI..... 18€

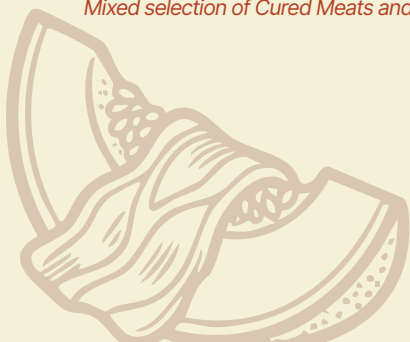
Prosciutto di Bassiano, Salsiccia Cicolana, Spianata Romanesca, Capocollo di Suino Nero Reatino, Mortadella Artigianale, Porchetta di Ariccìa
Bassiano Prosciutto, Cicolana Sausage, Spianata Romanesca (mild cured salami), Rieti Black Pig Capocollo, Artisanal Mortadella, Ariccìa Porchetta

GRAN PIATTO DI FORMAGGI..... 18€

Caciotta Amerina, Fiocco della Tuscia, Camosciato di Capra al Carbone, Caciomagno, Provolone di Formia, Blu Erborinato
Amerina Caciotta, Fiocco della Tuscia, Charcoal-aged Goat Cheese, Caciomagno, Formia Provolone, Blue Cheese

GRAN PIATTO DI SALUMI E FORMAGGI..... 20€

Selezione mista di Salumi e Formaggi
Mixed selection of Cured Meats 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 STRACCIATELLA E SALMONE** 9€
Pane del Forno Roscioli, Stracciatella di Burrata, Salmone Affumicato
Bread from Forno Roscioli, Stracciatella di Burrata cheese, smoked 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
- CAESAR SALAD** 15€
Insalata Verde, Pollo, Pane Tostato, Salsa Caesar
Green Salad, Cherry Tomatoes, Onions, Olives, Feta Cheese, Oregano
- INSALATA GRECA** 15€
Insalata Verde, Pomodorini, Cipolle, Olive, Feta, Origano
Green Salad, Cherry Tomatoes, Onions, Olives, Feta Cheese, Oregano
- INSALATA TERRACINA** 15€
Insalata Verde, Pomodorini, Olive, Mais, Tonno
Green Salad, Cherry Tomatoes, Olives, Sweet Corn, Tuna
- INSALATA DELICATA** 16€
Insalata Verde, Avocado, Salmone Norvegese Affumicato, Limone, Basilico Fresco
Green Salad, Avocado, Smoked Norwegian Salmon, Lemon, Fresh Basil



PRIMI

first courses

| | |
|---|-----|
| AGLIO, OLIO E PEPERONCINO | 10€ |
| Spaghetti, Olio di Roma IGP, Aglio, Peperoncino <i>Spaghetti, Rome IGP oil, garlic, chilli pepper</i> | |
| POMODORO E BASILICO | 12€ |
| Spaghetti, Salsa di Pomodoro Ovalone, Basilico Fresco <i>Spaghetti, Ovalone Tomato Sauce, Fresh Basil</i> | |
| ARRABBIATA | 12€ |
| Penne, Salsa di Pomodoro Ovalone, Aglio, Peperoncino, Prezzemolo <i>Pasta with Tomato Sauce, Garlic, Chili Pepper and Parsley</i> | |
| CACIO E PEPE | 13€ |
| Tonnarelli, Pecorino Romano, Pepe <i>Fresh Pasta with Pecorino Romano Cheese and Pepper</i> | |
| CARBONARA | 14€ |
| Mezze Maniche, Uova, Guanciale Amatriciano, Pecorino Romano, Pepe <i>Pasta with Eggs, Amatriciana Jowls Pork, Pecorino Romano Cheese and Pepper</i> | |
| AMATRICIANA | 14€ |
| Mezze Maniche, Salsa di Pomodoro Ovalone, Guanciale Amatriciano, Pecorino Romano, Pepe <i>Pasta with Tomato Sauce, Amatriciana Jowls Pork, Pecorino Romano Cheese and Pepper</i> | |
| GRICIA | 14€ |
| Mezze Maniche, Guanciale Amatriciano, Pecorino Romano, Pepe <i>Pasta with Amatriciana Jowls Pork, Pecorino Romano Cheese and Pepper</i> | |
|  SPAGHETTI CICORIA E PECORINO | 14€ |
| Spaghetti, Cicoria Ripassata, Pecorino Romano <i>Spaghetti, Sautéed Chicory and Pecorino Romano</i> | |
| FETTUCCINE ALFREDO <small>ORIGINAL VERSION</small> | 15€ |
| Fettuccine, Burro, Parmigiano Reggiano 30 mesi <i>Fettuccine, Butter, Parmesan Cheese 30 months</i> | |
| FETTUCCINE AL RAGÙ BOLOGNESE | 15€ |
| Fettuccine, Ragù di Manzo alla Bolognese <i>Fettuccine, Traditional Beef Bolognese Sauce</i> | |
| GNOCCHI AL PESTO | 15€ |
| Gnocchi, Pesto di Basilico, Pomodorini Freschi, Parmigiano Reggiano 30 mesi <i>Gnocchi, Basil Pesto, Fresh Cherry Tomatoes, 30-Month Aged Parmigiano Reggiano cheese</i> | |
| LASAGNA DELLA TRADIZIONE | 16€ |
| Sfoglia, Ragù di Manzo, Besciamella e Parmigiano Reggiano 30 mesi <i>Lasagna sheets, Beef Ragout, béchamel sauce and 30-month aged Parmigiano Reggiano cheese</i> | |
| GNOCCHI AL SUGO DI CODA | 16€ |
| Gnocchi, Salsa di Pomodoro, Coda, Pecorino Romano <i>Gnocchi, Tomato Sauce, Braised Oxtail, Pecorino Romano cheese</i> | |
| RAVIOLI ALLA ROMANA | 17€ |
| Ravioli ripieni di Ricotta Romana, Salsa di Pomoro, Basilico <i>Ravioli stuffed with Roman Ricotta, Tomato Sauce, Basil</i> | |
|  CANNELLONI "TEGAMINO" | 17€ |
| Cannelloni ripieni di Ricotta Romana e Spinaci dell'Agro Pontino, gratinati al Sugo di Pomodoro Ovalone e Fior di Latte <i>Cannelloni stuffed with Roman Ricotta and Agro Pontino Spinach, baked in Ovalone Tomato Sauce and Fior di Latte</i> | |

