



MENÙ

*La tradizione romana
che guarda avanti*

Roman tradition, looking ahead

Una tavola romana fatta di memoria,
gusto e ospitalità.
Piatti riconoscibili, materie prime scelte
e vini selezionati e raccontati
dal nostro sommelier.

*A Roman table rooted in memories,
flavour and hospitality.
Classic dishes, carefully chosen ingredients
and wines selected and introduced
by our sommelier.*

*"Ogni piatto racconta la nostra storia.
Ogni calice esalta il momento."*

*"Every dish tells our story.
Every glass makes the moment special."*

OSTERIA CYBO ROMA

VIA DI TOR MILLINA, 26/30 · ROMA

a pochi passi da Piazza Navona

just steps from Piazza Navona

CYBO

Roma · Via di Tor Millina



Benvenuti a casa nostra

Cybo è un pezzo della nostra vita. Qui siamo cresciuti insieme e, negli anni, sono cresciuti anche i nostri figli. Tra questi tavoli abbiamo condiviso giornate, costruito legami e dato forma al nostro modo di accogliere.

Per noi, l'ospitalità comincia molto prima che vi sediate a tavola: dalla ricerca dei prodotti, dalla scelta degli ingredienti e dal desiderio di preparare qualcosa che vi faccia stare bene. Nico porta in cucina la sua passione e la sua curiosità, con il rispetto per i sapori della tradizione romana e il piacere di scoprire nuovi modi di interpretarli.

Keti dedica la stessa attenzione all'atmosfera: una luce calda, la musica, l'armonia degli spazi. La sua cura vive anche nel rapporto con i ragazzi che lavorano insieme a noi, perché il modo in cui ci prendiamo cura gli uni degli altri si ritrova nell'accoglienza che riserviamo a voi.

Sono sensibilità diverse che si incontrano ogni giorno. Insieme abbiamo fatto crescere Cybo cercando un'eleganza semplice, un carattere nostro e un legame con Roma: una città che custodisce le sue tradizioni e continua ad aprirsi al mondo.

Questo menu racconta una parte della nostra storia. Il resto lo trovate nei gesti di chi vi accoglie, nei piatti che arrivano a tavola e nei dettagli che abbiamo scelto per voi.

Il nostro desiderio è che qui possiate sentirvi a vostro agio, concedervi il tempo di stare insieme e, quando andrete via, avere voglia di tornare.

Grazie per essere parte, anche solo per una sera, della nostra storia.

Nico e Ketì

Welcome to our home

Cybo is part of our life. We have grown together here, and over the years, so have our children. Around these tables we have shared our days, built connections and shaped the way we welcome people.

For us, hospitality begins long before you sit down at the table: with the search for good produce, the choice of ingredients and the wish to prepare food that makes you feel good. Nico brings his passion and curiosity to the kitchen, respecting the flavours of Roman tradition while taking pleasure in discovering new ways to interpret them.

Keti brings the same care to the atmosphere: warm lighting, music and harmony throughout the space. Her thoughtfulness also shapes our relationships with our team, because the care we show one another is reflected in the welcome we offer you.

Our different sensibilities come together every day. Together, we have helped Cybo grow, seeking simple elegance, a character of our own and a connection with Rome: a city that treasures its traditions and continues to open itself to the world.

This menu tells part of our story. You'll discover the rest in the gestures of those who welcome you, the dishes brought to your table and the details we have chosen for you.

We hope you'll feel at ease here, take time to enjoy being together and leave with the desire to return.

Thank you for being part of our story, even if just for one evening.

Nico & Ketì

I PERCORSI CYBO

Due modi per conoscere la nostra cucina

Roma in tre tempi

3 PORTATE

€ 32

Antipasto, primo e dessert
Starter, first course and dessert
Acqua inclusa · Water included



SCANSIONA E SCEGLI
Scan and choose

Il Percorso Cybo

4 PORTATE

€ 52

Antipasto, primo, secondo e dessert
Starter, first course, main course and dessert
Acqua inclusa · Water included



SCANSIONA E SCEGLI
Scan and choose

I piatti disponibili sono indicati nei rispettivi QR code.
Available dishes are listed in the corresponding QR codes.



