

VOGUE

DÍA MUNDIAL DE LA PIZZA: 5 NUEVOS RESTAURANTES DONDE COMER LAS MEJORES DE ESPAÑA.

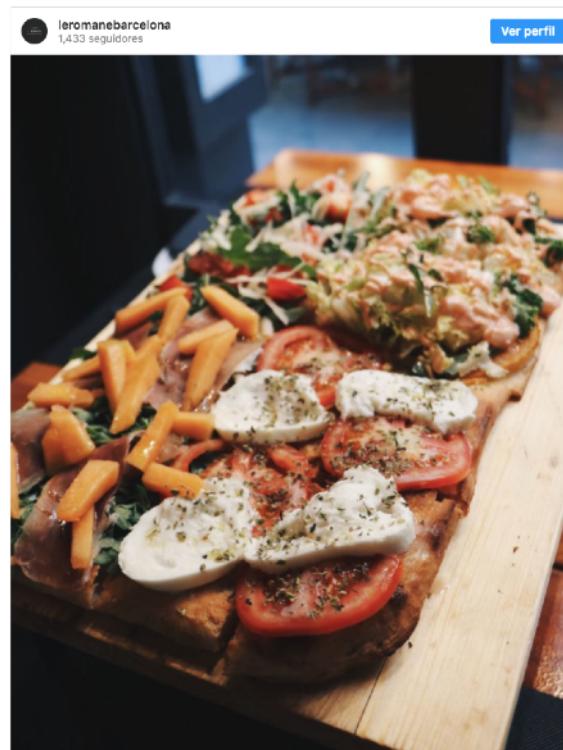
Sandra Cañedo - 9 de febrero de 2020

Enlace: <https://www.vogue.es/living/articulos/dia-mundial-pizza-nuevos-restaurantes-madrid-barcelona-valencia>

Le Romane, Barcelona

El chef Renato Letizia y su socia, Loredana Pettirossi, llegaron directos desde Roma a finales del pasado año para sorprender con el restaurante **Le Romane** en pleno Eixample Esquerre. Además de auténticos platos de su país natal, las **pizzas**, especialidad absoluta del lugar, se sirven en tablas personalizables y para compartir.

¿Dónde? Carrer de Muntaner, 103.



[Ver más en Instagram](#)



56 Me gusta

l eromanebarcelona

¿A quién no le apetece una buena pizza después de las vacaciones? 😊☀️🍕 Volvemos a estar abiertos mañana 26 de agosto ❤️ #pizzabcn #bcnitaliano #bcnrestaurants ver todos los comentarios

Añade un comentario...



www.tasmaniacg.com

tel. 605 44 24 05



LE ROMANE HA SIGO GALARDONADO POR LA CAMERA ITALIANA DE BARCELONA CON EL PREMIO OSPITALITÀ ITALIANA.

22 de febrero de 2020

Enlace: <http://foodie-culture.com/le-romane-ha-sido-galardonado-por-la-camera-italiana-de-barcelona-con-el-premio-ospitalita-italina>

LE ROMANE ha sido galardonado por la Camera Italiana de Barcelona con el premio OSPITALITÀ ITALIANA

La Camera Italiana de Barcelona ha sido la encargada de entregar el premio a los propietarios de LE ROMANE como establecimiento que cumple con todas las requisitas para ser certificado con el sello. A parte de ello, LE ROMANE forma parte de los restaurantes certificados en Santander y representan en la actualidad la mayor cantidad de establecimientos certificados con el distintivo OSPITALITÀ ITALIANA.

Zeta recomienda la noche con el objetivo de promover las relaciones entre italiani en el sector que participan al festival en los meses de octubre (semana de la Gastronomía Italiana). El proyecto sarà promovido con el apoyo del instituto Nazionale di Investigazioni Gastronomiche - ISNA ITI - y la Camera de Comercio Italiana en el mundo.

Orzana es su método culinario y cocina de calidad. LE ROMANE no solo premia y reconoce su calidad y honestidad, sino también su dedicación a la cultura italiana y su gran objetivo es ser fiel a sus raíces, preparando en todo el restaurante platos típicos de la gastronomía italiana. La calidad de los ingredientes es lo más importante para Zeta, quien dice: "la pasión es la clave".

