

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 DOP** e **cacioricotta**

(*presidio Slow Food*)

Rocher di **ricotta di bufala**

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

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

Fiori di zucca in pastella di prezzemolo, ricotta, alici

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

Panzanella, **olive** di Gaeta, **capperi** di Salina 'Sapori Eoliani', **burratina** pugliese

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

Caprese InRoma

bufala pomodorini **confit** su **pesto** di mentuccia

Crudo di **gamberi rossi** * con bufala DOP e **riso venere** del Piemonte

Carciofo alla romana (*stagionale*)

Carciofo alla romano-giudia (*stagionale*)

Carbonara

La carbonara InRoma® è preparata con
Pecorino DOP - Pepe nero Tellicherry - Guanciale di Norcia

Classic

Guanciale e **carciofi** (stagionale)

Crema di tartufo bianco

Guanciale e **zafferano**

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

Ravioli al pecorino alla carbonara

Disponibilità di pasta per celiachia

Vegetariana su richiesta senza guanciale e lardo

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.

INROMA® RESTAURANT
DAL 1917

Primi

Cacio e pepe ai 4 pepi
By Antonio dei Gratis Dinner

Gricia allo zafferano

FETTUCCINE ARTIGIANALI

Alfredo con scaglie di **balsamico**

Al **ragoût** romano

Al **pistacchio** di Bronte D.O.P

Al **tartufo** nero

Paccheri carciofi, menta e **bottarga** di tonno di **Marzamemi**
(stagionale)

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

Gnocchi di patate, **crema di sedano** e **cacioricotta** al **negroamaro**

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 di Bojano**

Fettuccine artigianali **scampi *** e **pesto di Sophia Loren**

Riso Venere nero del Piemonte, **bottarga** di tonno di **Marzamemi** e caponatina di **melanzane**

Il riso Venere è certificato dal Consorzio per la protezione del marchio

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

Tagliata di filetto

Filetto di maiale al **Madeira** e **tartufo nero**

Involtini alla romana (attenzione allo stuzzicadenti!)

Saltimbocca alla romana

Crudo di **gamberi rossi** * con bufala DOP e **riso venere** del Piemonte

Il riso Venere è certificato dal Consorzio per la protezione del marchio

Polpettine al sugo con salsa cacio e pepe

Baccalà

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

Fritto di baccalà in **pastella di sesamo** su vellutata di ceci

Terrina di baccalà alla romana

Baccalà alla **trasteverina** in sfoglia

Guazzetto di baccalà con pomodori, cipolla di Tropea, olive di Gaeta, capperi di Salina (*presidio Slow Food*) e crostino di pane all'aglio rosso

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

Disponibilità farina e cracker di riso per celiachia

* 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.

Contorni

Cicoria alla romana

Spinaci *ripassati* al peperoncino

Tagliata di **cetrioli** in **vinaigrette**

Zucchine trifolate su **carasau**

Pomodori, **origano** e **mollica** di pane tostata

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

Indivia *ripassata* con uvetta, acciuga e peperoncino

€ 7,00

Disponibilità di pasta, farina e crackers per celiachia

Chic Destinations


Experience per Sognare

www.chicdestinations.it