



## CHINAPPI DAL 1956 a FORMIA e dal 2006 a ROMA...!!!

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

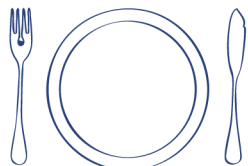
**MENU DEGUSTAZIONE A SORPRESA FIDATEVI DI STEFANO ... 100**

\*\*\*\*

**IL MENU DEGUSTAZIONE SECONDO LA TRADIZIONE CHINAPPI 80**

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

\*\*\*\*



**IL PIU' RICHIESTO DAI ROMANI 50**

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

\*\*\*

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

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

*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.  
Dal martedì alla domenica si accettano prenotazioni per consegne a domicilio € 3  
almeno con € 20 di spesa e da asporto a pranzo dalle 10,00 fino alle 12,45 e  
la sera dalle 17,00 fino alle 20,00 al 360615219



# Il pesce dall'asta di Formia



Stefano secondo il pescato giornaliero vi consiglierà i piatti del giorno

## I CRUDI

|                       |    |
|-----------------------|----|
| Carpaccio di palamita | 13 |
| Gamberi Gobetti       | 15 |
| Gamberoni rossi       | 15 |
| Scampi                | 18 |
| 6 Ostriche Divine     | 30 |

## IL PESCE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Polpo verace secondo tradizione      | 15 |
| La votapiatti di calamaretti         | 15 |
| Tonnetto scottato su crema di patate | 18 |
| Spigola da 1 kg al sale              | 69 |
| Baccalà fritto                       | 22 |
| Mazzancolle alla Formiana            | 25 |
| Sogliola alla "Chinappi"             | 25 |
| Pescato del giorno                   | 29 |

## I PRIMI

|   |    |
|---|----|
| Spaghetti alle telline e lupini sgucciati               | 19 |
| Fettuccine con seppioline neonate                       | 19 |
| Linguine alla granseola di Ponza e pomodorino           | 19 |
| Spaghetti aglio, olio, alici, peperoncino e pangrattato | 14 |

## LA PIZZA

*Nonno Franco a Formia dal 1957, a Roma rivisitata da Stefano e Alessio*

|  |                                 |    |
|--|---------------------------------|----|
| Al pecorino  | la tradizione di Formia         | 10 |
| Bianca mozzarella olive e rosmarino                      | la tradizione di Formia         | 10 |
| Al pomodorino datterino, mozzarella di bufala e pesto    | l'innovazione Stefano e Alessio | 12 |
| Al pomodorino giallo, friggirelli e mozzarella di bufala | l'innovazione Stefano e Alessio | 12 |
| Crema di patate bianchetti prezzemolo e scorza di limone | l'innovazione Stefano e Alessio | 18 |
| Polpo verace pomodorino, olive e peperoncino             | l'innovazione Stefano e Alessio | 18 |

## DESSERT

|   |   |
|---|---|
| Raviolo di ananas farcito di sorbetto al limone | 7 |
| Crostata di crema e frutta fresca               | 9 |
| Tiramisú  | 9 |
| Pastiera dello chef Di Tuoro                    | 9 |

Pane 7 cereali a persona € 2