

dolci

(Postres)

Calzoncino nutella e pera (Calzone pequeño con nutella y pera)	5,00 €
Tira...ti...sù (Tiramisù hecho por ti)	5,00 €
Panna cotta ai frutti di bosco (Panna cotta de frutas del bosque)	5,00 €
Panna cotta con nutella (Panna cotta con nutella)	5,00 €
Biscottini secchi con Vinsanto (Galletas con vino dulce Vinsanto)	5,00 €
Caffè “Le Romane” (Café “Le Romane”)	4,00 €
Dolce del giorno (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 €	Whisky de malvasía:	
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	
Caña:		Copa	5,00 €
Estrella Damm cl. 200	1,80 €	Jarra (1l)	18,00 €
Estrella Damm cl. 330	2,20 €		
Clara	2,20 €		
Botella:			
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

<i>giusto per iniziare</i>	
I FRITTI DELLE ROMANE	
(fritos caseros)	
Suppli	(1) 1,50 €
Suppli de ragú de carne	
Suppli del día	
Mozzarelline (mozzarella frita)	(4) 5,00 €
Gelatini di crema frita (helado de crema frita)	(4) 5,00 €
Oliva ascolana (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)	
Spaghetti pomodoro e basilico	10,00 €
(tomates cherry y albahaca)	
Spaghetti cacio e pepe	11,00 €
(queso de oveja típico romano y pimienta negra)	
Spaghetti alla carbonara	13,00 €
(parmesano, queso romano, huevo y pimienta negra)	
Rigatoni alla gricia	13,00 €
(queso típico romano, pimienta negra y chacina italiana sin ahumar)	
Mezze maniche alla amatriciana	13,00 €
(tomate fresco, chacina italiana sin ahumar y queso de oveja típico romano)	
Rigatoni alla puttanesca	13,00 €
(tomate fresco, alcaparras, anchoas y olivas negras)	
Spaghetti con tonno alla romana	13,00 €
(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)	
Frutta e parmigiano	11,00 €
(lechuga, fruta de temporada, hinojo, olivas negras y parmesano)	
Tonno e provolone	12,00 €
(queso provolone dulce, atún, lechuga, achicoria roja, tomates, apio y huevo duro)	
Carciofi	12,00 €
(ensalada suave, achicoria roja, alcachofas, jamón de Parma, cebolla, anchoas y huevo duro)	
Le romane	13,00 €
(lechuga, pollo, tomates, parmesano, olivas negras, pizza frita y worcester)	
Del contadino	12,00 €
(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)
Margherita	
(tomate y mozzarella)	
Crostino al prosciutto	
(mozzarella y jamón cocido)	

Marinara	
(tomate, ajo y orégano)	
Gricia	
(queso romano, pimienta negra y chacina italiana sin ahumar)	
Napoletana	
(tomate, anchoas y mozzarella)	
Peperoni arrosto	
(tomate, pimientos asados y mozzarella)	
Melanzane alla ricottina	
(tomate, berenjenas, mozzarella y queso ricotta)	

Crostino al pomodoro	
(mozzarella, tomate fresco y orégano)	
Zucchini e fontina	
(calabacín, mozzarella y queso fontina de vaca)	
	6,00 €
	(cada sabor)
Ortolana e provola affumicata	
(berenjenas, pimientos, calabacín, mozzarella y queso provolone ahumado)	

Pomodoro, tonno, origano e cipolla	
(tomate, atún, orégano y cebolla)	

Radicchio e gorgonzola	
(crema de achicoria roja, mozzarella y queso gorgonzola)	
Crema di zucca, gorgonzola e salsiccia	
(crema de calabaza, mozzarella, queso gorgonzola y salchicha casera)	
Mozzarella, patate e salsiccia al vapore	
(mozzarella, patatas y salchicha casera al vapor)	

Zucchini all’amatriciana	
(salsa a la “amatriciana”, calabacín y queso pecorino de oveja romano)	
Crema di asparagi	
(crema de espárragos y mozzarella)	
Patate e crema di carciofi	
(patatas, crema de alcachofas y mozzarella)	
Funghi, salsiccia e mozzarella	
(champiñones, salchicha casera y mozzarella)	
	7,00 €
	(cada sabor)

Bufala e pachino	
(tomates cherry, búfala y albahaca)	
Focaccia burrata e pachino	
(focaccia con burrata y tomates cherry)	
Torta di formaggi	
(crema de quesos y mozzarella)	

Caprese	
(tomates, mozzarella y albahaca)	
Arrabbiata	
(tomates, orégano, pimienta de cayena y ajo en polvo)	

Ripiena salame piccante e scamorza	
(Relleno de salami picante y queso scamorza de vaca)	
Pera e gorgonzola	
(mozzarella, pera y queso gorgonzola)	
Mozzarella, prosciutto cotto e carciofini	
(mozzarella, jamón cocido y alcachofas)	
	8,00 €
	(cada sabor)

Chiodini, prosciutto cotto e bufala	
(búfala, jamón cocido y setas de miel)	
Ripiena stracchino e ciauscolo	
(relleno de queso stracchino de vaca y <i>ciauscolo</i> -embutido de cerdo que puede untarse fácilmente en pan-)	

Melanzane alla parmigiana	
(berenjenas, tomate, parmesano y mozzarella)	
Crema di formaggi mela, miele e noci	
(crema de quesos, mozzarella, manzana, miel y nueces)	
Ripiena bufala e crudo	
(relleno de búfala y jamón de Parma)	

Crema di formaggi e porcini	
(7 quesos y setas boletus)	
Pomodoro, rucola, salmone e limone	
(tomate, rúcula, salmón y limón)	

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

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