



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 <i>degustazione di tutti i nostri Antipasti</i>	45
ANTIPASTO CAPO D'ANZIO <i>degustazione di 12 Antipasti cotti (almeno due al tavolo)</i>	25
POLIPETTI VERACI AFFOGATI <i>pecorino di Fossa e crostini di polenta</i>	18
PARMIGIANA DI ZUCCHINE, OMBRINA, LIME E MENTA	14
CROSTINO CON ALICI MARINATE <i>indivia ripassata e burratina pugliese</i>	16
INSALATA DI POLPO E PATATE	16
SOUTÈ DI COZZE	14
SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE	18
FRITTO DI MOSCARDINI	16
POLPO ALLA GRIGLIA <i>con purè al tartufo nero</i>	18
FISH CROCK DI BACCALÀ PANATO AI CEREALI <i>con miele al peperoncino</i>	14
GAMBERO ROSSO IN TEMPURA <i>con maionese alla Paprika</i>	16



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

La Boutique del Crudo

GRAN CRUDO CAPO D'ANZIO	30
<i>degustazione di 18 assaggi tra crostacei, tartare e carpacci di pescato crudo</i>	
ASSAGGI DI CRUDO	20
<i>degustazione di 9 assaggi di crudité</i>	
PLATEAU DI CROSTACEI AL GHIACCIO	30
<i>2 scampi, 4 gamberi rossi, 4 mazzancolle, 8 gamberi bianchi</i>	
OSTRICHE GILLARDEAU - CAD.	3
SCAMPI E GAMBERI ROSSI - CAD.	3
TARTARA DI TONNO ROSSO AI POMODIRINI SECCHI	16
<i>capperi e mousse di melanzane bruciate</i>	
TARTARA DI TONNO ROSSO AI PISTACCHI	16
<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	14
<i>insalatina di indivia riccia e uvetta</i>	
BRESAOLA DI TONNO ROSSO	14
<i>affumicata sotto sale e zucchero</i>	



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Primi

PICI AI GAMBERI ROSSI E TARTUFO NERO	22
RISOTTO CACIO E PEPE, MAZZANCOLLE E PERE SALTATE AL PORTO	20
RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANE CON POLPO ROSTICCIATO ALLA MENTA, POMODORINO CONFIT E NDUJA DI PESCE SPADA	20
GNOCCHETTI AI LUPINI, CALAMARETTI FRESCHI E FUNGHI PORCINI	20
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	18
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE	20
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI	16



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Secondi

TAGLIATA DI TONNO ALLA CACCIATORA 20

TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA, PACHINO
E ACETO BALSAMICO 20

ROMBO AL VINO 20

ROMBO IN CROSTA DI PATATE 25

GLIgliATA MISTA 16
2 scampi, 2 gamberi, 1 calamaro

GRIGLIATA DI CROSTACEI 18
2 scampi, 2 gamberi, 2 mazzancolle

GRIGLIATA IMPERIALE 30
2 scampi, 2 gamberi, 2 mazzancolle, 1 calamaro, 1 pesce bianco

FRITTURA DI PARANZA 18

ORATA IN CROSTA DI PATATE 20

ORATA IN CROSTA DI ZUCCHINE 20

ORATA ALLA GRIGLIA 16

CALAMARO ALLA GRIGLIA 14

MAZZANCOLLE AL DIPLOMATICO RESERVA 18



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Secondi

GAMBERONI AL BRANDY	16
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	18
CALAMARO GRATINATO AL POMODORINO FRESCO E OLIVE DI GAETA	18
CALAMARO GRATINATO AI FUNGHI PORCINI	28
ROMBO AI FUNGHI PORCINI	30
CATALANA DI CROSTACEI <i>2 scampi, 2 gamberoni rossi, 2 mazzancolle</i>	25
PESCE LOCALE AL KG	50

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	1
AMARI	3
LIMONCELLO	3
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