



ComingOutWifi



comingout

COMING OUT ROMA

SINCE 2001

• Breakfast • Lunch • Happy Hour • Dinner • Events •

Menu

Tocca la categoria o scorri il menù

Antipasti
Starters

Primi
First course / Pasta

Secondi
Second course

Pizze *Pizza*

Focacce *Focaccia*

Contorni
Side Dishes

Insatate *Salads*

Dolci *Desserts*

Tap the category or scroll the menu

Servizio 2,00€ a persona
Service charge 2,00€ per person

Primo cestino di pane incluso
First bread basket included



Antipasti Starters

**Petali di prosciutto crudo e
bufala campana 150 gr ⁸** 15€
Cured ham petals and 150gr bufala mozzarella

Caprese di bufala ⁷ 13€
Fresh tomato and bufala mozzarella caprese

Bruschettone con pomodorini e basilico ¹ 8€
Big bruschetta with tomatoes and basil

Bruschettone con crema ai funghi porcini ¹ 9€
Big bruschetta with porcini mushroom cream

Tris di bruschette ^{1 - 7} 13€
*Three mixed bruschettas (pomodoro e basilico / salsiccia e provola / crema ai funghi porcini)
with tomato and basil / sausage and provola / porcini mushroom cream*

Patate sfoglia cacio e pepe homemade ^{1 - 7} 7€
Homemade cacio cheese and pepper potato chips

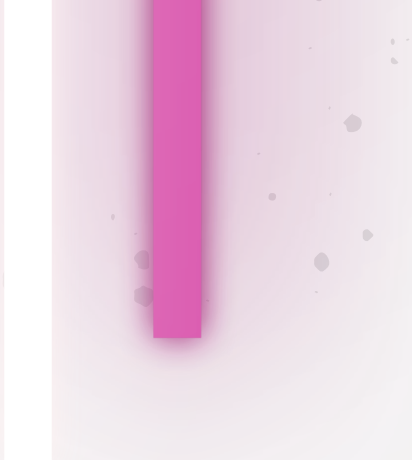
Supplì classico (2 pezzi) ¹⁻³⁻⁷ 7€
*Fried rice ball with tomato sauce, grana padano
and mozzarella (2 pieces)*

Tris di supplì alla romana (carbonaro, amatriciano, cacio e pepe) 8€
*Three roman traditional supplì - fried rice ball in three flavours
(amatriciana, cacio e pepe, carbonara) ¹⁻³⁻⁷*

**Sfilacci di pollo aromatizzati con salsa di senape
al miele ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰** 9€
Fried chicken strips flavored with honey mustard sauce

Alette di pollo piccanti (4 pezzi) ^{1-3-6.-7-10 *} 9€
Spicy chicken wings (4 pieces)

Patatine fritte * 6€
French Fries



Primi

First course/Pasta

Tonnarelli cacio e pepe ¹⁻⁷

Fresh pasta with salty pecorino cheese and black pepper

13€

Spaghetti alla gricia ¹⁻⁷

Spaghetti with salty pecorino cheese, bacon and black pepper

14€

Rigatoni all'amatriciana ¹⁻⁷

Rigatoni with spicy tomato sauce, salty pecorino cheese, bacon and black pepper

14€

Spaghetti carbonara ¹⁻³⁻⁷

Spaghetti with eggs, salty pecorino cheese, bacon and black pepper

14€

Fettuccine al ragù ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Fettuccine with tomato sauce, parmigiano cheese and minced beef

14€

Spaghetti con pomodoro e basilico ¹

Spaghetti with tomato sauce and basil

12€

Lasagna ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Lasagna with tomato sauce, minced ground beef, besciamella sauce and parmesan cheese

14€

Gnocchi al pesto home made

Gnocchi with home made basil pesto

13€

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi with tomato sauce and mozzarella

14€

*In caso di particolari allergie, preghiamo la gentile clientela di informare il nostro staff prima di ordinare.
In case of any food intolerance or allergies, please inform our staff before ordering your meal.*



Secondi Main course

Tagliata di manzo danese con patate al forno 23€
Danish sliced beef with baked potatoes

Petto di pollo alla griglia con patate al forno 17€
(Cotto a bassa temperatura)
Grilled chicken breast with baked potatoes
(Low temperature cooking)

