



COME SI MANGIA A ROMA

MENU

www.francescoromano.es



COME SI MANGIA A ROMA

Carrer de Galileu, 115 - 08224 Terrassa, Barcelona

Contact:

+34 937 892 195

www.francescoromano.es

Per Començar



Olives de Ascoli € 5,8

olives farcides de carn i arrebossades, 6 ud

Plat típic d' Ascoli ,una ciutat situada al cor d ' italia i al cor de Francesco

Crocchette di Patate € 5

Les Mes Estimades Pels Romans, 5 ud

Croquetes de Ricotta € 6

ricotta, poma i avellana, 4 ud

Croquetes de Gorgonzola € 6

gorgonzola i nous, 4 ud

Croquetes d'ou estrellat € 6

ou estrellat i xistorra, 4 ud

Suppli € 5

boles d'arroz farcides de mozzarella, 5 ud

Nomes ROMA ;Nomes Aqui

Olives de Ascoli al Tartufo € 6,2

olives farcides de carn i arrebossades amb un toc de tòfona, 5 ud



Primers Plats

Maccheroni Bolognese € 10,5

Spaghetti pesto € 10

 **Maccheroni 4 formaggi** € 13

Spaghetti Amatriciana € 10,5



mireu la foto a la pàgina següent



Maccheroni 4 Formaggi €13

Primers Plats



Primers Plats

Ravioli Bolognese € 11,5

Ravioli pesto € 11

Ravioli 4 formaggi € 13

 **Ravioli Amatriciana** € 11



mireu la foto a la pàgina següent



Ravioli Amatriciana

€11

Primer Pats



Amanides

Salmò € 12

rúcula, salmó fumat, cherry, ametlla, crostons,
vinagreta de mostassa i mel

San Daniele € 11

mesclum, pernil salat san daniele, carxofes, olives,
fruits secs, crostons, glasa balsàmica



Burrata € 13

rúcula, burrata, cherry semi-sec, nous, pesto, glasa balsàmica



mireu la foto a la pàgina següent



Burrata

rúcula, burrata, cherry semi-sec, nous, pesto,
glasa balsàmica

€13



Amarides

Pizzas

Només per al millor!



Caciotta Imperiale

gorgonzola, brie, formatge pecorino romano dop,
mozzarella fior di latte, burrata farcida de gorgonzola



Tartufella 7 Colli

salsitxa italiana, xampinyons,
mozzarella fior di latte, burrata de tòfona



De Sarmone

en cocció: carbassó, mozzarella fior di latte
acabada la cocció: salmó fumat, burrata, pesto, oli d'oliva verge extra



mireu les fotos a les pàgines següents



Caciotta Imperiale

gorgonzola, brie, formatge pecorino romano dop,
burrata farcida de gorgonzola, mozzarella fior di latte €23

excel·lent amb:

C Solandia **1** La Romana



Només per al millor!

Només per al millor!

De Sarmone

en cocció: carbassó, mozzarella fior di latte

acabada la cocció: salmó fumat, burrata, pesto, oli d'oliva verge extra

excel·lent amb:

€19

D Pinot Grigio **4** Ichnusa non filtrata



Tartufella 7 Colli

salsitxa italiana, xampinyons, burrata de tòfona,
mozzarella fior di latte €23

excel·lent amb:

A Castelli Romani Bianco

2 Volpina Amarcord



Només per al millor!

Pizzas Idees Gustoses



Burina € 12,5

albergínia, carbassó, ceba, pebrot,
cherry, mozzarella fior di latte



Tartufella € 13,6

salsitxa italiana, xampinyons,
salsa de tòfona, parmesà,
mozzarella fior di latte

Palatino € 12,9

mortadella italiana, rúcula,
mozzarella fior di latte



Frascati € 15,8

salsitxa, tomàquet sec, formatge fresc
"stracchino", mozzarella fior di latte

Primavera € 15,9

en cocció: tomàquet cherry, mozzarella
fior dilatte
acabada la cocció: pernil salat San Daniele,
rúcula, parmesà

Lucrezia € 11,7

la nostra margherita amb mozzarella de
bufala

Tuscolana € 12

bacó, xampinyons, mozzarella fior di latte

Caciotta € 13,7

gorgonzola, brie, parmesà, mozzarella
fior di latte



mireu les fotos a les pàgines següents



Burina

albergínia, carbassó, ceba, pebrot cherry,
mozzarella fior di latte

€12,5

excel·lent amb:

A Castelli Romani Bianco **4** Ichnusa non filtrata



Idees Gustoses

Frascati

salsitxa, tomàquet sec, formatge fresc "stracchino",
mozzarella fior di latte

€15,8

excel·lent amb:

A Castelli Romani Bianco

3 IPA Bad Brewer



Tartufella

salsitxa italiana, xampinyons, salsa de tòfona,
parmesà, mozzarella fior di latte,

€13,6

excel·lent amb:

B Castelli Romani Rosso **4** Ichnusa non filtrata



Idees Gustoses

Pinse

La Pinsa no 'es una simple pizza ,amb temps de fermentacio` mes llargs podem potenciar el gust d ' una receta que ve directament de l' antiga Roma.



