



# CAPO D'ANZIO

RESTAURANT



## ANTIPASTI COTTI

## LA BOUTIQUE DEL CRUDO

### PRIMI

### SECONDI

### BEVANDE



**Per Info & Prenotazioni 06 9831 553**

Corso del Popolo 28-30  
Porto di Anzio

## Antipasti Cotti

---

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| CARELLATA DI ANTIPASTI CRUDI E COTTI<br><i>degustazione di tutti i nostri antipasti</i> | 45 |
| ANTIPASTO CAPO D'ANZIO<br><i>degustazione di antipasti cotti (almeno due al tavolo)</i> | 25 |
| SEPIE ALLA GENOVESE<br><i>con crostino di polenta</i>                                   | 18 |
| PARMIGIANA DI ZUCCHINE, OMBRINA E LIME                                                  | 16 |
| CROSTINO CON ALICI MARINATE<br><i>indivia ripassata e burratina pugliese</i>            | 18 |
| INSALATA DI POLPO E PATATE                                                              | 18 |
| SOUTÈ DI COZZE                                                                          | 16 |
| SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE                                                                | 20 |
| FRITTO DI MOSCARDINI                                                                    | 18 |
| TONNO PORCHETTATO AI FUNGHI PORCINI E MENTUCCIA                                         | 20 |
| POLPO VERACE SCOTTATO ALLA CATALANA                                                     | 20 |
| POLPO ALLA GRIGLIA<br><i>con purè al tartufo nero</i>                                   | 20 |
| FISH CROCK DI BACCALÀ PANATO AI CEREALI<br><i>con miele al peperoncino</i>              | 16 |
| GAMBERO ROSSO IN TEMPURA<br><i>con maionese allo spinacino</i>                          | 18 |



CAPO D'ANZIO  
RESTAURANT

# La Boutique del Crudo

---

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GRAN CRUDO CAPO D'ANZIO                                                                | 35 |
| <i>degustazione di 18 assaggini tra crostacei, tartare e carpacci di pescato crudo</i> |    |
| ASSAGGI DI CRUDO                                                                       | 25 |
| <i>degustazione di 9 assaggi di crudité</i>                                            |    |
| PLATEAU DI CROSTACEI AL GHIACCIO                                                       | 40 |
| <i>2 scampi, 4 gamberi rossi, 4 mazzancolle, 8 gamberi bianchi</i>                     |    |
| OSTRICHE - CAD.                                                                        | 5  |
| SCAMPI E GAMBERI ROSSI - CAD.                                                          | 5  |
| TARTARA DI TONNO ROSSO AI POMODIRINI SECCHI                                            | 20 |
| <i>capperi e mousse di melanzane bruciate</i>                                          |    |
| TARTARA DI TONNO ROSSO AI PISTACCHI                                                    | 20 |
| <i>e burratina pugliese</i>                                                            |    |
| TARTARA DI GAMBERO ROSSO AGLI AGRUMI                                                   | 20 |
| MISTO DI CARPACCIO DI PESCATO GIORNALIERO                                              | 20 |
| <i>ombrine, fraolini, marmorette e oratine</i>                                         |    |
| CALAMARO ALLA JULIENNE                                                                 | 18 |
| <i>insalatina di indivia riccia e uvetta</i>                                           |    |
| BRESAOLA DI TONNO ROSSO                                                                | 18 |
| <i>affumicata sotto sale e zucchero</i>                                                |    |



CAPO D'ANZIO  
RESTAURANT

## Primi

---

RISOTTO ALLE ZUCCHINE, LIME E GAMBERI VIOLA 22

GNOCCHETTI AI FRUTTI DI MARE E BOTTARGA 22

*cozze, vongole, cannolicchie, tartufi di mare in base al pescato*

TORTELLONE RIPIENO DI SPIGOLA E LIMONE AL PESTO  
DI FIORI DI ZUCCA, ZAFFERANO E OLIO AL BASILICO 22

FETTUCCHINE ALLA SICILIANA 22

*tonno rosso cotto e crudo, pomodorino fresco, olive taggiasche,  
capperi e pistacchi*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 18

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA  
DI MUGGINE 22

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI 16



CAPO D'ANZIO  
RESTAURANT

## Secondi

---

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| TAGLIATA DI TONNO ALLA CACCIATORA                                   | 20 |
| TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA, PACHINO<br>E ACETO BALSAMICO          | 20 |
| ROMBO AL VINO                                                       | 20 |
| ROMBO IN CROSTA DI PATATE                                           | 25 |
| ROMBO IN CROSTA DI PORCINI                                          | 30 |
| GLIgliATA MISTA<br><i>2 scampi, 2 gamberi, 1 calamaro</i>           | 20 |
| GRIGLIATA DI CROSTACEI<br><i>2 scampi, 2 gamberi, 2 mazzancolle</i> | 20 |
| FRITTURA DI PARANZA                                                 | 18 |
| ORATA IN CROSTA DI PATATE                                           | 20 |
| ORATA IN CROSTA DI ZUCCHINE                                         | 20 |
| ORATA ALLA GRIGLIA                                                  | 16 |
| CALAMARO ALLA GRIGLIA                                               | 16 |
| MAZZANCOLLE AL DIPLOMATICO RESERVA                                  | 20 |



CAPO D'ANZIO  
RESTAURANT

## Secondi

---

|                                                                            |      |
|----------------------------------------------------------------------------|------|
| GAMBERONI AL BRANDY                                                        | 20   |
| FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI                                             | 18   |
| CALAMARO GRATINATO AL POMODORINO<br>FRESCO E OLIVE DI GAETA                | 20   |
| CATALANA DI CROSTACEI<br><i>2 scampi, 2 gamberoni rossi, 2 mazzancolle</i> | 25   |
| ARAGOSTELLA ALLA CATALANA                                                  | s.q. |
| PESCE LOCALE AL KG                                                         | 70   |

## Contorni

---

|                  |   |                   |   |
|------------------|---|-------------------|---|
| INSALATINA MISTA | 6 | INDIVIA RIPASSATA | 6 |
| PATATE AL FORNO  | 6 | VERDURE GRIGLIATE | 6 |
| PATATE FRITTE    | 6 | RUCOLA E PACHINO  | 6 |
| CICORIA          | 6 |                   |   |



CAPO D'ANZIO  
RESTAURANT

# Bevande

---

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| ACQUA                   | 2                 |
| COCA COLA / ZERO 0,33 L | 3                 |
| BIRRE NAZIONALI         | 4                 |
| CAFFÈ                   | 2                 |
| AMARI                   | 4                 |
| LIMONCELLO              | 4                 |
| RUM E WHISKEY           |                   |
|                         | SECONDO ETICHETTA |

PANE E COPERTO 2

## ALLERGENI

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.*

IN MERITO ALLA QUALITÀ / NATURA (FRESCO, CONGELATO, CONSERVATO, SURGELATO) DEI PRODOTTI SUCCESSIVAMENTE ELABORATI IN CUCINA, CI È IMPOSSIBILE TRASCRIVERE LA QUALITÀ/NATURA ACCANTO AD OGNI SINGOLA VOCE DEL MENÙ, POICHÈ ESSA DIPENDE ESCLUSIVAMENTE DALL'OFFERTA QUOTIDIANA DEL MERCATO. LA DIREZIONE RIMANE COMUNQUE A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE PER EVENTUALI CHIARIMENTI.



CAPO D'ANZIO  
RESTAURANT