

★ Desde 1995 ★

LE ROMANE

PIZZA & CUCINA ITALIANA

DOSIER DE PRENSA

Junio 2019



Auténtica
cocina italiana
de Roma



VALORES

Renato Letizia junto a Loredana Pettirossi, han iniciado una nueva aventura profesional en Barcelona este 2019 después de 25 años de profesión en ROMA, para llevar a cabo un proyecto lleno de pasión, ambición y valores, LE ROMANE quiere ser un referente para los amantes de la cocina romana.



ORIGEN



Renato formado en la “Scuola Italiana Pizzaioli”, ganadora de varios campeonatos del mundo y Loredana, eligen la ciudad de Barcelona para introducir sus principales señas de identidad, “la calidad y el concepto de compartir”

Ya en 1995, en Roma, nacía un nuevo concepto para degustar el producto italiano más famoso del mundo "La Pizza". Con la fórmula LE ROMANE esta tradicional especialidad italiana ofrece una gran variedad de sabores especiales e innovadores para compartir.





LA PIZZA

La pizza, recién salida del horno, se sirve en una tabla de madera que se coloca en el centro de la mesa. Es una pizza cuadrada y con una gran variedad de sabores. Cada sabor se divide en cuatro porciones y así se puede compartir el resto de comensales.

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



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”.





SUPLÌ AL TELÉFONO

Croquetas hechas con arroz y mozzarella, tradición romana. Su nombre viene precisamente de los hilos de mozzarella fundida, que recuerdan al cable del teléfono.



BRUSCHETTA

Clásica, (tomate troceado y albahaca), pero en Le Romane se preparan con una gran variedad de ingredientes. La palabra “bruschetta” viene de “bruscato”, es decir, braseado.



PATATA AL CARTOCCIO

Cocida lentamente en el horno con papel de aluminio, después se rellena con quesos fundidos caseros y otros ingredientes de sabor intenso a elegir.

Todos los productos de Le Romane son de origen italiano



ESPAGUETIS AL POMODORO

Pomodoro y basílico,
simple, auténtico y
riquísimo. Espaguetis al
Pomodoro al puro estilo Le
Romane



ESPAGUETIS A LA CARBONARA

La carbonara más original,
una receta preparada con
ingredientes populares con
un sabor intenso. ¿Qué
lleva? Huevo, queso
pecorino, guanciale y
pimienta negra



RIGATONI ALLA GRICIA

Pura receta romana,
nacida en las colinas de
roma. ¿Cómo está hecha?
Guanciale, queso pecorino,
pimienta negra recién
molida y un toque de sal.

Toda la pasta de Le Romane se cocina sin aceite



RAVIOLI

Raviolis rellenos de ternera estofada en salsa muy suave y parmesano. Un plano con personalidad, añade un toque de color que le dan las flores comestibles.



GNOCCHI DI PATATE

Con crema de calabacín con sabor a menta. Un toque refrescante que sorprende el paladar.



CARAMELLE

Caramelos rellenos de pera y gorgonzola con una base de crema de nuez.

Toda la pasta fresca de Le Romane es de elaboración artesana



CALZONCINO

Una tentación dulce...
Calzoncino de nutella y
pera.



MILLEFOGLIE

Es un postre de origen
francés muy antiguo,
conocido también con el
nombre "Napoleón". Está
formado por tres capas de
masa hojaldre, crema y
gotas de chocolate. ¡Un
equilibrio perfecto entre
crujiente y suave!



PANNA COTTA

Clásica ai frutti di bosco

Todos los postres de Le Romane son de elaboración propia



VILLA MIGLIARINA BIO

Todos los vinos Chianti provienen de la región de la Toscana, están elaborados, entre un 75% y un 100% de uva Sangiovese, aunque puede contener hasta un 10% de variedades más afrutadas como el Cabernet Sauvignon.



BAROLO

Barolo es un vino del norte de Italia con Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), dentro de la región del Piamonte. Pueden necesitarse más de 10 años para que el vino se suavice y quede listo para beber.



TRAMIN

De bodegas Tramin (Weinberg Dolomiten) Tramin T Bianco 2018, un vino blanco que contiene una selección de riesling, pinot bianco y chardonnay de la añada 2018 y con 13° grados.

Todos los vinos de Le Romane son D.O italiana



ENCUENTRANOS EN:

Web:

www.leromane.com/

Facebook: [leromanebarcelona/](https://www.facebook.com/leromanebarcelona/)

Instagram: [@leromanebarcelona](https://www.instagram.com/leromanebarcelona)



Prensa:

Tasmania Comunicación Global

Carmen Vallabriga - prensa@tasmaniacg.es

Tel. 605244405





Muntaner, 103
08011 Barcelona

TELÉFONO
937 069 803

EMAIL
info@leromane.com



