



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

---

CARRELLATA 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>	
POLIPETTI VERACI AFFOGATI	18
<i>polentina fritta e pecorino di Fossa</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
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 alla Paprika</i>	





# La Boutique del Crudo

---

GRAN CRUDO CAPO D'ANZIO	35
<i>degustazione di 18 assaggi 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 GILLARDEAU - CAD.	3
SCAMPI E GAMBERI ROSSI - CAD.	3
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

---

CALAMARATA ALLA AMATRICIANA DI POLPO VERACE	22
RISOTTO AL LIMONE, MAZZANCOLLE E TARTARE DI GAMBERI ROSSI MARINATI AL MOJITO	22
PICI AI CALAMARETTI, FRIGGITELLI E BOTTARGA	22
TORTELLI RIPIENI DI TRIGLIE ALLA CACCIATORA <i>con olive taggiasche, pomodori secchi, timo e triglie di scoglio</i>	20
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	18
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE	20
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI	18





## 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>	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	18
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
PESCE LOCALE AL KG	60

## 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