

ANTIPASTOS

Mozzarella de búfala de Campania 125gr. <i>G</i>	8
Burrata Pugliese 125gr <i>G</i>	10
Jamon de Parma envejecido 24 meses 60gr <i>G</i>	10
Ensalada de pulpo y papas <i>B, D, I, N</i>	12

PASTA

Tiempo de cocción de la pasta: unos 14 minutos

Espaguetis con cacio e pepe - queso pecorino <i>A, G</i> y pimienta negra	13
Rigatoni con salsa carbonara <i>A, C, G</i>	13
Spaghettoni alla gricia - guanciale, queso pecorino <i>A, G</i> y pimienta negra	13
Bombardoni all'amatriciana - salsa de tomate, <i>A, G, I</i> guanciale y queso pecorino	13
Espaguetis con tomate y albahaca <i>A, I, F</i>	13
Lasagna al horno <i>A, C, G, I</i>	14
Arroz rojo con verduras salteadas en wok <i>I, F, J</i>	14
Espaguetis con tomate, albahaca y albóndigas <i>A, C, G, I</i>	18
Risotto de mariscos <i>A, B, D, I, N</i>	18

PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

PIZZAS ROJAS *tomato base*

Marinara con ajo y orégano fresco <i>A, G</i>	8
Napoli con mozzarella de búfala y anchoas <i>A, G, D</i>	10
Margherita con mozzarella de búfala y albahaca <i>A, G</i>	10
Bosco con salchicha, champiñones y queso fior di latte <i>A, G</i>	14
Piccante con salchicha 'nduja, salami y queso fior di latte <i>A, G</i>	14

PIZZAS BLANCAS *base de queso fior di latte*

Atún, cebolla Tropea y aceitunas de Gaeta <i>A, G, D</i>	10
Flores de calabacín y panceta curada <i>A, G,</i>	12
Manzanas, gorgonzola y canela <i>A, G</i>	12
Huerto de verduras, calabacín, berenjena y <i>A, G</i> tomates cherry	12
Brócoli, queso stracchino y anchoas de Cetara <i>A, G, D</i>	12
Escarola, mozzarella de búfala, aceitunas Taggiasca, <i>A, G, D</i> piñones y alcaparras	14
Queso stracchino /queso blando, patatas hervidas, <i>A, G,</i> n'duja (salami picante)	14
Lardo di Patanegra, mozzarella de búfala, queso <i>A, G</i> pecorino di fossa y romero	14
Serrano Ibérico/champiñones, jamón español <i>A, G,</i>	14

Estimado cliente,

Le informamos que, en caso de alergias o intolerancias alimentarias, puede solicitar información sobre nuestros alimentos y bebidas. Estamos a su disposición para ofrecerle el asesoramiento más adecuado. Además, le recordamos que, de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, desde el 13 de diciembre de 2014 es obligatorio proporcionar información sobre la presencia de alérgenos en los productos vendidos o servidos. Todos nuestros platos pueden contener alérgenos, que se indican de conformidad con las disposiciones del Reglamento. Las preparaciones que contienen alérgenos están marcadas con una letra que remite a una leyenda específica. Para obtener más detalles sobre la presencia de sustancias o productos que pueden causar alergias, le invitamos a consultar la documentación disponible bajo petición.

Le agradecemos su atención y quedamos a su disposición para cualquier información adicional.

A – CEREALES Y PRODUCTOS QUE CONTIENEN GLUTEN

B – CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS

C – HUEVOS Y DERIVADOS

D – PESCADO Y DERIVADOS

E – MANÍ Y DERIVADOS

F – SOJA Y DERIVADOS

G – LÁCTEOS, LACTOSA Y DERIVADOS

H – FRUTOS SECOS

I – APIO Y DERIVADOS

J – MOSTAZA Y DERIVADOS

K – SEMILLAS DE SÉSAMO

L – DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES
SUPERIORES A 10MG/KG O MG/L EXPRESADOS COMO SO₂

M – ALMENDRAS Y PRODUCTOS A BASE DE ALMENDRAS

N – MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS

NO SE PERMITE TRAER COMIDA NI BEBIDAS DEL EXTERIOR



Menù

Strega no es solo un restaurante: es una experiencia que nace de la pasión por la cocina y el respeto por la tradición. Cada plato toma forma a partir de ingredientes cuidadosamente seleccionados y recetas que cuentan una historia auténtica, profundamente vinculada a la cultura romana y amatriciana. Siempre hemos acogido a una clientela internacional en busca de sabores auténticos, en un ambiente informal pero con carácter. Te invitamos a vivir la cocina como un momento de placer, a compartir su esencia y a sentirte como en casa, siempre.

