

# MENÚ

## ENTRANTES

Tomino Caldo su Crostino di Pane con Flan di Cavolo 12  
Queso Tomino Caliente con Pan de 6 Cereales, Miel de Romero, Nueces, Hierbas Frescas y Flan de Kale

Burratina Affumicata su Crema di Peperone Giallo e Pomodorini al Forno 14  
Queso Burrata con Toque Ahumado, Rúcula Fresca, Crema de Pimiento Amarillo y Tomates Cherry Asados

Bresaola di Angus con Rúcula e Scaglie di Parmigiano 15  
Cecina de Angus con Rúcula y Parmesano en Láminas

## SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI ITALIANI

Selezione di Formaggi Italiani 25  
Tabla de 5 Quesos Italianos con Diversas Maduraciones y Tipos de Leche, Servida con Marmelada Casera y Cebolla Roja en Agridulce

Tagliere di Salumi Italiani 20  
Tabla con 5 Variedades de Embutidos Italianos, Diferentes Cortes, Aceitunas Cocida Caseras y Cebolla Roja Agridulce

## LA TRADIZIONE

Tagliatella Bolognese 16  
Tagliatella al Huevo con Tradicional Salsa Boloñesa

Casarecce Amatriciana 14  
Pasta Casarecce Fresca con Salsa de Tomate, Guanciale Crujiente y un Toque de Pimienta

Spaghetti Carbonara Romana 15  
Spaghetti Cuadrado de Pasta Fresca en Crema de Huevo y Queso Pecorino, Pimienta Negra y Guanciale Crujiente

Gnocchetti Sardi Gorgonzola, Pere e Noci 16  
Gnocchetti de Pasta de Fresca con Salsa de Queso Azul Italiano, Pera y Nueces

Tagliatelle Ai Funghi Porcini 17  
Tagliatella al Huevo con Salsa de Porcini y Hierbas Aromáticas

Ravioli di Brasato con Demiglaze al Pecorino 18  
Pasta al Huevo Rellena de Estofado de Ternera con Salsa Demi-Glaze de Queso Pecorino

Ravioli di Zucca con Burro, Salvia y Parmigiano 16  
Pasta al Huevo Rellena de Calabaza con una Salsa de Mantequilla, Salvia, Galletas de Amaretto y Finas Láminas de Queso Parmesano

## CREAZIONI ROMEA

Pappardele e Coda 20  
Pappardelle al Huevo con Ragú de Rabo de Ternera y Vegetales Marinados durante 24 horas en Vino Tinto y Hierbas Aromáticas

Spaghetti al Pesto di Pistacchio con Gamberi Guancialati 22  
Spaghetti de Pasta Fresca con Pesto de Pistacho y Fragancia de Limón Acompañado de una Reducción de Mariscos y Gambas envueltas en Guanciale

Cannelloni Broccoli e Salsiccia al Finocchietto 17  
Rollitos de Pasta al Huevo Rellenos con Brócoli y Salchicha Italiana Marinada durante 24 horas en Vino Blanco y Eneldo, Servidos en una Salsa de Tomate y Bechamel

## ESPECIALI

Guancia di Manzo Su Nido di Cicorietta e Patate al Forno 28  
Carrillada de Res, Achicoria y Patatas Horneadas en Reducción de Vino Tinto

Fileto de Bacala con Velutatta di Cavolfiore, Crema di Aglio Nero e Porro Frito 28  
Lomo de Bacalao al Horno Acompañado de Crema de Coliflor, Alioli Negro y Puerro Frito

## DESSERT

Tiramisú 6  
Bizcocho Embriagado en Café y Brandy, Acompañado de una Crema de Huevo y Queso Mascarpone y Rematado con Cacao Amargo

Torta di Mele della Nonna con Salsa Lemon Curd 5  
Tarta de Manzana con Salsa de Limoncello e Hilos de Azúcar

Sorbetto de Mango 6  
Sorbete de Mango y Vodka

Dolce Piccola Thèrése 7  
Trío de Trufas de Chocolate, Crumble de Nueces, Espuma de Leche con Toque de Vainilla y Salsa de Arándanos