



CHINAPPI DAL 1956



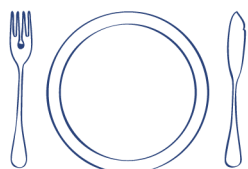
Stefano Chinappi e la sua famiglia vi danno il benvenuto. Una storia familiare, fatta di tradizioni e di amore per il pesce. Dallo storico ristorante di Formia dieci anni fa Stefano si è mosso per sbarcare a Roma, prima a piazza Barberini, poi a Porta Pia, per portare il mare in città. La sua conoscenza 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 A SORPRESA ...FIDATEVI DI STEFANO ... 99

8 portate



IL MENU DI STEFANO SECONDO LA TRADIZIONE CHINAPPI 79

6 portate

IL PIU' RICHIESTO DAI ROMANI 49

4 portate

IL MENU DEL PESCE POVERO OSSIA DEL PESCE RICCO 39

3 portate

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

It is possible to choose only one tasting-menu per person for each table



Il pesce dall'asta di Formia



Chiedete a Stefano cosa è arrivato in mattinata...!!!

IL CRUDO

Gamberi 'gobbetti' di Ponza secondo tradizione 'Chinappi' RAW PRAWNS 'GOBETTI' FROM ISLAND PONZA CHINAPPI STYLE	16
Carpaccio di gamberoni rossi CARPACCIO OF RED PRAWNS	19
Scampi di Ponza SHRIMPS RAW FROM PONZA ISLAND	19
Carpaccio di volpina HOMEMADE CARPACCIO OF MULLET FISH	14
Trancetti di palamita (tonnetto locale) CARPACCIO OF TUNA	14
6 Ostriche: Special de Normandia Divine	30

IL COTTO

Polpo verace secondo tradizione 'Chinappi' OCTOPUS SALAD COOKED BY 'CHINAPPI STYLE'	18
Calamaro appena scottato SQUIDS SEARED	18
Palamita scottata su crema di melanzane TUNA WITH CREAM EGGPLANT	18

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, tutti i prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire l'assoluta integrità alimentare. I nostri menu contengono allergeni, qualora abbia intolleranze avvisi il personale in sala.

Il pesce del Golfo di Gaeta	all'etto	8
I crostacei di Ponza e Ventotene	all'etto	12
Turbante di sciabola farcito di mozzarella, pomodorino e basilico ROLLS OF PADLEFISH STUFFED OF SMOKED MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL		22
Baccalà classico con peperoni rossi CODFISH WITH RED PEPPER		24
Sogliola secondo tradizione "Chinappi" FILET OF SOLE COOKED BY 'CHINAPPI STYLE'		28
Spigola di fondale di mare fritta SEA BASS FRIED		33
Mazzancolle di Formia PRAWNS FORMIA FIRST SELECTION BY 'FORMIANA STYLE'		29
La zuppa di pesce col pescato giornaliero secondo tradizione (ordine minimo per 2 persone) THE SPECIAL MIX SOUP FISH BY STYLE 'CHINAPPI' (MINIMUM ORDER FOR 2 PEOPLE) 30 minuti di attesa		44

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 CHIODO" AT THE END OF THE MEAL BEFORE THE DESSERT

Fusilloro con cozze di Gaeta e melanzane FUSSILLO WITH MUSSELS AND EGGPLANT		15
Spaghettoni con totanetti e pomodorino a pendolo SPAGHETTO WITH LITTLE SQUIDS AND TOMATOES CHERRY		16
Paccheri al nero di seppia con 'capetropole' seppie appena nate BLACK PACCHERI CUTTLEFISH WITH SMALL SQUIDS		16
Fettuccine fatte da Noi con granseola di Ponza HOMEMADE NOODLE WITH CRAB MEAT OF ISLAND PONZA		18
Linguina con 'papiro peloso' granchio di scoglio secondo tradizione "Chinappi" LINGUINA WITH REAL CRAB OF PONZA ISLAND		18
Spaghettoni con telline (sgusciate) secondo tradizione "Chinappi" SPAGHETTI WITH SMALL DONAX CLAMS BY STYLE 'CHINAPPI'		19



Dessert

Raviolo di ananas farcito di sorbetto al limone con batida di cocco	7
Gelato di nostra produzione limone, banana, cocomero, bacio e crema	7
Il tiramisù secondo tradizione "Chinappi"	7
La pastiera napoletana dello Chef Enzo Di Tuoro	7
La millefoglie di Elena	7
Caprese con gelato al caffè	7
La creme Brulè	7
Classica banana split anni 80"	7
Delizia al limone	7

CHIEDETE LA CARTA DEI VINI

*Stefano&Elena, Dusha&Francesco,
I collaboratori Claudio, Manuele, Mirko, Lorenzo e Rocco
In sala, Kan e Nazareno Vi augurano buon appetito...!!!*