LE ROMANE es el trabajo de Renzo Letta y Lorena Perrelli, quienes el pasado año 2018, después de 15 años de trabajo en Roma, iniciaron una nueva aventura y se trasladaron a un pequeño barrio de Santander, alrededor y cercano a la playa de La Concha, para dar vida a su nuevo restaurante italiano. Los dueños tienen una amplia experiencia en la cocina italiana, tanto en Italia como en el extranjero, tanto en la industria como en la restauración. En su restaurante ofrecen una amplia variedad de platos, tanto clásicos como modernos, adaptados a las necesidades de los comensales. Su forma de trabajar basada en variaciones para poder satisfacer cada uno de sus invitados.

Cada uno de los platos se preparan con especial atención a la calidad de los ingredientes, sin siempre seguir las indicaciones de la cocina italiana. Así, el modo uno de los procedimientos será cada día hacer la salsa italiana, dentro de la nevera, y cocinándola de la mejor manera que nos surgen ideas, utilizando los productos que tenemos en la nevera o en la despensa.

ParmaLe Romane: En 1995, en Roma, nació una nueva cocina que desapareció con el producto más representativo de la gastronomía italiana: la pizza. En LE ROMANE ofrecen una gran variedad de antojos para compartir. El menú ofrece una amplia gama de platos que van desde los más tradicionales hasta los más innovadores, adaptados a las necesidades de los comensales.

Tener salidas de fiesta y eventos es una tónica que se mantiene en el centro de la mesa con el objetivo de ser compaginando entre los comensales. Su forma de trabajar basada en variaciones para poder satisfacer cada uno de sus invitados.

Cada uno de los platos se preparan con especial atención a la calidad de los ingredientes, sin siempre seguir las indicaciones de la cocina italiana. Así, el modo uno de los procedimientos sera cada día hacer la salsa italiana dentro de la nevera, y cocinándola de la mejor manera que nos surgen ideas, utilizando los productos que tenemos en la nevera o en la despensa.

Leave a Reply

Por favor, deje su comentario en una revisión de acuerdo a su opinión y en nuestras páginas aparecerán sus artículos que tienen algún que desear el envío de la publicación.

ABOUT FOODIE
Foodie Culture Magazine es una revista en línea dedicada a la difusión de contenidos y en nuestros páginas aparecen artículos que tienen algo que desear el envío de la publicación.

PHOTO GALLERY

Leave a Reply

Por favor, deje su comentario en una revisión de acuerdo a su opinión y en nuestras páginas aparecerán sus artículos que tienen algo que desear el envío de la publicación.

Comment

Message

Name * **Email *** **Website**

Post Comment

© 2018. All rights reserved. Foodie Culture Magazine. [http://www.foodieculture.com](#)



LE ROMANE

Ricard Martín - 29 de octubre de 2019

Enlace: <https://www.timeout.cat/barcelona/ca/restaurants/le-romane>

Le Romane

Restaurants, Pizza L'Antiga Esquerra de l'Eixample €€€ ★★★★☆

Time Out diu ★★★★☆

A la jungla de la pizza –el menjar més salvatgelement globalitzat– un fom de llenya ja no és garantia de res (de fet, algunes de les millors de la ciutat no en fan servir, i hi ha trampes de turistes infames on quan hi entres et cau al damunt). A Le Romane –el seu propietari, en Renato Letizia, copropietari amb Lorendana Petriossi, té perjar el diploma de pizzaiolo– no en tenen, ni fa falta qui fa. El seu fet diferencial és una pizza quadrada, que sempre es pot demanar en dos sabors, perquè va tallada a rectangles.

I el menú de migdia és collonut (de fet, és aquella varietat de carta encoberta: 11,90 euros o versió 14,90 euros, amb plats de carta 100% italians, com ossobuco o conill a la caçadora). Pasta i pizza és una aberració de cervell preadolescent, o sigui que tria l'armanida de la casa –decent– i una pizza partida en dos sabors (que et serveixen en uns estalvis de cavall) per compartir. Passa el tall, la pizza a l'ídem? Oi tant. Les bombolletes de la massa i l'oliverolat interior no menteixen, és crujent quan es mestega i lleva a la panxa (quatre dies de fermentació). La *guanciale* –embotit fumat de galla de porc, no el confoniu amb vulgar bacon!– té un punt fantàstic, amb la cremositat ferma de la base i el torradet de pecorino i *guanciale* al损. No redefinex la pizza ('un nou concepte', ells no ho diuen, ep) però afegiu-lo a la llista de pizzes fiables, que no és poc.

PER RICARD MARTÍN
PUBLICAT DIMARTS 29 OCTUBRE 2019

Details

Adreça
Carrer de Muntaner, 103
Barcelona
08036

Transport
M: Hospital Clínic

Preu
20 €

Contacte

[Trucar](#)

Horaris
De dì. a ds. de 12.30 a 24 h. Dg. tancat