



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
SEPPIA ALLA GENOVESE <i>e crostino di polenta</i>	14
SFORMATINO DI PATATE, OMBRINA, MAZZANCOLLE E FONDUTINA AL TARTUFO	14
CROSTINO CON ALICI MARINATE <i>indivia ripassata e burratina pugliese</i>	14
INSALATA DI POLPO E PATATE	16
SOUTÈ DI COZZE	12
SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE	16
FRITTO DI MOSCARDINI	14
POLPO ALLA GRIGLIA <i>con purè al tartufo nero</i>	16
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 assaggini tra crostacei, tartare e carpacci di pescato crudo</i>	
ASSAGGI DI CRUDO	20
<i>degustazione di 9 assaggi di crudità</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

TONNARELLI ALLA GRANSEOLA E
POMODORINO DATTERINO 20

CASARECCE AL BATTUTO DI RICCIOLA ALLA
CACCIATORA E PECORINO ROMANO 18

RAVIOLI RIPIENI DI SOGLIOLA AI CARCIOFI
CROCCANTI E BOTTARGA 18

RISOTTO ALLO ZAFFERANO, SCAMPI MARINATI
AL LIME E BASILICO, STRACCIATELLA DI BURRATA 20

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 16

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 <i>2 scampi, 2 gamberi, 1 calamaro</i>	16
GRIGLIATA DI CROSTACEI <i>2 scampi, 2 gamberi, 2 mazzancolle</i>	18
GRIGLIATA IMPERIALE <i>2 scampi, 2 gamberi, 2 mazzancolle, 1 calamaro, 1 pesce bianco</i>	30
FRITTURA DI PARANZA	16
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
ROMBO IN CROSTA DI CARCIOFI	28
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	16
CALAMARO GRATINATO AL POMODORINO FRESCO E OLIVE DI GAETA	18
CALAMARO GRATINATO AI CARCIOFI E BOTTARGA	25
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