

INROMA® RESTAURANT

DEPUIS 1917



Apéritif

Croutons avec **burrata, oignon de Tropea*** et coulée d'anchois de Cetara

Millefeuilles d'aubergine à **la parmigiana** avec du **cacioricotta** (fromage frais) et **bufala**

Carpaccio de morue, citron, gingembre, herbes aromatiques

Buffalo fumé, flocons de **citron, tomates** séchées

Beignets de Fleurs de courgettes , persil, ricotta, anchois

Oeufs à la **truffe noire**

Anchois du Tirreno, **beurre** de Bojano au persil et croutons

Tartare de thon*, sur **crumble de tarallo des Pouilles**

Salade romain dite "**panzanella**", **olives** de Gaeta, **capres** de Salina, **Burrata**

Caprese InRoma

Bufala, tomates confites **et pesto à la menthe**

Artichaud à la Romaine

Artichaud à la **romaine-Judéenne**

*** Prodotto di qualità sottoposto all'origine a trattamento preventivo di congelamento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, Sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1 e in attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.**

* Selon saison

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Végétariens: tous les carbonares peuvent être cuisinés sans lard ni saindoux

Classique

Crème de truffe blanche

Lard et **artichaud**

Lard et **safran**

au flocons **de vinaigre** balsamique

SANS LARD (JOUÉ)

Cacio&oeuf

Truffe noire

Oeufs de thons de Marzamemi (Sicile)

Lard de Colonnata (Toscane) IGP e **pistaches** de Bronte (Sicile)

Lard de Colonnata IGP e **Castelmagno**
(fromage typiquement italien)

Lard de Colonnata IGP e **oignons de Tropea***

Ravioli **à la carbonara**

Pates disponibles pour les Coeliaques

Carbonara végétarienne sur demande

- Selon saison

HISTOIRE DE LA RECETTE

Ils existent différentes hypothèses sur les origines de la Carbonara. La plus crédible remonte à l'ère laziale-abruzzese. La recette dériverait de la nécessité des charbonniers qui surveillaient la charbonnière pour une longue durée, de ramener des vivres faciles à trouver et de longue conservation dans leur "poche à pain". Pates, oeuf et pecorino étaient donc parfaits

La carbonara est l'évolution du plat appelé Caio e Ova (cacio et Oeuf), qui était autrefois préparé un jour auparavant et mangé froid avec les mains. Le manque d'oeufs donnera par la suite naissance à la Cacio e pepe (cacio et poivre).

Erreurs: la vraie Carbonara se fait avec le Guanciale (Lard Dérivant de la joue du cochon) et non avec la pancetta (Lard dérivant du ventre de l'animal).

Interdits: beurres, crèmes et huiles souvent utilisées pour faciliter la réalisation de la crème d'oeuf.

Premiers Cours

Gnocchi de pommes de terre au Cacio&Pepe

(pasta au pecorino romano et 3 types de poivre de haute qualité)

Gricia au safran

AMATRICIANA

FETTUCINE ARTISANALES

Alfredo au flocons de vinaigre balsamique

FETTUCINE ARTISANALES au Ragout Romain

Tonnarelli a la truffe noire

Tonnarelli au ragout blanche crème de parmesan et huile de truffe blanche

Paccheri avec l'ancien ragoût de la tradition romaine

Ravioli et ragout blanc de morue e capres de Salina

Paccheri artichaud, menthe e oeuf de thon de Marzamemi

Tonnarelli au thon rouge, câpres, olives Gaeta

Spaghettoni à l'espadon fumé, coupe de citron vert e pignons de pins

Spaghettoni à oeufs du poisson

Ravioli avec crème de truffe blanche et beurre fondu

Paccheri au "sorrentina" buffalo, tomate

Fettuccine artisanales aux langoustines* et pesto de Sophia Loren

* Prodotto di qualità sottoposto all'origine a trattamento preventivo di congelamento ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, Sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1 e in attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.

Deuxième cours

Filet de porc au **Madeira** et sauce au moût cuit

Rouleaux à la romaine (attention aux cure-dents)
(recette romaine typique)

Saltimbocca à la romaine (viande en sauce avec roquette)
(recette romaine typique)

Langoustines crues à la **truffe noire** et pétale de framboise

Trippes et son ragout (recette romaine typique) avec **croûtons à l'huile** de menthe

Boulette de viande en sauce tomate, cacio et poivre

Hamburger, oignon Tropea, tomates séchées, kechup balsamique et mayonnaise au citron vert

Tartare de pommes de terre, **œuf poché** et **truffe noire**

Morue

Carpaccio de morue au citron, gingembre, et herbes aromatiques*

Friture de morue panées de Sèsame sur velouté de pois chiches

Morue à la trasteveraine en feuilleté

Filets de morue, **laitue cuit piment et safran lienne d'artichauts** et **sabayon au safran**

Filets de **morue** à la **julienne d'artichauts** et **sabayon au safran**

Morue (sauce tomate), oignons de tropea, olives de Gaeta, câpres de Salina (*presidio Slow Food*) et croûtons de pain à l'ail rouge

Filets de morue, **laitue cuit piment et safran**

Morue, pommes de terre à la citronnette citron vert, pois chiches et oignon marinés au vinaigre de pomme

Disponibilité farine et craquelins de riz pour coeliaque

* Prodotto sottoposto all'origine a trattamento di congelamento/surgelamento ai sensi del D.L. 27 gennaio 1992, n. 110 – Attuazione della direttiva 89/108/CEE.

Contours

Chicorée (salade) à la Romaine

Courgettes trifolate sur carasau (Pain Sarde)

Tomates, origan et mie de pain tostée

Carpaccio de courgettes en vinaigrette de vinaigre de pomme et menthe romaine

Endives poelées avec des raisins secs, anchois et piment