PRIMI

first courses

SPAGHETTI AL SUGO DI TONNO.....16€

Spaghetti, Salsa di Pomodoro, Tonno, Prezzemolo Fresco
Spaghetti, Tomato Sauce, Tuna, Fresh Parsley

FETTUCCINE GAMBERI ZUCCHINE E POMODORI SECCHI*.....17€

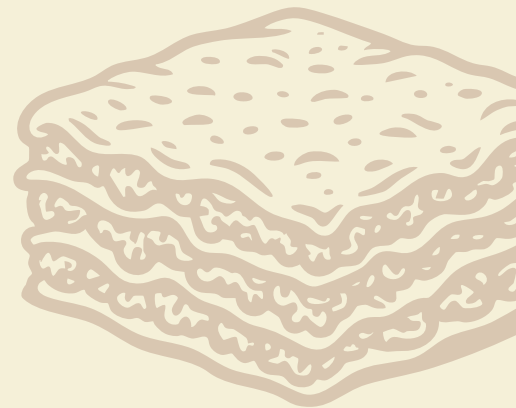
Fettuccine, Gamberi, Zucchine, Pomodori Secchi
Fettuccine, Shrimp, Zucchini, Sun-dried Tomatoes

SPAGHETTI ALLE VONGOLE*.....18€

Spaghetti, Vongole Veraci, Prezzemolo
Spaghetti, Fresh Clams, Parsley

 **TONNARELLI ALLO SCOGLIO***.....19€

Tonnarelli, Calamari, Gamberi, Cozze, Vongole
Tonnarelli, Calamari, Shrimp, Mussels, Clams



SECONDI

main courses



TRIPPA ALLA ROMANA 17€

Trippla, 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

 **SCALOPPINE AL LIMONE** 17€

Vitello, Farina e Limone
Veal Slices, Flour, Lemon

POLLO ALLA CACCIATORA 18€

Cosce e Sovracosce di Pollo, Olive Taggiasche, Aceto, Vino, Rosmarino
Chicken Thighs and Drumsticks, Taggiasca Olives, Vinegar, Wine, Rosemary

POLLO ALLA ROMANA CON PEPERONI 18€

Cosce e Sovracosce di Pollo, Peperoni, Cipolla, Salsa di Pomodoro
Chicken Thighs and Drumsticks, Bell Peppers, Onion, Tomato Sauce

STRACCETTI CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA 18€

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

MELANZANE ALLA PARMIGGIANA 18€

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

 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 19€

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

CODA ALLA VACCINARA 19€

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

ABBACCHIO ALLA "SCOTTADITO" CON PATATE 23€

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

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* 23€

Calamari e Gamberi
Fried Calamari and Shrimp

SALMONE ALLA GRIGLIA* 25€

Grilled Salmon

SALMONE ALLA MEDITERRANEA* 27€

Salmone, Pomodorini, Olive, Capperi e Origano
Salmon, Cherry Tomatoes, Olives, Capers, Oregano

FILETTO ALLA GRIGLIA 27€

Grilled Fillet

 **TAGLIATA DI FILETTO "TEGAMINO"** 28€

Filetto di Manzo, Pomodorini Pachino Freschi, Rucola, Scaglie di Grana
Beef Filet, Fresh Pachino Cherry Tomatoes, Arugula, Grana Cheese Shavings

