



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>	



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

La Boutique del Crudo

GRAN CRUDO CAPO D'ANZIO	35
<i>degustazione di tutte le nostre Crudità giornaliere</i>	
ASSAGGI DI CRUDO	25
<i>degustazione di 9 assaggi di crudità</i>	
PLATEAU DI CROSTACEI AL GHIACCIO	40
<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 PISTACCHI	20
<i>e burratina pugliese</i>	
TARTARA DI TONNO ROSSO	22
<i>cialda di polenta, porcini freschi alla mentuccia</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>	



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Primi

RAVIOLONI RIPIENI DI POLENTA E PORCINI AI 22
CALAMARETTI FRESCHI SALTATI E PORCINI

CASARECCE FATTE A MANO AL RAGOUT DI 20
RICCIOLA ALLA CACCIATORA, POMODORINO
DATTERINO E PECORINO ROMANO

TAGLIOLINI MANTECATI AL BURRO AL TARTUFO 25
NERO, TARTARA DI GAMBERO ROSA E CAVIALE

RISOTTO ALLA ZUCCA, CALAMARETTI, GAMBERI 22
BIANCHI, ZENZERO E ROSMARINO

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 18

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA 22
DI MUGGINE

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI 18



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
GRIGLIATA 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



CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Secondi

GAMBERONI AL BRANDY	20
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	18
CALAMARO GRATINATO AL POMODORINO FRESCO E OLIVE DI GAETA	20
CALAMARO GRATINATO AI FUNGHI PORCINI	28
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