

# 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 DOP**

**Rocher** du **ricotta** de **buffle**

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

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

**Beignets de Fleurs de courgettes** , persil, ricotta, anchois

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

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

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

**Caprese** InRoma

**Bufala D.O.P** , tomates confites **et pesto à la menthe**

**Artichaud** à la Romaine (de saison)

**Artichaud** à la **romaine-Judéenne** (de saison)

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA

**Classique**

Lard et **artichaud**  
Crème de truffe blanche  
Lard et **safran**

**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*

**Erreurs:** la vrai 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

## **Cacio e Pepe**

(pasta au pecorino romano et 4 types de poivre de haute qualité)

## **Gricia au safran**

### **FETTUCINE ARTISANALES**

**Alfredo with flocons** de vinaigre **balsamique**

Au **Ragout** Romain

A la **pistache** de Bronte (D.O.P)

A la **truffe noire**

**Ravioli et ragout blanc de morue e capres** de Salina

**Paccheri artichaud**, menthe e **oeuf de thon** de Marzamemi

**Boulettes** de pommes de terre, **crème de celeri**,  
pecorino romain DOP, **cacioricotta (fromage frais)**

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

**Ravioli** avec crème de **truffe blanche** et beurre fondu

**Spaghettoni à oeufs de pêche**

**Fettuccine** artisanales aux **langoustines\*** et **pesto** de Sophia  
Loren

**Riz "Venere nero del Piemonte"**, **oeufs de thon** de Marzamemi  
et **poelée d'aubergine** (façon ratatouille)

\* 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

## Pièces de boeuf

**Filet de porc** au **Madeira** et à la **truffe noire**

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

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

**Crevettes rouges \* crues** avec "riz venere du Piemont" et  
**bufala DOP**

**Boulette de viande** en sauce tomate, cacio et poivre

## Morue

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

**Friture de morue** panées de Sèsame sur velouté de pois chiches

**Terrine de morue à la Romaine**

**Morue à la trasteveraine** en feuilleté

**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**

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

**Epinards** au piment

**Assiettes de comcombres** à la vinaigrette

**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

## LES PRODUITS ET LES RECETTES PEUVENT CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS

Coumarine

Céréales contenant des glutènes: Blé, seigle, orge, avoine, farine de kamut

Crustacées et produits dérivés

Oeufs et produits dérivés

Poissons et produits dérivés

Arachides et produits dérivés

Soja et produits dérivés

Lait et produits dérivés

Amande, Noisette, noix, pistache et leurs produits dérivés

Celeri et produits dérivés

Sulfites et anhydride sulfureux en concentration supérieure à 10 mg/kg o L espressi in SO<sub>2</sub>

Mollusques et produits à base de mollusques