Polpette al sugo ¹⁻³⁻⁷ 13€
Meatballs with tomato sauce

Tagliata vegana con rucola e glassa di aceto balsamico servita con patate al forno ⁶⁻¹⁰ 22€
Vegan sliced plant based meat with arugula and balsamic vinegar glaze served with baked potatoes

Hamburger Classico ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ 17€
Panino con burger di manzo 200gr, uovo all'occhio di bue, bacon, cheddar, pomodoro grigliato e maionese, servito con patate sfoglia homemade
Soft bun, beef burger 200gr, fried egg, bacon, cheddar cheese, grilled tomatoes and mayo, served with homemade chips

Hamburger Rustico ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹⁴ 16€
Panino con burger di manzo 200gr, provola affumicata, cicoria, cipolla in agrodolce, pomodori secchi e maionese, servito con patate sfoglia homemade
Soft bun, beef burger 200gr, smoked provola cheese, cichory, caramelized onions, dried tomatoes and mayo, served with homemade chips

Burger Vegano ¹⁻⁶⁻¹⁰⁻¹⁴ 18€
Panino con burger di carne vegetale, bacon vegan, pomodoro, insalata, cipolla caramellata e ketchup, servito con patate sfoglia home made
Soft bun, beef burger 200gr, smoked provola cheese, cichory, caramelized onions, dried tomatoes and mayo, served with homemade chips

Pizze Pizza

Marinara - pomodoro, origano ¹ 10€
Tomato sauce, oregano

Margherita - pomodoro, mozzarella ¹⁻⁷ 11€
Tomato sauce, mozzarella

Diavola - pomodoro, mozzarella, salame piccante ¹⁻⁷ 13€
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

Tonno e cipolla - pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla ¹⁻⁴⁻⁷ 13€
Tomato sauce, mozzarella, tuna and onion

Capricciosa - pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, olive nere, uovo e carciofi ¹⁻³⁻⁷ 15€
Tomato sauce, mozzarella, cured ham, black olives, boiled egg and artichokes

Vegetariana - mozzarella, verdure miste ¹⁻⁷ 14€
Mozzarella, mixed vegetables

Boscaiola - mozzarella, salsiccia e funghi ¹⁻⁷ 14€
Mozzarella, sausage and mushrooms

Quattro formaggi - mozzarella, provola affumicata, grana e pecorino ¹⁻⁷ 14€
Mozzarella, smoked provola cheese, grana cheese and salty pecorino cheese

Pizza dello chef - crema di zucca, speck e provola ¹⁻⁷ 14€
Pumpkin cream, speck, smoked provola cheese

Crostino - mozzarella, prosciutto cotto ¹⁻⁷ 13€
Mozzarella, ham

Focacce Focaccia

Classica ¹

Focaccia con olio extravergine di oliva e rosmarino

Focaccia with extravergin olive oil and rosemary

7€

Genuina ¹

Focaccia con prosciutto crudo

Focaccia with raw ham

10€

Leggera ¹⁻⁷

Focaccia con bresaola, scaglie di parmigiano, rucola, olio extravergine di oliva

Focaccia with air cured beef bresaola, parmesan scales, rocket salad and extravergin olive oil

14€

Mortazza ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Focaccia con mortadella, stracciatella e crema di pistacchio

Focaccia with mortadella, stracciatella soft cheese and pistacchio cream

15€

Italiana ¹⁻⁷

Focaccia con mozzarella di bufala, pomodori, basilico

Focaccia with bufala mozzarella, tomato, basil

14€

Contorni Side Dishes

Patate al forno

Roasted potatoes

7€

Insalata mista

Mixed salad

7€

Cicoria ripassata

Sautèed chicory

7€

Cestino di pane ¹

Bread basket

2€

*In caso di particolari allergie, preghiamo la gentile clientela di informare il nostro staff prima di ordinare.
In case of any food intolerance or allergies, please inform our staff before ordering your meal.*



Insalate Salads

Tonnè - insalata mista, cetriolo, tonno, mozzarella di bufala, cipolle in agrodolce, noci ^{4 - 7 - 8 - 14} **13€**
Mixed salad, cucumber, tuna, bufala mozzarella, caramelized onions, walnuts

