

## dolci

(Postres)

<b>Calzoncino nutella e pera</b> (Calzone pequeño con nutella y pera)	5,00 €
<b>Tira...ti...sù</b> (Tiramisù hecho por ti)	5,00 €
<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b> (Panna cotta de frutas del bosque)	5,00 €
<b>Panna cotta con nutella</b> (Panna cotta con nutella)	5,00 €
<b>Biscottini secchi con Vinsanto</b> (Galletas con vino dulce Vinsanto)	5,00 €
<b>Caffè “Le Romane”</b> (Café “Le Romane”)	4,00 €
<b>Dolce del giorno</b> (Dulce del día)	5,00 €

## bevande

(bebidas)

AGUA		CAFÉS	
Agua mineral 750 cl.	2,50 €	Café expreso	1,50 €
Agua mineral 500 cl.	2,00 €	Café cortado	1,80 €
Agua con gas 365 cl.	2,00 €	Café carajillo	3,50 €
		Cappuccino	2,50 €
		Café con leche	2,50 €
REFRESCOS Y ZUMOS		LICORES	
Royal Bliss tónica	2,50 €	Limoncello	3,00 €
Coca cola 350 cl.	2,50 €	Amari	4,00 €
Coca cola zero 350 cl.	2,50 €	Sambuca Molinari	4,00 €
Coca cola zero zero 350 cl.	2,50 €	Grappe	4,00 €
Fanta naranja 350 cl.	2,50 €	Whisky	4,00 €
Fanta limón 350 cl.	2,50 €	<b>Whisky de malvasía:</b>	
Sprite 350 cl.	2,50 €	Oban	8,00 €
Nestea 300 cl.	2,50 €	Lagavulin	8,00 €
Acquarius 300 cl.	2,50 €	Laphroaig	8,00 €
Zumo de naranja 20 cl.	2,60 €	Caol illa	10,00 €
Zumo de melocotón 20 cl.	2,60 €		
Zumo de piña 20 cl.	2,60 €		
Zumo de tomate 20 cl.	2,60 €		
CERVEZA		SANGRÍA DE VINO TINTO	
<b>Caña:</b>		Copa	5,00 €
Estrella Damm cl. 200	1,80 €	Jarra (1l)	18,00 €
Estrella Damm cl. 330	2,20 €		
Clara	2,20 €		
<b>Botella:</b>			
Nastro azzurro	3,50 €		
Moretti	3,50 €		
Estrella Damm	3,50 €		

## la nostra storia

UNA NUEVA FORMA DE DEGUSTAR LA PIZZA LLEGA DESDE ROMA

En 1995, en Roma, nace un nuevo concepto para degustar el producto italiano más famoso del mundo: **la pizza**.

*¿posible?*

**Renato y Loredana** encuentran un nuevo camino.

*revolucionaria*

“Le Romane” ofrece una **gran variedad de sabores** especiales e innovadores **para compartir**.

**Cada persona puede elegir dos sabores** que, junto con los de otras, formarán un surtido sorprendente.

Una persona dos sabores, dos personas cuatro sabores, tres personas seis, cuatro ocho y así sucesivamente.

**¡Cuanto más somos, más sabores probamos!**

Este es el eslogan que ruge en Roma; una historia de más de 25 años. **La pizza es nueva, cuadrada y con una gran variedad de sabores.**

*¿cómo funciona?*

La pizza, recién salida del horno, se sirve en una tabla de madera que se coloca en el centro de la mesa.

**Cada sabor se divide en cuatro porciones** y así se puede compartir con los amigos el resto de sabores.

*nace la pizza compartida*

Este innovador concepto se consigue prestando especial atención a la **calidad de cada ingrediente**, pero siempre **respetando la tradición de la cocina italiana**.

*la masa es revolucionaria*

Renato se forma en la “Scuola Italiana Pizzaioli”, ganadora de varios campeonatos del mundo.

La **fermentación natural y controlada de la masa durante cuatro días** añade a este producto características únicas como su alta digestibilidad, un bajo contenido calórico, sorprendente ligereza y la fragancia inconfundible de “Le Romane”.

Un nuevo concepto, un nuevo producto y una nueva forma de comer la pizza que ha pasado las pruebas del experto (y siempre crítico) público romano.

