



## 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 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

\*\*\*\*

#### IL CONTEMPORANEO 69

Capasanta, cocco, cipolla e lime

Triglia marinata ravanella e melone

Razza a vapore cipollotto e fagiolini

Baccalà e peperoni

Riso cicoria alici e parmigiano

Colori

\*\*\*\*

#### 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 e Matteo,  
Vi augurano buon appetito!!!*

# Il pesce dall'asta di Formia



## IL CRUDO



6 Ostriche: Special de Normandia Divine 6 Belon 000	36
Ricci di mare 6 SEA URCHIN	24
Capasanta cruda, cocco, cipolla e lime SEA SCALOPS WITH COCCO ONION RED AND LIME	15
Carpaccio di volpina, finocchi e anice stellato HOMEMADE CARPACCIO OF MULLET FISH FENNEL AND STAR ANICE	15
Carpaccio di palamite fragole datterini e liquirizia CARPACCIO OF TUNA STOWBERRY TOMATOES AND LICORICE	15
Carpaccio di baccalà con pomodorini zucchine e sedano COD FISH CARPACCIO WITH TOMATOES COURGETTE AND CELERY	16
Triglia marinata ravanello e melone CARPACCIO OF REDMULLET RADISHES AND MELON	16
8 Gamberi 'gobbetti' di Ponza secondo tradizione 'Chinappi' RAW PRAWNS 'GOBETTI' FROM ISLAND PONZA CHINAPPI STYLE	16
5 Gamberoni rossi cetrioli e ciliegia al vermouth PROWN WITH CUCUMBER AND VERMOUTH CHERRY	18
3 Scampi di Ponza crudi su crostino di patate all'anice 3 SHRIMPS FROM PONZA ISLAND WITH TOASTED BREAD POTATOES AND ANISSED	30

*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

Polpo verace secondo tradizione 'Chinappi' OCTOPUS SALAD COOKED BY 'CHINAPPI STYLE'	19
Tonno appena scottato melanzane e china SEAED TUNA ON ARTCHOKE	19
Seppia scottata spinacino e bergamotto THE CUTTLE FISH SPINACH	19
Razza a vapore cipollotto stufato e fagiolini BREED FISH STEMED WITH FRESH ONION AND GREEN BEANS	19
Baccalà con peperoni CODFISH SAUTEED WITH RED PEPPER	24
Mazzancolle di Formia, schiacciata di patate e olive di Itri PRAWNS FORMIA FIRST SELECTION 'FORMIANA STYLE'	28
Sogliola secondo tradizione "Chinappi" FILET OF SOLE COOKED BY 'CHINAPPI STYLE'	28
Spigola di mare al sale SEA BASS IN 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 POTETEOES WITH CRABMEAT AND SPRING TOMATOES FROM THE ISLAND OF PONZA

Fusilloro alle cozze 18  
FUSILLO WITH MUSSELS

Maquadro con con pesto alle erbe aromatiche e totanetti 18  
RIGATONI SQUARE WITH AROMATIC ERBS AND FLYING SQUIDS

Cappelletti di patate con estratto di sparnocchie 18  
HOMEMADE CAPPELLETTI WITH PPTETOES AND FLAT LOBSTER

Riso cicoria alici e parmigiano 18  
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."