ANTIPASTI

Dalla tradizione

Carciofo alla romana 9,00

Roman-style artichoke with mint, garlic and olive oil.

Allergeni: 1 · 4

Due fiori di zucca fritti con mozzarella e alici* 10,00

Two fried zucchini flowers with mozzarella and anchovies.

Allergeni: 1 · 4 · 5

Mozzarella di bufala 10,00

Fresh buffalo mozzarella from Campania.

Allergeni: 1 · 7

Caprese 13,00

Fresh tomatoes, mozzarella and basil.

Allergeni: 1 · 7

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi 14,00

Parma ham aged for 24 months.

Allergeni: 1

Tagliere di affettati misti 19,00

Selection of Italian cured meats.

Allergeni: 1 · 8 · 11

Selezione di formaggi e marmellate 22,00

Selection of Italian cheeses with artisanal jams.

Allergeni: 1 · 7 · 8

Per gli allergeni, consulta la legenda nell'ultima pagina.

For allergens, see the key on the last page.

* Prodotto abbattuto e surgelato · Pane 2,00 · Mise en place 1,00



ANTIPASTI

Le nostre proposte

Alici* fritte con maionese al lime 15,00

Fried anchovies with lime mayonnaise.

Allergeni: 1 · 3 · 4 · 5 · 10

Tartare di spigola* con mango, granella di nocciole e citronette 16,00

Sea bass tartare with mango, hazelnuts and citronette.

Allergeni: 1 · 4 · 8 · 10

Millefoglie di melanzana tiepida con mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e fonduta di parmigiano 16,50

Warm eggplant millefeuille with buffalo mozzarella, tomato, basil and Parmesan fondue.

Allergeni: 1 · 7

Carpaccio di manzo con crudité di champignon, rucola, citronette, scaglie di parmigiano e riduzione di aceto balsamico 16,50

Beef carpaccio with raw mushrooms, arugula, citronette, Parmesan flakes and a balsamic vinegar reduction.

Allergeni: 1 · 7 · 10

Salmone* marinato con dressing al passion fruit e profumo di mandarino 18,00

Marinated salmon with passion fruit dressing and a hint of tangerine.

Allergeni: 1 · 4 · 10

Coda di gamberoni* in tempura al curry su confettura di cipolla di Tropea 18,00

Curry tempura prawns with Tropea onion jam.

Allergeni: 1 · 2 · 5 · 7

Polpo* verace cotto sottovuoto a bassa temperatura, saltato in padella su crema di porri e patate 21,00

Pan-seared octopus, slow-cooked sous vide, on a warm leek and potato cream.

Allergeni: 1 · 5 · 7 · 14

Per gli allergeni, consulta la legenda nell'ultima pagina.

For allergens, see the key on the last page.

* Prodotto abbattuto e surgelato · Pane 2,00 · Mise en place 1,00



PRIMI PIATTI

Dalla tradizione

Rigatoni alla carbonara 14,00

With organic eggs, Amatrice pork jowl, pecorino romano DOP and black pepper.

Allergeni: 1 · 3 · 7

Spaghettoni all'amatriciana 14,00

With San Marzano tomatoes, pork jowl and pecorino romano DOP.

Allergeni: 1 · 7 · 9

Pasta di Nonna Meli - Spaghetti con polpetta al sugo 14,00

Spaghetti with a homemade meatball in tomato sauce.

Allergeni: 1 · 3 · 7 · 8 · 9

Lasagna alla bolognese 15,00

Traditional lasagna with meat ragù and béchamel.

Allergeni: 1 · 3 · 7 · 9

Tonnarelli cacio e pepe 16,00

With pecorino romano DOP and freshly ground black pepper.

Allergeni: 1 · 3 · 7

Rigatoni alla gricia con carciofo croccante 16,00

With pork jowl, pecorino, black pepper and crispy artichoke.

Allergeni: 1 · 5 · 7

Carbonara tartufata con tartufo fresco 24,00

Truffle carbonara with fresh truffle, pork jowl, eggs and pecorino.

Allergeni: 1 · 3 · 7

Per gli allergeni, consulta la legenda nell'ultima pagina.

For allergens, see the key on the last page.