Ahora Renato y Loredana eligen la ciudad de Barcelona para introducir sus principales señas de identidad:

**“la calidad y el concepto de compartir”.**

*il nostro menu*

★ Desde 1995 ★

**LE ROMANE**

PIZZA & CUCINA ITALIANA

[www.leromane.com](http://www.leromane.com)

<i>giusto per iniziare</i>	
I FRITTI DELLE ROMANE	
(fritos caseros)	
<b>Suppli</b>	(1) 1,50 €
Suppli de ragú de carne	
Suppli del día	
<b>Mozzarelline</b> (mozzarella frita)	(4) 5,00 €
<b>Gelatini di crema frita</b> (helado de crema frita)	(4) 5,00 €
<b>Oliva ascolana</b> (oliva rellena de carne)	(4) 5,00 €

BRUSCHETTE <i>il nostro pane</i>	
(Tostada de pan casero con...)	
Tomate y albahaca	4,00 €
Radicchio (achicoria roja) y crema de quesos	5,00 €
Espárragos y crema de quesos	5,00 €
Alcachofa y crema de quesos	5,00 €
Calabaza, panceta y crema de quesos	5,00 €
Boletus y crema de quesos	5,00 €
<i>... la crema de quesos es casera...</i>	

PATATA AL CARTOCCIO <i>una vera esclusiva</i>	
(Patata rellena de...)	
Quesos fundidos y crema de radicchio (achicoria roja)	8,00 €
Quesos fundidos y crema de espárragos	8,00 €
Quesos fundidos y crema de alcachofa	8,00 €
Quesos fundidos, crema de calabaza y panceta	8,00 €
Quesos fundidos y setas boletus	9,00 €
Quesos fundidos y <i>ciauscolo</i> (embutido de cerdo que puede untarse fácilmente en pan)	9,00 €

ANTIPASTO MISTO	
(Entrantes mixtos)	
(1 suppli, 1 mozzarella frita, 1 oliva rellena de carne, 1 helado de crema frita	
1 tostada de pan casero y 1 patata rellena)	8,00 €

<i>per i golosi della vera pasta romana</i>	
(Para los locos de la pasta)	
<b>Spaghetti pomodoro e basilico</b>	<b>10,00 €</b>
(tomates cherry y albahaca)	
<b>Spaghetti cacio e pepe</b>	<b>11,00 €</b>
(queso de oveja típico romano y pimienta negra)	
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	<b>13,00 €</b>
(parmesano, queso romano, huevo y pimienta negra)	
<b>Rigatoni alla gricia</b>	<b>13,00 €</b>
(queso típico romano, pimienta negra y chacina italiana sin ahumar)	
<b>Mezze maniche alla amatriciana</b>	<b>13,00 €</b>
(tomate fresco, chacina italiana sin ahumar y queso de oveja típico romano)	
<b>Rigatoni alla puttanesca</b>	<b>13,00 €</b>
(tomate fresco, alcaparras, anchoas y olivas negras)	
<b>Spaghetti con tonno alla romana</b>	<b>13,00 €</b>
(tomate fresco, cebolla fresca, orégano y atún)	

<i>risotti mantecati italiani alla romana</i>	
(Risotto cremoso)	
Arroz con alcachofa	14,00 €
Arroz con espárragos	14,00 €
Arroz con ragú de carne	14,00 €
Arroz con calabaza y salchicha casera al vapor	14,00 €
Arroz con setas mixtas – champiñones, boletus y setas de miel chiodini	15,00 €
Arroz Le Romane – crema de 7 quesos mezclada en la forma del parmesano	16,00 €

<i>insalate... e il verde si colora</i>	
(Ensaladas... y el verde toma color)	
<b>Frutta e parmigiano</b>	<b>11,00 €</b>
(lechuga, fruta de temporada, hinojo, olivas negras y parmesano)	
<b>Tonno e provolone</b>	<b>12,00 €</b>
(queso provolone dulce, atún, lechuga, achicoria roja, tomates, apio y huevo duro)	
<b>Carciofi</b>	<b>12,00 €</b>
(ensalada suave, achicoria roja, alcachofas, jamón de Parma, cebolla, anchoas y huevo duro)	
<b>Le romane</b>	<b>13,00 €</b>
(lechuga, pollo, tomates, parmesano, olivas negras, pizza frita y worcester)	
<b>Del contadino</b>	<b>12,00 €</b>
(ensalada mixta, cebolla, pepino, olivas, pimientos, anchoas y queso de ovejs típico romano)	

