



CHINAPPI DAL 1956



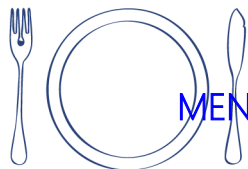
Stefano Chinappi e la sua famiglia vi danno il benvenuto. Una storia familiare, fatta di tradizioni e di amore per il pesce. Dallo storico ristorante di Formia dieci anni fa Stefano si è mosso per sbarcare a Roma, prima a piazza Barberini, poi a Porta Pia, per portare il mare in città. La sua conoscenza per il pescato che quotidianamente arriva dalla pescheria di famiglia del litorale pontino, ha reso questo ristorante uno dei punti di riferimento della Capitale per il "buon pesce"

PROPOSTE DI MENU A DEGUSTAZIONE

Stefano secondo il pescato giornaliero vi consiglierà il menu da Voi selezionato

MENU ...OSTRICHE, CHAMPAGNE & CROSTACEI... 150

3 Ostriche, 5 Sparnocchie, 5 Gamberi gobetti, 5 Gamberoni rossi,
5 Mazzancolle, 1 Scampo di 300 gr, linguina all'Aragosta,
un Dessert e x 2 persone 1 bottiglia di Champagne selezionata da Stefano



MENU DEGUSTAZIONE A SORPRESA ...FIDATEVI DI STEFANO ... 99

8 portate (3 crudi 1 cotto 1 pesce 2 primi 1 dessert)

IL MENU DEGUSTAZIONE SECONDO LA TRADIZIONE CHINAPPI 79

6 portate (2 crudi 1 cotto 1 pesce 1 primo 1 dessert)

IL PIU' RICHIESTO DAI ROMANI 49

4 portate (1 crudo 1 pesce 1 primo 1 dessert)

PER TAVOLO E' POSSIBILE LA SCELTA DI UN SOLO MENU PER TUTTI GLI OSPITI

It is possible to choose only one tasting-menu for the whole table

Da Chinappi si serve la pasta prima del dessert con cottura al chiodo



Il pesce dall'asta di Formia



ANTIPASTI CRUDI raw starters

Canocchie crude secondo tradizione 'Chinappi' MANTIS SHRIMPS BY CHINAPPI STYLE	19
Gamberi 'gobetti' di Ponza secondo tradizione 'Chinappi' 'GOBETTI' PRAWNS RAW FROM PONZA ISLAND BY CHINAPPI STYLE	19
Scampi di ponza SHRIMPS FROM PONZA ISLAND	22
Gamberoni rossi di Ventotene RED PRAWNS CARPACCIO FROM VENTOTENE ISLAND	22
Carpaccio di volpina MULLET CARPACCIO	15
Trancetti di palamita (tonnetto locale) SMALL TUNA CARPACCIO	15
Tartare di ricciola UMBERJACK TARTARE	19
6 Ostriche: Special de Normandia Divine 6 SPECIAL OYSTERS OF NORMANDY	36

La Pasta *Selezionata da Stefano e dai suoi amici Gaetano e Francesca Verrigni*

Da Chinappi si serve la pasta prima del dessert con cottura al chiodo

Spaghetto con telline (sgusciate) secondo tradizione "Chinappi" SPAGHETTI WITH SMALL DONAX CLAMS 'CHINAPPI STYLE'	22
Classici tripolini con aglio olio alici e pangrattato secondo tradizione "Chinappi" SPAGHETTO WITH GARLIC, OIL, RED PEPPER, STONE BREAD AND ANCHOVIES	18
Spaghetto con ricci di mare SPAGHETTO WITH OIL, GARLIC AND SEA URCHIN	29
Fusillo con puttanesca di scorfano FUSSILLO WITH SEA GURNARD RAGOUT	18
Scialatelli al nero di seppia fatti da Noi con 'capetroppole' (seppie neonate) BLACK HOMEMADE CUTTLEFISH NOODLE WITH SMALL SQUIDS	18
Linguina con granseola di Ponza LINGUINA WITH CRAB MEAT OF PONZA ISLAND	22
Linguina con aragosta di Ponza LINGUINA WITH LOCAL LANGOUSTE AND SHERRY TOMATOES	36

ANTIPASTI CALDI *cooked starters*

Polpo verace secondo tradizione 'Chinappi' SEARED OCTOPUS BY 'CHINAPPI STYLE'	19
La votapiatti di calamaretti secondo tradizione 'Chinappi' SCRUMBLEDB LITTLE SQUIDS BY CHINAPPI STYLE'	19
Palamita (tonnetto locale) scottato GRILLED LOCAL TUNA	19
Canocchie grigliate secondo tradizione 'Chinappi' MANTIS SHRIMPS GRILLED BY CHINAPPI STYLE	22
Triglia alla pizzaiola FILET OF RED MULLET ON TOMATO SAUCE	24

IL PESCE *chiedete a Stefano cosa è arrivato in mattinata*

Baccalà classico CLASSIC CODFISH	26
Filetto di San Pietro al moscato di Terracina FILET OF JHON DORY ON WHITE WINE SAUCE	26
Sogliola secondo tradizione "Chinappi" FILET OF SOLE 'CHINAPPI STYLE'	28
Spigola di fondale fritta FRIED SEA BASS	35
Mazzancolle di Formia FIRST SELECTION PRAWNS FROM FORMIA	28
La zuppa di pesce col pescato giornaliero secondo tradizione "Chinappi" THE SPECIAL FISH SOUP 'CHINAPPI STYLE' 30 minutes waiting time	39
Il pesce del Golfo di Gaeta THE DAILY LOCAL CATCH FISH	all'etto 9

CARO CLIENTE, giornalmente saranno presentate le pietanze che compatibilmente al mercato e ai cicli stagionali ci consentano di mantenere le nostre prerogative di freschezza e qualità. Per garantire ulteriormente la qualità delle nostre materie prime, tutti i prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire l'assoluta integrità alimentare come per legge. I nostri menu contengono allergeni, qualora abbia intolleranze avvisi il personale in sala.



La Pizza di Nonno Franco di Formia dal 1957

CHIEDETE A STEFANO PER LA DISPONIBILITA'



Al pecorino	10
Bianca mozzarella olive e rosmarino	10
Margherita con mozzarella di bufala	10

Quello che non è Pesce

Prosciutto 30 mesi Ghirardi	13
Polpette di nonna Anna	18
Tagliata di "Cazzamali" con patate	26
Classici Fusilloro "genovese napoletana"	15
Carbonara con spagettoro "Verrigni"	15

Dessert

Raviolo di ananas farcito di sorbetto al limone con batida di cocco	7
Gelato di nostra produzione: limone, banana, bacio e crema	7
Il tiramisù secondo tradizione "Chinappi"	8
La creme Brulè	8
Crostata classica con ricotta e visciole	9
Caprese con gelato al caffè	9
La pastiera napoletana dello Chef Enzo Di Tuoro	10