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
degustazione di tutti i nostri antipasti

ANTIPASTO CAPO D'ANZIO 25
degustazione di antipasti cotti (almeno due al tavolo)

PARMIGIANINA DI ZUCCHINE, OMBRINA E LIME 16

CROSTINO CON ALICI MARINATE 18
indivia ripassata e burratina pugliese

INSALATA DI POLPO E PATATE 18

SOUTÈ DI COZZE 16

SOUTÈ DI COZZE E VONGOLE 20

FRITTO DI MOSCARDINI 18

POLPO VERACE SCOTTATO ALLA CATALANA 20

POLPO ALLA GRIGLIA 20
con purè al tartufo nero

FISH CROCK DI BACCALÀ PANATO AI CEREALI 16
con miele al peperoncino

GAMBERO ROSSO IN TEMPURA 18
con maionese allo spinacino

CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

La Boutique del Crudo

GRAN CRUDO CAPO D'ANZIO 35
degustazione di tutte le nostre Cruditè giornaliere

ASSAGGI DI CRUDO 25
degustazione di 9 assaggi di cruditè

PLATEAU DI CROSTACEI AL GHIACCIO 40
2 scampi, 4 gamberi rossi, 4 mazzancolle, 8 gamberi bianchi

NIGIRI DI "LOCAL" SUSHI *6 pezzi* 18
marmora, gambero rosso, tonno rosso

OSTRICHE *CAD.* 7

SCAMPI E GAMBERI ROSSI *CAD.* 5

TARTARA DI TONNO ROSSO AI PISTACCHI 20
e burratina pugliese

TARTARA DI GAMBERO ROSSO AGLI AGRUMI 25

MISTO DI CARPACCIO DI PESCATO GIORNALIERO 20
ombrine, fraolini, marmorette e oratine

JULIENNE DI CALAMARI 18

BRESAOLA DI TONNO ROSSO 18
affumicata sotto sale e zucchero

CAPO D'ANZIO
RESTAURANT

Primi

RISOTTO ALLE CASTAGNE, MAZZANCOLLE, NOCI E MIRTILLI	22
FETTUCCINE AL PESTO DI PISTACCHI, GAMBERI ROSSI COTTI E CRUDI, POMODORINI CONFIT	22
PACCHERI AI TOTANETTI LOCALI, FUNGHI GALLETTI E CRUMBLE DI PANE ALLA MENTUCCIA	20
TORTELLI FATTI A MANO RIPIENI DI OMBRINA E AGRUMI, SALTATI AI 3 POMODORINI E BASILICO	20
SPAGHETTI AI LUPINI DI MARE	18
SPAGHETTI AI LUPINI DI MARE E BOTTARGA DI MUGGINE	22
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	25
ROMBO IN CROSTA DI PATATE	25
ROMBO IN CROSTA DI PORCINI	30
GRIGLIATA MISTA *2 scampi, 2 gamberi, 1 calamaro*	20
GRIGLIATA DI CROSTACEI *2 scampi, 2 gamberi, 2 mazzancolle*	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 *2 scampi, 2 gamberoni rossi, 2 mazzancolle*	30
ARAGOSTELLA ALLA CATALANA	s.q.
PESCE LOCALE AL KG	100

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



CAPO D'ANZIO

RESTAURANT