



Chinappi dal 1956

PROPOSTE DI MENU A DEGUSTAZIONE:

PER PERSONA E' POSSIBILE LA SCELTA DI UN SOLO MENU PER TAVOLO
It is possible to choose only one tasting-menu for person for each table

MENU A SORPRESA ...FIDATEVI DI STEFANO E FEDERICO... 99

IL CONTEMPORANEO DELLO CHEF FEDERICO 79

IL PIU' RICHIESTO DAI ROMANI 49

2 ostriche

Tonno con melanzane

Filetto di volpina in crosta di patate

Linguina aglio olio peperoncino e calamaretti

Crostata di pistacchio

SECONDO LA TRADIZIONE 79

Gamberi gobetti

Polpo verace

La sogliola

Spaghetto con telline

Il tiramisù

*Stefano&Elena, Dusha&Francesco, lo chef Federico Delmonte.
I collaboratori Saif, Manuel, Claudio, e Nazar. In sala, Kan,
Vi augurano buon appetito!!!*



Il pesce dall'asta di Formia

IL CRUDO

6 Ostriche: Special de Normandia Divine	30
6 Belon 000	36
Capasanta cruda, cocco, cipolla e lime SEA SCALOPS WITH COCCO ONION RED AND LIME	16
Carpaccio di volpina, zucchine e menta HOMEMADE CARPACCIO OF MULLET FISH, COURGETTE AND MINT	16
Carpaccio di palamita su insalatina a taglio CARPACCIO OF TUNA WITH GREEN SALADE	16
Battuto di calamaro sedano marinato e pomodrino al forno TARTARE OF SUIDS	18
Gamberi 'gobbetti' di Ponza secondo tradizione 'Chinappi' RAW PRAWNS 'GOBETTI' FROM ISLAND PONZA CHINAPPI STYLE	16
Scampi di Ponza crudo su crostino di patate all'anice SHRIMPS RAW FROM PONZA ISLAND WITH TOASTED BREAD POTATOES AND ANISSED	22
Tonno appena scottato melanzane e china SEAED TUNA ON EGGPLANT	19

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

IL MENU CONTEMPORANEO INTERPRETATO DALLO
CHEF FEDERICO €79

Capasanta cocco cipolla rossa e lime
Battuta di calamaro sedano e pomodorini al forno
Il gamberone alla griglia, cipollotto stufato e aneto

Il baccalà grigliato rucola e cedro

Riso cicoria alici e parmigiano

Colori

La scelta del menu è per tutto il tavolo

Polpo verace secondo tradizione ‘Chinappi’
OCTOPUS SALAD COOKED BY ‘CHINAPPI STYLE’

19

Mazzancolle di Formia a vapore, schiacciata di patate e olive di Itri
PRAWNS FORMIA FIRST SELECTION ‘FORMIANA STYLE’

32

Scampi di Ponza selezionati alla griglia di prima scelta
SHRIMPS FROM PONZA ISLAND

39

I gamberoni rossi di Ventotene
PRAWN FROM VENTOTENE ISLAND GRILLED

35

Baccalà con peperoni
CODFISH WITH RED PEPPERS

24

Sogliola secondo tradizione “Chinappi”
FILET OF SOLE COOKED BY ‘CHINAPPI STYLE’

28

Spigola di mare al sale
SEA BASS WITH CROST OF SALT

35



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

CHINAPPI SERVES PASTA "AL DENTE" AT THE END OF THE MEAL BEFORE THE DESSERT

Spaghettono con telline secondo tradizione "Chinappi" 18
SPAGHETTI WITH SMALL DONAX CLAMS STYLE "CHINAPPI"

Linguina aglio olio peperoncino calamaretti spillo e pangrattato 18
LINGUINA OIL GARLIC HOT CHILY AND SMALL SQUIDS

Gnocchi con granseola di Ponza (granchio fellone spolpato) e pomodorino 18
GNOCCHI OF POTETOEES WITH CRABMEAT AND SPRING TOMATOES FROM THE ISLAND OF PONZA

Fusilloro alle cozze 18
FUSILLO WITH MUSSELS

Maquadro con scorfano e pomodorino 18
RIGATONI SQUARE WITH RED SNAPPER AND TOMATOES

Riso alla pescatora secondo tradizione 28
RISOTTO CICORY ENCHOVES AND PARMIGIANO CHEESE

Chinappi dal 1956

"Dalla storia alla tavola, dal mare alla cucina. Il patron **Stefano Chinappi** e lo chef **Federico Delmonte** vi danno il benvenuto da "**Chinappi**". Questa è la storia di un connubio, di un patto tra due realtà, o meglio, tra due mari. A due passi da via Veneto, in zona piazza Fiume, il Tirreno e l'Adriatico si fondono senza annullarsi, marchigiano di Fano lo chef, nativo del sud Pontino Stefano Chinappi, dove dallo storico ristorante di Formia dieci anni fa si è mosso per sbarcare a Roma, prima a piazza Barberini, poi a Porta Pia. Due mari che sono scrigni di eccezionalità diverse - il pesce azzurro dell'Adriatico, il pesce da scoglio del Tirreno."