Bujaccara € 18,8

en cocció: mozzarella fior di latte

acabada la cocció: mortadella, burrata, festucs de bronte

Monteverde € 15,5

en cocció: pernil dolç italià, carbassó, mozzarerlla fior di latte

acabada la cocció: bufala

Montemario € 16

spianata picant, gorgonzola, carxofes, mozzarella fior di latte



mireu la foto a la pàgina següent



Bujaccara

en cocció: mozzarella fior di latte
acabada la cocció: mortadella, burrata, festucs de bronte

excel·lent amb:

€18,8

D Pinot Grigio

1 La Romana



Pinse

Res de Nou

Ortolana € 11

carbassó, ceba, mozzarella fior di latte

Margherita € 9,5

base amb tomàquet, mozzarella fior di latte

4 Fontane € 13,4

pernil dolç italià, olives negres, carxofes, xampinyons,
mozzarella fior di latte



Pizzas fes-ho tu

Composa o afegeix ingredients a la teva pizza per personalitzar-la al teu gust

TRIEU LA BASE

Blanca amb Mozzarella € 8,9

Amb Tomàquet sense Mozzarella € 8,9

Base amb Tomàquet i Mozzarella € 9,5

MASSA

Base Pinsa +€ 2

TRIA ELS TEUS TOPPINGS

€ 1,2

Alberginia

Carbassó

Olives

Cherry

Pebrot

Xampinyons

Ceba

Carxofes

Frankfurt

€ 1,6

Parmesà

Brie

Bacó

Tàperes

Mozzarella
Fior di Latte

€ 2,2

Salsa De Tòfona

Salsitxa

Salame Picant

Gorgonzola

Pecorino Romano

Tomate secco

Rúcula

Mortadella

Pernil Dolç

Tonyina

Stracchino

Pesto

€ 3

Anxoves

Bufala

Pernil
San Daniele

€ 4

Salmó Fumat

Granela de
Festuc de
Bronte

Burrata



Postres

Tiramisú €6

És un postre fred de cullera classic. Consta d'una base de pa de pessic, emborratxada amb cafè, coberta d'una crema feta amb una base de mascarpone i decorada amb cacau en pols a la seva superfície



Pastís de Formatge €5

És un postre molt saborós i fresc, que és molt apreciat tant com a final d'àpat com a berenar deliciós

Crostata de Xocolata €4

És un postre típic italià, que consisteix en una base de pasta brisa coberta de xocolata, amb la decoració de tires fines de pasta brisa entrellaçada.

Frolla Di Ricotta €5

Un postre a base de pasta brisa farcida de ricotta, fruita confitada i canyella



mireu la foto a la pàgina següent



Pastís de Formatge

és un postre molt saborós i fresc, que és molt apreciat tant com a final d'àpat com a berenar deliciós

€5



Postres

Cerveses

Moretti €2,6

Ichnusa sense filtrar €3,4

Poretti rossa €3,5

Una cervesa amb gust de malt torrat amb tocs de caramel i regalèssia

Ordum IPA €4,9

Sense pasteuritzar

Ordum doble malt €4,9

Sense pasteuritzar

Clara €2,9

Sense alcohol €2,9



La Romana

33 cl 5,2%vol.

Una pilsner amb un toc de romaní i herba lluisa
creada per Francesco Romano

€3,9



Cerveces

Begudes

Arancia rossa di Sicilia €2,8

Beguda amb un intens i agradable sabor cítric amb una aroma rica i afruitada, preparada amb els extractes naturals de les sucoses taronges sanguínies sicilianes. La taronja vermella és el refresc perfecte per a moments de relaxació fresca, per acompanyar els àpats o simplement per gaudir-ne per pur plaer

Cedrata €2,6

És una beguda italiana històrica (bicarbonato de sodio). Una beguda sense alcohol, dolça i àcida, caracteritzada per l'aroma de cedre

Coca Cola €2,3

Coca Cola Zero €2,3

Nestea €2,3

Aquarius €2,3

Aigua €2,2

Suc de pinya/préssec €2,5

Vichy/Malavella €2,5



Vins

Feudi Aragonesi €12

Sangiovese/Montepulciano

Villa Adami €16

Montepulciano d'Abruzzo

Francesco Romano €15 / €3,8

Mencia Galicia

Trebbiano Bio Natum €16

Pinot Grigio Casal Bordinò €13

Francesco Romano €15 / €3,8

Albariño Galicia

Lambrusco €14

Prosecco Valdobbiadene €19





COME SI MANGIA A ROMA

Promocions Especials



Dimarts per dinar amb 11 € escull la teva pizza de la carta (excepte "Només per al millor!" i "Pinse") i tens un cafè gratis!

Excepte festius



Dimecres per dinar, Primer plat + beguda 9,9€

Excepte festius

Carrer de Galileu, 115 - 08224 Terrassa, Barcelona

+34 937 892 195

www.francescoromano.es