<i>pizza le romane: 2 gusti a persona</i>	
(Pizza Le Romane: 2 sabores por persona)	
	5,00 €
	(cada sabor)
<b>Margherita</b>	
(tomate y mozzarella)	
<b>Crostino al prosciutto</b>	
(mozzarella y jamón cocido)	

<b>Marinara</b>	
(tomate, ajo y orégano)	

<b>Gricia</b>	
(queso romano, pimienta negra y chacina italiana sin ahumar)	

<b>Napoletana</b>	
(tomate, anchoas y mozzarella)	

<b>Peperoni arrosto</b>	
(tomate, pimientos asados y mozzarella)	

<b>Melanzane alla ricottina</b>	
(tomate, berenjenas, mozzarella y queso ricotta)	

<b>Crostino al pomodoro</b>	
(mozzarella, tomate fresco y orégano)	

<b>Zucchine e fontina</b>	
(calabacín, mozzarella y queso fontina de vaca)	
	6,00 €
	(cada sabor)

<b>Ortolana e provola affumicata</b>	
(berenjenas, pimientos, calabacín, mozzarella y queso provolone ahumado)	

<b>Pomodoro, tonno, origano e cipolla</b>	
(tomate, atún, orégano y cebolla)	

<b>Radicchio e gorgonzola</b>	
(crema de achicoria roja, mozzarella y queso gorgonzola)	

<b>Crema di zucca, gorgonzola e salsiccia</b>	
(crema de calabaza, mozzarella, queso gorgonzola y salchicha casera)	

<b>Mozzarella, patate e salsiccia al vapore</b>	
(mozzarella, patatas y salchicha casera al vapor)	

<b>Zucchine all’amatriciana</b>	
(salsa a la “amatriciana”, calabacín y queso pecorino de oveja romano)	

<b>Crema di asparagi</b>	
(crema de espárragos y mozzarella)	

<b>Patate e crema di carciofi</b>	
(patatas, crema de alcachofas y mozzarella)	

<b>Funghi, salsiccia e mozzarella</b>	
(champiñones, salchicha casera y mozzarella)	
	7,00 €
	(cada sabor)

<b>Bufala e pachino</b>	
(tomates cherry, búfala y albahaca)	

<b>Focaccia burrata e pachino</b>	
(focaccia con burrata y tomates cherry)	

<b>Torta di formaggi</b>	
(crema de quesos y mozzarella)	

<b>Caprese</b>	
(tomates, mozzarella y albahaca)	

<b>Arrabbiata</b>	
(tomates, orégano, pimienta de cayena y ajo en polvo)	

<b>Ripiena salame piccante e scamorza</b>	
(Relleno de salami picante y queso scamorza de vaca)	

<b>Pera e gorgonzola</b>	
(mozzarella, pera y queso gorgonzola)	

<b>Mozzarella, prosciutto cotto e carciofini</b>	
(mozzarella, jamón cocido y alcachofas)	
	8,00 €
	(cada sabor)

<b>Chiodini, prosciutto cotto e bufala</b>	
(búfala, jamón cocido y setas de miel)	

<b>Ripiena stracchino e ciauscolo</b>	
(relleno de queso stracchino de vaca y <i>ciauscolo</i> -embutido de cerdo que puede untarse fácilmente en pan-)	

<b>Melanzane alla parmigiana</b>	
(berenjenas, tomate, parmesano y mozzarella)	

<b>Crema di formaggi mela, miele e noci</b>	
(crema de quesos, mozzarella, manzana, miel y nueces)	

<b>Ripiena bufala e crudo</b>	
(relleno de búfala y jamón de Parma)	

<b>Crema di formaggi e porcini</b>	
(7 quesos y setas boletus)	

<b>Pomodoro, rucola, salmone e limone</b>	
(tomate, rúcula, salmón y limón)	

<b>Crema di formaggi, porcini, salsiccia al vapore e scaglie di parmigiano reggiano</b>	
(crema de quesos, setas boletus, salchicha casera al vapor y copos de parmesano)	

<b>Guanciaie, stracchino e famigliola</b>	
(mozzarella, chacina italiana sin ahumar, queso stracchino de vaca y setas de miel)	