FILETTO AL PEPE VERDE 29€

Fillet with Green Pepper

CONTORNI

side dish

INSALATA DI CAMPO 5€

Field Salad

BROCCOLETTI RIPASSATI 6€

Sautéed Broccoli

CICORIA RIPASSATA 6€

Sautéed Chicory

PATATE AL FORNO 6€

Baked Potatoes

PATATE FRITTE 6€

French Fries

VERDURE GRIGLIARE 7€

Fried artichoke

CONTORNO "TEGAMINO" 7€

Broccoletti Romaneschi e Cicoria dell'Agro Pontino

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



PIZZE

pizzas

| | |
|---|-----|
| MARGHERITA | 10€ |
| Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Basilico <i>Tomato sauce, Mozzarella, Basil</i> | |
| AMATRICE | 12€ |
| Salsa di Pomodoro Ovalone, Mozzarella, Guanciale Amatriciano <i>Ovalone Tomato Sauce, Mozzarella, Amatriciana Pork Jowl</i> | |
| ANZIO | 12€ |
| Salsa di Pomodoro, Alici di Anzio, Origano, Olio E.V.O. <i>Tomato sauce, Pollastrini Anchovies, Oregano, Extra Virgin Olive Oil</i> | |
| BASSIANO | 14€ |
| Salsa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala a crudo, Prosciutto di Bassiano <i>Tomato sauce, raw Buffalo Mozzarella, Bassiano Ham</i> | |
| CAPRICCIOSA | 16€ |
| Salsa di Pomodoro, Prosciutto, Funghi, Olive, Uovo Sodo <i>Tomato sauce, Ham, Mushrooms, Olives, hard-boiled Egg</i> | |
| LATINA | 13€ |
| Mozzarella, Cicoria Ripassata, Stracciatella <i>Mozzarella, sautéed Chicory, Stracciatella Cheese</i> | |
| VITERBO | 14€ |
| Mozzarella, Funghi Champignon, Salsiccia <i>Mozzarella, Mushrooms, Sausage</i> | |
| QUATTRO FORMAGGI LAZIALI | 14€ |
| Mozzarella di Bufala dell'Agro Pontino, Blu Erborinato, Fiocco della Toscana e Caciotta Amerina <i>Buffalo Mozzarella from Agro Pontino, Blue Cheese, Fiocco della Toscana and Caciotta Amerina Cheese</i> | |



DOLCI

desserts

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

 **MARITOTZO ARTIGIANALE "TEGAMINO"*** 6€
Artisanal maritozzo "Tegamino"

MOUSSE AL CIOCCOLATO 6€
Chocolate Mousse

SORBETTO 6€
Sorbet

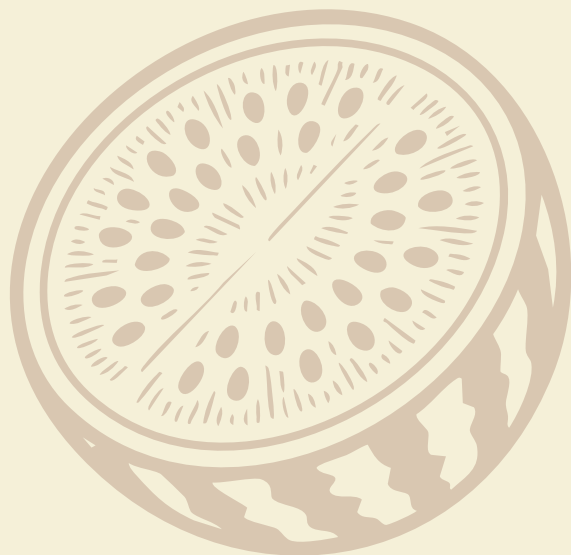
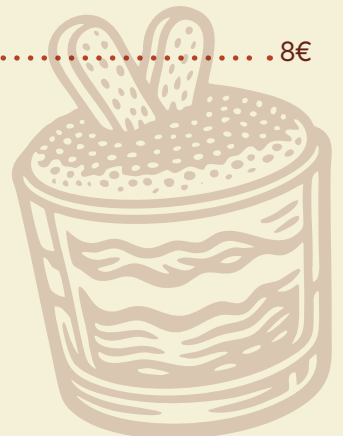
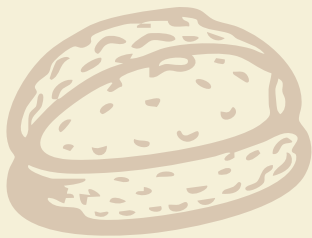
TIRAMISÙ 7€

PANNACOTTA 7€

TORTA RICOTTA E VISCIOLE* 7€
Traditional Roman shortcrust pastry filled with sweet ricotta cheese and wild sour cherries

FRUTTA DI STAGIONE 8€
Seasonal fruit

CREME BRULÈ 8€



SERVIZIO 1€
Service Charge

* Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati | Some ingredients may be frozen