Pollo - Insalata mista, pollo alla griglia, pomodoro, grana, carote ^{° 7} **13€**
Mixed salad, grilled chicken, tomatoes, grana cheese, carrots

Greca - Insalata mista, cetrioli, cipolla in agrodolce, feta, olive, origano, pomodorini ^{7 - 14} **12€**
Mixed salad, cucumbers, caramelized onions, feta cheese, olives, origano, cherry tomatoes

Caprina - Formaggio di capra e miele, adagiato su insalata mista con pere, noci, pomodorini e carote ^{7 - 8} **13€**
Goat cheese with honey, lied down on mixed salad with pears, walnuts, tomatoes and carrots

Ricca - Insalata mista, tonno, cipolla in agrodolce, feta, noci, olive nere, pomodori secchi e carote ^{4 - 7 - 8 - 14} **15€**
Mixed salad, tuna, caramelized onions, feta cheese, walnuts, black olives, dry tomatoes and carrots

Dolci Desserts

Tiramisù fatto in casa ¹⁻³⁻⁷

Homemade tiramisù

7€

Panna cotta al caramello ⁷

Caramel panna cotta

7€

Budino all'amaretto ¹⁻³⁻⁷

Amaretto pudding

7€

Cheesecake alla Nutella

Nutella cheesecake

7€

Dolce del giorno

Dessert of the day

7€

Gentile cliente, in caso di particolari allergie, ti preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare e chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Buon appetito!

Dear customer, in case of any food intolerance or allergies, please inform our staff before ordering your meal and feel free to ask information about our food and drinks. We are here to advise you on your order, so that it can meet your specific needs. Buon appetito!

Allergeni

I nostri piatti potrebbero contenere:
Our dishes may contain:



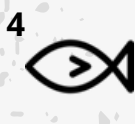
Glutine
Gluten



Crostacei
Shellfish



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soy



Latte
Milk



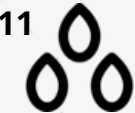
Frutta a guscio
Nuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Molluschi
Mollusc



Lupini
Lupins



Anidride solforosa
e solfiti
*Sulfur Dioxide
Sulphites*

○ Prodotto fresco, lavorato
abbattuto e congelato in loco,
*Fresh product, processed,
blast chilled and then frozen on site*

Il prodotto potrebbe essere *
surgelato
Product may be frozen

La cucina non è certificata per celiaci, pertanto gli alimenti potrebbero essere contaminati.
The kitchen is not certified for celiacs, therefore the food could be contaminated.

Confezione da asporto (scatola, posate, busta)
Take Away Packaging (box, cutlery, bag)

1,00€

Servizio 2,00€ a persona
Service 2,00€ per person

BRUNCH MENU



dalle 8:00 alle 12:00

AVOCADO TOAST 12€

PANE TOSTATO, AVOCADO, UOVO
ALL'OCCHIO DI BUE, SEMI VARI

TOASTED BREAD, AVOCADO,
FRIED EGG, SEEDS



15€ SALMON AVOCADO TOAST

PANE TOSTATO, SALMONE,
AVOCADO SEMI VARI

TOASTED BREAD, SALMON,
AVOCADO, SEEDS

SAVOURY BREAKFAST 18€

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE, BACON,
SALSICCIA, PATATE AL FORNO E PANE
TOSTATO

FRIED EGGS, BACON, SAUSAGE, ROASTED
POTATOES AND TOASTED BREAD





FIT PANCAKE 15€

PANCAKES CON YOGURT BIANCO, FRUTTI ROSSI, SCIROPPO D'ACERO E CEREALI

PANCAKES WITH WHITE YOGURT, BERRIES, MAPLE SYRUP AND CEREALS

GOLOCOIUS PANCAKE 15€

PANCAKES CON NUTELLA, BANANA E GRANELLA DI NOCCIOLA

PANCAKES WITH NUTELLA, BANANA AND CRUMBLED NUTS



**AGGIUNGI 5€
PER AVERE UNA MIMOSA E UN
CAFFE' ESPRESSO**

**ADD 5€
FOR A MIMOSA COCKTAIL AND
AN ESPRESSO COFFEE**

