



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	45
<i>degustazione di tutti i nostri antipasti</i>	
ANTIPASTO CAPO D'ANZIO	25
<i>degustazione di antipasti cotti (almeno due al tavolo)</i>	
SEPIE ALLA GENOVESE	18
<i>con crostino di polenta</i>	
PARMIGIANA DI ZUCCHINE, OMBRINA E LIME	16
CROSTINO CON ALICI MARINATE	18
<i>indivia ripassata e burratina pugliese</i>	
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	20
<i>con purè al tartufo nero</i>	
FISH CROCK DI BACCALÀ PANATO AI CEREALI	16
<i>con miele al peperoncino</i>	
GAMBERO ROSSO IN TEMPURA	18
<i>con maionese allo spinacino</i>	



# La Boutique del Crudo

---

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



## Primi

---

RISOTTO ALLA ZUCCA E ROSMARINO, MAZZANCOLLE  
E CRUMBLE DI AMARETTI 20

LINGUINE AI FUNGHI PORCINI, CALAMARETTI E  
VONGOLE VERACI 22

CASARECCE AL RAGÚ DI RICCIOLA ALLA  
CACCIATORA E PECORINO ROMANO 20

TORTELLI RIPIENI DI FRIARIELLI E TARALLI  
NAPOLETANI, SALTATI CON BURRO FATTO IN CASA  
ALLE ALICI E TRIGLIE SCOTTATE 25

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 E ACETO BALSAMICO	20
ROMBO AL VINO	20
ROMBO IN CROSTA DI PATATE	25
ROMBO IN CROSTA DI PORCINI	30
GLIgliATA MISTA <i>2 scampi, 2 gamberi, 1 calamaro</i>	20
GRIGLIATA DI CROSTACEI <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



## Secondi

---

GAMBERONI AL BRANDY	20
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	18
CALAMARO GRATINATO AL POMODORINO FRESCO E OLIVE DI GAETA	20
CATALANA DI CROSTACEI <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