



GRUPOS Y EMPRESAS

TODOS NUESTROS RESTAURANTES

Entrantes a compartir

Carpaccio di Manzo

Cortes finos de carne de Buey, parmigiano y rúcula.

Saltati Funghi e Carciofi

Salteado de setas y alcachofas con parmesano y un toque de trufa.

Focaccia de mozzarella julianne

Pan artesanal de nuestra pinsa acompañado de la mozzarella mas deliciosa.

Principal

Spaghetti alla Carbonara Tradizionale

Tradicional carbonara a la yema de huevo y pecorino romano con guanciale apimientado.

Rigatoni Porcini e Tartufo

Pasta al dente con setas porcini, pechuga de pollo y crema de trufa negra.

Pinsa alla carta

Elige cualquier pinsa de la carta.

Fiocchi Pera Alfredo e Gorgonzola

Saquitos rellenos de pera y queso, con la salsa tradicional al Alfredo acompañado de queso Gorgonzola D.O.P. y nueces.

Postres

Degustación de nuestros postres caseros.

Opción de barra libre +9€

(agua, refrescos, cervezas, vino y tinto de verano).



24,90€

por persona

PINSA DI ROMA



Menu

GROUPS AND COMPANIES

ALL OUR RESTAURANTS

Starters to share

Beef Carpaccio

Thin cuts of beef, parmigiano and arugula.

Sautéed Mushrooms and Artichokes

Sautéed mushrooms and artichokes with Parmesan and a touch of truffle.

Julian mozzarella focaccia

Artisan bread from our pinsa accompanied by the most delicious mozzarella.

Principal

Traditional Spaghetti alla Carbonara

Traditional carbonara with egg yolk and pecorino romano with peppered guanciale.

Rigatoni with Porcini Mushrooms and Truffle

Pasta al dente with porcini mushrooms, chicken breast and black truffle cream.

Paper clip

Choose any pinsa from the menu.

Pear Alfredo and Gorgonzola Flakes

Little bags filled with pear and cheese, with the traditional Alfredo sauce accompanied by Gorgonzola D.O.P. cheese and walnuts.

Desserts

Tasting of our homemade desserts.

Open bar option +€9 (water, soft drinks, beers, wine and tinto de verano).



24,90€

per person

PINSA DI ROMA