Roma - Piazza del Viminale, 27 - 00184 - www.ristorantestrega.it

ENSALADA RICA CON PESCADO

SALMÓN *J, H, K* 15

salmón noruego fresco a la plancha, arroz venere, guacamole, repollo morado, almendras, tomates cherry, maíz baby, edamame

ATÚN *K, H, F* 15

atún fresco a la plancha, arroz rojo tailandés, guisantes, cebolla roja, tomates datterini rojos, sésamo y salsa teriyaki

ENSALADAS

STREGA *J, K, H, G* 13

mezcla de hojas verdes, pollo crujiente con sésamo, manzana verde, almendras, lascas de parmesano y mostaza dulce

NEW YORK *C, E* 13

ensalada verde, huevo duro, tomates cherry, tocino crujiente, aguacate y mayonesa con pimentón

PARÍS *G, E* 13

mezcla de hojas verdes, papas cocidas, camembert, judías verdes, cebolla roja caramelizada, vinagreta de hierbas

VEGGIE *H* 13

lechuga de cordero, champiñones, tomates cherry, tofu, aceitunas Taggiasca, semillas de calabaza, vinagreta de hierbas

DESSERTS

Tiramisu' <i>C, G</i>	7
Cheesecake de frutos rojos (sin gluten) <i>C, G, E, F, H</i>	7
Buñuelos de manzana <i>A, E, C</i>	7
Brownies con helado de vainilla <i>A, G, H, E</i>	7
Crema catalana <i>C, G, H, E</i>	7
Pastel de lava de chocolate <i>G, F, H, A, C</i>	7
Rodaja de piña	7
Tiramisú sin lactosa <i>C</i>	7
Sorbete de limón <i>E, H, F, C, M</i>	4

FRIED TREATS

Battered zucchini and eggplant <i>A, E</i>	8
Pizzottelle mediterráneas (2pz) <i>A, G, E</i> (pizzottella frita con tomate, albahaca y parmesano)	8
Filetes de bacalao rebozados (2pz) <i>A, E, D</i> <i>Aperitivo típico romano</i>	7
Mozzarella en carroza(2pz) <i>A, E, D</i>	6
Croquetas de arroz con tomate y mozzarella (3pz) <i>A, G, C, I, E</i>	6
Palitos de pechuga de pollo crujientes (3pz) <i>A, E</i>	8
Cebollas fritas crujientes <i>A</i>	6
Hojas de patatas fritas con queso y pimienta <i>A, G</i>	6

FOCACCIA AL HORNO DE LEÑA

AMALFI <i>A, G</i> tomates cherry, mozzarella de búfala fresca y albahaca	12
CAPRESE <i>A, G</i> tomates datterini amarillos y rojos, mozzarella de búfala fresca	12
TONIC <i>A, G</i> bresaola, rúcula y queso stracchino	14

P i z z a s i n g l u t e n 3

I n g r e d i e n t e a ñ a d i d o 2

P a n c a s e r o 2

SEGUNDO PLATO

Carne de res en rodajas con romero	24
Albóndigas en salsa tradicional romana <i>A, C, G, I</i>	16
Saltimbocca a la romana - cubierto con jamón y salvia, luego frito en mantequilla <i>A, H</i>	16
Pechuga de pollo con limón y tomillo <i>A, H</i>	16
Cheeseburger de 180gr. a la mexicana <i>A, C, E, F, H, J, K</i>	16
Salmón con costra de pistacho <i>D, H</i>	16

GUARNICIONES

Hinojo salteado con cúrcuma <i>D, H</i>	7
Patatas fritas caseras (no congeladas) <i>A, E</i>	7
Escarola salteada con pasas, aceitunas y piñones <i>H</i>	7
Verduras de temporada (pregunte al personal de sala)	7