

INROMA® RESTAURANT

DAL 1917



Antipasti

Crostini con burrata, cipolla di Tropea* e **colatura di alici** di Cetara (*presidio Slow food*)

Millefoglie di melanzana alla **parmigiana** con **bufala campana** e **cacio ricotta** (*presidio Slow Food*)

Carpaccio di **baccalà** limone, zenzero, erbe aromatiche
*

Bufala affumicata, scaglie di **limone**, pomodorini **secchi**

Fiori di zucca in pastella di prezzemolo, ricotta, alici

Uova al tartufo nero

Alici del Tirreno, **burro** di **Bojano** al prezzemolo e crostini

Tartare **di tonno***, **su crumble di tarallo pugliese**

Panzanella, **olive** di Gaeta, **capperi**, **burratina** pugliese

Caprese InRoma
con pomodorini confit su **pesto** di mentuccia

Carciofo alla romana

Carciofo alla romano-giudia

*Secondo stagione

* 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.

InRoma® Carbonara

VEGETARIANI

tutte le carbonare possono essere preparate senza guanciale o lardo

Classic

Crema di tartufo bianco

Guanciale e **carciofi**

Guanciale e **zafferano**

Con **scaglie di Balsamico**

SENZA GUANCIALE

Cacio&Ova

Tartufo nero

Bottarga di Marzamemi

Lardo di Colonnata IGP e Pistacchio di Bronte D.O.P.

Lardo di Colonnata IGP e Castelmagno D.O.P

Lardo di Colonnata IGP e cipolla di Tropea

(cipolla di Tropea secondo stagione)

Ravioli al pecorino alla carbonara

Disponibilità di pasta per celiachia

Vegetariana su richiesta senza guanciale e lardo

Ingredienti: Pecorino DOP - Pepe nero Tellicherry
Guanciale di MONTE CAVALLO

STORIA DELLA RICETTA

Esistono diverse ipotesi sulle **origini della carbonara**. La più accreditata riconduce all'area laziale-abruzzese. Deriverebbe dalla **necessità** dei carbonai che sorvegliavano la carbonaia per lungo tempo di **portare viveri di facile reperibilità e conservazione** nei loro "tascapane". **Pasta, uova, pecorino** erano perfetti.

La carbonara è l'evoluzione del piatto detto **Cacio e Ova, preparato il giorno prima e consumato freddo**, con l'uso delle **mani**. La mancanza delle uova avrebbe dato origine al *cacio e pepe*.

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.

Primi

Gnocchi Cacio e pepe ai 3 pepi pregiati

Gricia allo zafferano

PACCHERI ALL'AMATRICIANA

FETTUCCINE Alfredo con scaglie di balsamico

FETTUCCINE ARTIGIANALI al ragoût

Tonnarelli al ragù bianco crema di grana padano e olio al tartufo bianco

Paccheri carciofi, menta e bottarga di tonno di Marzamemi

Paccheri alla vaccinara con fava di cacao

Tonnarelli tonno rosso * capperi e olive di Gaeta

Ravioli al ragù bianco di baccalà e capperi di Salina
(presidio Slow Food)

Tonnarelli al tartufo nero

Paccheri **alla sorrentina**

Spaghettoni al **pescespada affumicato**, scaglie di lime e pinoli

Spaghettoni al **caviale di Sicilia (uova di pescespada)**

Ravioli con crema di tartufo bianco e burro

Fettuccine artigianali scampi * e pesto di Sophia Loren

Disponibilità di pasta per celiachia

* 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.

Secondi

Filetto di maiale al **Madeira** e **mosto cotto**

Involtini alla romana (attenzione allo stuzzicadenti!)

Saltimbocca alla romana

Crudo di **Scampi*** con **petali** di **tartufo nero** e **lampone**

Polpettine al sugo con salsa cacio e pepe

Trippa **alla romana con** crostini all'olio di mentuccia romana

Tartare di **patate**, **uovo pochè**, **tartufo nero**

Hamburger di manzo, **cipolla di Tropea**, **pomodori secchi**,
ketchup al balsamico e **maionese al lime**

Baccalà

Carpaccio di **baccalà** limone, zenzero, erbe aromatiche *

Fritto di baccalà su vellutata di ceci

Baccalà scottato, crema di patate in **citronette al lime**, **ceci** e
cipolla marinata all'aceto di mele

Guazzetto di baccalà con pomodori, cipolla di Tropea, olive di Gaeta, capperi di Salina (*presidio Slow Food*)

Filetti di baccalà **su lattuga** 'strascicata' al peperoncino e **zafferano**

Filetti di baccalà con **julienne** con **carciofi** su zabaione allo **zafferano**

Baccalà alla **trasteverina** in sfoglia

Disponibilità farina e cracker di riso per celiachia

* 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.

Contorni

Cicoria alla romana

Zucchine trifolate su **carasau**

Pomodori, origano e mollica di pane tostata

Carpaccio di zucchine in vinagrette di aceto di mele e menta romana

Indivia *ripassata* con uvetta, pinoli, acciuga e peperoncino

Tagliata di **cetrioli in vinagrette**