* Prodotto abbattuto e surgelato · Pane 2,00 · Mise en place 1,00



PRIMI PIATTI

Le nostre proposte

Spaghettoni artigianali con pomodorino, mozzarella di bufala e basilico fresco 15,00

Artisanal spaghetti with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil.

Allergeni: 1 · 7 · 9

Vellutata di zucca con crema di Taleggio e speck croccante 15,00

Pumpkin velouté with Taleggio cheese cream and crispy speck.

Allergeni: 1 · 7

Paccheri artigianali con ragù di spigola*, pomodorini, zucchine e profumo di limone 16,00

Artisanal paccheri with sea bass ragù, cherry tomatoes, zucchini and lemon.

Allergeni: 1 · 4 · 8

Gnocchetti* fatti in casa con salsiccia, finocchietto, zafferano e pecorino 16,00

Homemade gnocchetti with sausage, wild fennel, saffron and pecorino.

Allergeni: 1 · 3 · 7 · 11

Fettuccine con pesto, gamberi* e pomodorini confit 18,00

Fettuccine with pesto, prawns and confit cherry tomatoes.

Allergeni: 1 · 2 · 3 · 7 · 8

Risotto ai frutti di mare* 22,00

Seafood risotto.

Allergeni: 1 · 2 · 4 · 9 · 14

Risotto cacio e pepe con tartare di gamberi* rossi di Sicilia e tartufo fresco 29,00

Cacio e pepe risotto with Sicilian red prawn tartare and fresh truffle.

Allergeni: 1 · 2 · 7

Per gli allergeni, consulta la legenda nell'ultima pagina.

For allergens, see the key on the last page.

* Prodotto abbattuto e surgelato · Pane 2,00 · Mise en place 1,00



SECONDI PIATTI

Carne e pesce

Polpette al sugo 15,00

Traditional Roman meatballs in tomato sauce.

Allergeni: 1 · 3 · 7 · 8 · 9

Saltimbocca alla romana 16,00

Veal cutlets with prosciutto and sage.

Allergeni: 1 · 7

Tagliata di pollo biologico cotta sottovuoto a bassa temperatura e poi dorata alla piastra 17,00

Sliced organic chicken, slow-cooked sous vide and then seared on the griddle.

Allergeni: 1

Ossobuco di vitella con piselli 22,00

Veal ossobuco with green peas.

Allergeni: 1 · 7 · 9

Bistecca di manzo 22,00

Premium beef steak.

Allergeni: 1

Abbacchio al forno con patate 26,00

Oven-roasted milk-fed lamb with potatoes.

Allergeni: 1 · 7 · 9

Salmone* in crosta di sale, salsa all'arancia e spinaci saltati 26,00

Salt-crusted salmon with orange sauce and sautéed spinach.

Allergeni: 1 · 4 · 7

Spigola* al cartoccio mari e monti 26,00

Sea bass cooked in foil with mushrooms and seafood.

Allergeni: 1 · 2 · 4 · 9 · 14

Frittura di calamari e gamberi* 26,00

Fried calamari and shrimp.

Allergeni: 1 · 2 · 5 · 14

Filetto di manzo alla griglia 29,00

Grilled beef fillet.

Allergeni: 1 · 7

Per gli allergeni, consulta la legenda nell'ultima pagina.

For allergens, see the key on the last page.

* Prodotto abbattuto e surgelato · Pane 2,00 · Mise en place 1,00



PINSA ROMANA

Le nostre pinse

Focaccia	6,00
<i>Plain focaccia.</i>	
Allergeni: 1 · 7	
Pinsa Margherita	9,00
<i>Tomato sauce, mozzarella and fresh basil.</i>	
Allergeni: 1 · 7 · 9	
Pinsa Napoli	12,00
<i>Tomatoes, mozzarella and anchovies.</i>	
Allergeni: 1 · 4 · 7 · 9	
Pinsa Diavola	12,00
<i>Tomato sauce, mozzarella and spicy salami.</i>	
Allergeni: 1 · 7 · 9 · 11	
Pinsa Vegetariana	13,00
<i>Mozzarella, tomatoes and seasonal vegetables.</i>	
Allergeni: 1 · 7 · 9	
Pinsa Prosciutto crudo di Parma 24 mesi	14,00
<i>Parma ham aged for 24 months, tomatoes and mozzarella.</i>	
Allergeni: 1 · 7 · 9	
Pinsa 4 formaggi	14,00
<i>Mozzarella, gorgonzola, pecorino and Grana Padano.</i>	
Allergeni: 1 · 7	
Pinsa con salmone* marinato, burrata d'Andria, rucola e dressing di agrumi	22,00
<i>Marinated salmon, Andria burrata, arugula and citrus dressing.</i>	
Allergeni: 1 · 4 · 7 · 9	
Pinsa Cybo	24,00
<i>Mortadella, pistachios, stracciatella and fresh truffle.</i>	
Allergeni: 1 · 7 · 8 · 9	

