



## CHINAPPI DAL 1957 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

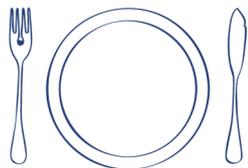
#### MENU DEGUSTAZIONE A SORPRESA FIDATEVI DI STEFANO ... 100

\*\*\*\*

#### 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 55

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

\*\*\*

#### *PER TA VOLO 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
Carpaccio di ricciola	13
Gamberi Gobetti	15
Gamberoni rossi	15
Scampi	18
6 Ostriche Divine	30

### IL PESCE

Sparnocchie a vapore	15
Votapiatti di calamaretti di lampara	15
Polpo verace secondo tradizione	18
Baccalà cotto a bassa temperatura	19
Ombrina scioccata	19
Scampi di Ponza alla griglia	25
Mazzancolle alla Formiana	29
Sogliola alla "Chinappi"	28
Spigola al sale da 1 kg	69
Pesce del giorno al kg...	69

### I PRIMI

Spaghetti alle telline e lupini sgucciati	19
Linguine alla granseola di Ponza e pomodorino	19
Fettuccine con ragout di cernia	16
Tortello di baccalà con pomodorino giallo vesuviano	19

### DESSERT

Raviolo di ananas farcito di sorbetto al limone	7
Crostata di crema e frutta fresca	8
Tiramisú	8
Cheese cake alle amarene	8
Caprese napoletana	9

Pane 7 cereali a persona € 2