



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
SFORMATO DI ZUCCA, ALICI, PROVOLA DI AGEROLA E ROSMARINO	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 allo spinacino</i>	18



# La Boutique del Crudo

---

GRAN CRUDO CAPO D'ANZIO	35
<i>degustazione di tutte le nostre Crudità giornaliera</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>	



## Primi

---

TONNARELLI ALL'AGLIO (NERO), OLIO, PEPERONCINO, 22  
TARTARA DI GAMBERO ROSSO E BOTTARGA

RAVIOLI RIPIENI DI GRANCEOLA E AGRETTI SALTATI 22  
AI TRE POMODORINI

FREGULA SARDA ALLA PORTODANZESE 22  
*crostacei e frutti di mare*

GNOCCHETTI FATTI IN CASA, BROCCOLO, 20  
TRACINA, MANDORLE TOSTATE E ZESTE DI LIMONE

SPAGHETTI AI LUPINI DI MARE 18

SPAGHETTI AI LUPINI DI MARE 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	25
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



## 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>	30
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