



## 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**

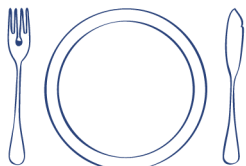
7 portate ( 2 crudi 2 cotto 1 pesce 1 primo 1 dessert )

\*\*\*\*

#### **IL PIU' RICHIESTO DAI ROMANI 50**

5 portate ( 1 crudo 1 cotto 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 rafano e olio al rosmarino	15
Gamberi Gobetti olio evo e profumo di limone	15
Gamberoni rossi pompelmo e mandorle	15
Scampi con olio e melone e finocchietto	15
6 Ostriche Divine	30

## IL PESCE

Polpo verace secondo tradizione	15
La votapiatti di calamaretti	15
Tonnetto scottato su crema di patate	15
Spigola da 1 kg al sale	59
Baccalà fritto	20
Mazzancolle alla Formiana	25
Sogliola alla "Chinappi"	25
Pescato del giorno	29

## I PRIMI

Spaghetti alle telline e lupini sgucciati	18
Fettuccine con seppioline neonate	18
Linguine alla granseola di Ponza e pomodorino	18
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	9
Bianca mozzarella olive e rosmarino	la tradizione di Formia	9
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	6
Crostata di crema e frutta fresca	7
Tiramisú	7
Pastiera dello chef Di Tuoro	9

Pane 7 cereali a persona € 2