

INROMA® RESTAURANT

DESDE 1917



Antipasti

Crotones con **burrata**, **cebolla roja** de Tropea* y **Garum**
(Salsa de Anchoas) de Cetara (*Slow food*) *

Milhojas de berenjena a la parmesana con **Mozzarella** de búfala DOP y **cacio ricotta** (*Slow food*)

Carpaccio de bacalao al limón, jengibre y hierbas aromáticas

Mozzarella de Búfala **ahumada**, escamas de limón y **tomates secos**

Flores de calabaza en masa de perejil, **requesón fresco** y **Anchoas**

Huevos con **trufas negras**

Anchoas italianas del Tirreno, **mantequilla** de Bojano con perejil y **crotones**

Tartar de atún * sobre **crumble de tarallo de Puglia**

Panzanella romana e **Burratina pugliese**
(Pan, Tomates, **aceitunas** de Gaeta y **alcaparras** de Salina)

Caprese InRoma

Mozzarella de Búfala y tomates en **pesto** de **menta** romana

Alachofa a la romana

Alcachofa Frita a la romano-giudia

* Según temporada

* Producto de calidad sometido a un tratamiento previo de congelación con arreglo al con arreglo al Reglamento (CE) n. 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, letra D, punto 1 y en aplicación de la Directiva 89/108/CEE sobre alimentos congelados destinados a la alimentación humana.

InRoma® Carbonara

VEGETARIANOS: todas las carbonaras se pueden preparar sin Guanciale (tocino) ni Lardo

Classic

Salsa de trufas blancas

Guanciale (tocino) e **alcachofas**

Guanciale (tocino) e **azafrán**

con escamas de balsámico

SIN GUANCIALE

Cacio&Ova

Trufas negras

Bottarga (huevos ahumados de pescado) **de Marzamemi**
(Sicilia)

Lardo IGP de Colonnata e **Pistacho D.O.P** de Bronte - Sicilia

Lardo IGP de Colonnata y **Castelmagno D.O.P**
(queso queso típico italiano)

Lardo IGP de Colonnata e **cebolla roja caramelizada** de
Tropea *

Ravioli de queso a la **carbonara**

Disponibilidad de pasta para celíacos (gluten free)

Vegetariano a pedido sin tocino y manteca de cerdo

Ingredientes: Pecorino DOP - Pepe nero Tellicherry - Guanciale di Norcia

HISTORIA DE LA RECETA

Existen varias hipótesis sobre los **orígenes de la carbonara**. La más acreditada se refiere a la zona del Abruzzo y del Lazio. Se derivaría de la necesidad de los carboneros que vigilaban el **carbón** durante largas jornadas del día de llevar un alimento sustancial y fácil de preparar y de larga conservación.

Pasta, huevos y pecorino eran perfectos para eso.

La **carbonara** es una evolución del plato **Cacio e Ova**, preparado el día anterior y consumido frío, usando las **manos**. La falta de huevos daría lugar a **cacio y peppe**.

Errori: La **vera carbonara** si prepara con il **guanciale, vietata la pancetta**.

Vietati burro, panna e olio usati spesso per facilitare la realizzazione della crema d'uovo.

* Según temporada

Pasta

Gnocchi Cacio e pepe con **3 pimientos dulces**

Gricia (Queso pecorino e tocino guanciale) al **azafrán**

FETTUCCINES ARTESANALES Alfredo con escamas de **balsámico**

FETTUCCINES ARTESANALES Salsa ragoût

Tonnarelli (pasta artesanal hecha a mano), **ragù blanco**
creme de grana padano e **aceite a trufas blancas**

Paccheri *antiguo ragou romano* y *creme de apio*.
Receta de los antiguos carniceros de Roma

Tonnarelli au thon rouge ✨ **câpres, olives Gaeta**

Paccheri con **Alcachofa**, menta e **bottarga** (huevos ahumados de pescado) de **Marzamemi**

Ravioli al **ragù blanco** de **bacalao** e alcaparras de Salina
(producción *Slow Food*)

Tonnarelli Trufa negra

Spaghettoni con **pez espada ahumado**, escamas de lima y **piñones italianos**

Spaghettoni al **caviar de Sicilia** (*huevos de pez espada*)

Ravioli con **creme de trufas blancas** y mantequilla de Bojano

Paccheri de **búfalo ahumado**, tomate, albahaca

Fettuccine artesanal con **lagostinos** ✨ y **pesto de Sophia Loren**

Disponibilidad de pasta para celíacos (gluten free)

✨ Producto de calidad sometido a un tratamiento previo de congelación con arreglo al Reglamento (CE) n. 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, letra D, punto 1 y en aplicación de la Directiva 89/108/CEE sobre alimentos congelados destinados a la alimentación humana.

Segundos platos

Filete de cerdo con salsa **Madeira** y **mosto** cocido

Involtini (rollitos) a la romana (receta tradicional)
(¡cuidado con los palillos!)

Saltimbocca a la romana (receta tradicional)

Hamburger, cebolla tropea, tomates secos, ketchup balsámico y mayonesa de lima

Langostinos❄️ crudos con **pétalos** de **trufa negra** y **frambuesa**

Tripa romana (**receta típica romana**) e galletas con aceite de menta **romana**

Almondegas con salsa de tomates y con creme **cacio e pepe**

Tartar de patata, huevo escalfado y trufa negra

Bacalao

Carpaccio de bacalao limón, **jengibre**, hierbas aromáticas❄️

Frito romano de bacalao
(en masa de **sésamo** y salsa de **garbanzo**)

Filetes de bacalao **en juliana con alcachofas sobre zabaglione de azafrán**

Bacalao patatas en citroneta de lima, garbanzos y cebolla marinado en vinagre de manzana

Guazzetto de bacalao con salsa de tomates, **cebolla** de Tropea, **aceitunas** de Gaeta, **alcaparras** de *Salina (slow food)*

Filetes de bacalao en hojas de **lechuga** con **chile y azafrán**

Bacalao **a la trasteverina en hojaldre**

Disponibilidad de harina e galletas para celíacos (gluten free)

❄️ Producto de calidad sometido a un tratamiento previo de congelación con arreglo al con arreglo al Reglamento (CE) n. 853/2004, anexo III, sección VIII, capítulo 3, letra D, ponto 1 y en aplicación de la Directiva 89/108/CEE sobre alimentos congelados destinados a la alimentación humana.

Acompañamientos

Achicoria a la romana

Calabacín salteada y **carasau**

Tomates, orégano y **miga** de pan tostado

Carpaccio de calabacín en **vinagreta** con vinagre de manzana y **menta** romana

Endivia con **pasas, anchoa** y **chile**

Coliflor (achicoria) a la romana con **vinagreta** y **anchoas**

Cortado de pepinos en vinagreta