Per gli allergeni, consulta la legenda nell'ultima pagina.
For allergens, see the key on the last page.

* Prodotto abbattuto e surgelato · Pane 2,00 · Mise en place 1,00



CONTORNI

Per accompagnare

Cicoria ripassata con aglio e peperoncino 6,00

Sautéed chicory with garlic and chili.

Allergeni: 1

Patate al forno 6,00

Oven-roasted potatoes with herbs.

Allergeni: 1 · 7

Verdure di stagione 6,00

Seasonal vegetables, sautéed or with dressing.

Allergeni: 1

Insalata mista 10,00

Mixed seasonal salad.

Allergeni: 1

Insalata Caesar 16,00

Caesar salad with chicken, croutons and Parmesan.

Allergeni: 1 · 3 · 7 · 10

DOLCI

Cheesecake al pistacchio con riduzione di maracuja 7,00

Pistachio cheesecake with passion fruit reduction.

Allergeni: 1 · 3 · 7 · 8

Tiramisù 7,00

Classic tiramisu with coffee-soaked savoiardi and mascarpone.

Allergeni: 1 · 3 · 7

Semifreddo* alle mandorle con cioccolato fuso 7,00

Almond semifreddo with warm chocolate sauce.

Allergeni: 1 · 3 · 7 · 8

Spuma di ricotta con crumble al sesamo, frutti rossi e scaglie di cioccolato fondente 7,00

Ricotta mousse with sesame crumble, red berries and dark chocolate.

Allergeni: 1 · 7 · 11

Torta caprese 7,00

Traditional chocolate and almond cake.

Allergeni: 1 · 3 · 7 · 8

Per gli allergeni, consulta la legenda nell'ultima pagina.

For allergens, see the key on the last page.

* Prodotto abbattuto e surgelato · Pane 2,00 · Mise en place 1,00



ALLERGENI

Guida ai numeri indicati accanto ai piatti

Guide to the numbers shown next to each dish

- | | |
|----|--|
| 1 | Cereali contenenti glutine
<i>Cereals containing gluten</i> |
| 2 | Crostacei e prodotti a base di crostacei
<i>Crustaceans and crustacean products</i> |
| 3 | Uova e prodotti a base di uova
<i>Eggs and egg products</i> |
| 4 | Pesce e prodotti a base di pesce
<i>Fish and fish products</i> |
| 5 | Arachidi e prodotti a base di arachidi
<i>Peanuts and peanut products</i> |
| 6 | Soia e prodotti a base di soia
<i>Soybeans and soybean products</i> |
| 7 | Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
<i>Milk and milk products (including lactose)</i> |
| 8 | Frutta a guscio e prodotti derivati
<i>Tree nuts and products thereof</i> |
| 9 | Sedano e prodotti a base di sedano
<i>Celery and celery products</i> |
| 10 | Senape e prodotti a base di senape
<i>Mustard and mustard products</i> |
| 11 | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
<i>Sesame seeds and sesame products</i> |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti (oltre 10 mg/kg o 10 mg/l)
<i>Sulphur dioxide and sulphites (over 10 mg/kg or 10 mg/l)</i> |
| 13 | Lupini e prodotti a base di lupini
<i>Lupin and lupin products</i> |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi
<i>Molluscs and mollusc products</i> |

Comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale prima di ordinare.

Please inform our staff of any allergies or intolerances before ordering.

Per informazioni sugli ingredienti e sulle preparazioni, rivolgetevi al personale.

For information on ingredients and preparation, please ask our staff.