



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 antipasti cotti (almeno due al tavolo)</i>	25
SEPIE ALLA GENOVESE <i>con crostino di polenta</i>	18
PARMIGIANA DI ZUCCHINE, OMBRINA E LIME	16
CROSTINO CON ALICI MARINATE <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 <i>con purè al tartufo nero</i>	20
FISH CROCK DI BACCALÀ PANATO AI CEREALI <i>con miele al peperoncino</i>	16
GAMBERO ROSSO IN TEMPURA <i>con maionese alla Paprika</i>	18



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 crudità</i>	
PLATEAU DI CROSTACEI AL GHIACCIO	30
<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>	



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