



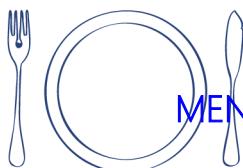
## CHINAPPI DAL 1956



Stefano Chinappi e la sua famiglia vi danno il benvenuto.  
Una storia familiare, fatta di tradizioni e di amore per il pesce.  
Dallo storico ristorante di Formia dieci anni fa Stefano si è mosso  
per sbarcare a Roma, prima a piazza Barberini, poi a Porta Pia, per  
portare il mare in città. La sua conoscenza per il pescato che  
quotidianamente arriva dalla pescheria di famiglia del litorale  
pontino, ha reso questo ristorante uno dei punti di riferimento  
della Capitale per il "buon pesce"

### PROPOSTE DI MENU A DEGUSTAZIONE

Stefano secondo il pescato giornaliero vi consiglierà il menu da Voi selezionato



#### MENU DEGUSTAZIONE A SORPRESA ...FIDATEVI DI STEFANO ... 99

8 portate ( 3 crudi 1 cotto 1 pesce 2 primi 1 dessert )

\*\*\*\*

#### IL MENU DEGUSTAZIONE SECONDO LA TRADIZIONE CHINAPPI 79

6 portate ( 2 crudi 1 cotto 1 pesce 1 primo 1 dessert )

\*\*\*\*

#### IL PIU' RICHIESTO DAI ROMANI 49

4 portate ( 1 crudo 1 pesce 1 primo 1 dessert )

\*\*\*\*

**PER TAVOLO E' POSSIBILE LA SCELTA DI UN SOLO MENU PER TUTTI GLI OSPITI**

It is possible to choose only one tasting-menu for the whole table

**Da Chinappi si serve la pasta prima del dessert con cottura al chiodo**



# Il pesce dall'asta di Formia



## ANTIPASTI CRUDI raw starters

|   |    |
|---|----|
| Canocchie crude secondo tradizione 'Chinappi'<br>MANTIS SHRIMPS BY CHINAPPI STYLE                                     | 19 |
| Gamberi 'gobbetti' di Ponza secondo tradizione 'Chinappi'<br>'GOBETTI' PRAWNS RAW FROM PONZA ISLAND BY CHINAPPI STYLE | 19 |
| Scampi di ponza<br>SHRIMPS FROM PONZA ISLAND  | 22 |
| Gamberoni rossi di Ventotene<br>RED PRAWNS CARPACCIO FROM VENTOTENE ISLAND  | 22 |
| Carpaccio di volpina<br>MULLET CARPACCIO  | 15 |
| Trancetti di palamita (tonnetto locale)<br>SMALL TUNA CARPACCIO   | 15 |
| Tartare di ricciola<br>UMBERJACK TARTARE  | 19 |
| 6 Ostriche: Special de Normandia Divine<br>6 SPECIAL OYSTERS OF NORMANDY  | 36 |

## La Pasta *Selezionata da Stefano e dai suoi amici Gaetano e Francesca Verrigni*

**Da Chinappi si serve la pasta prima del dessert con cottura al chiodo**

|  |    |
|--|----|
| Spaghetto con telline (sgusciate) secondo tradizione "Chinappi"<br>SPAGHETTI WITH SMALL DONAX CLAMS 'CHINAPPI STYLE'                                     | 22 |
| Classici tripolini con aglio olio alici e pangrattato secondo tradizione "Chinappi"<br>SPAGHETTO WITH GARLIC, OIL, RED PEPPER, STONE BREAD AND ANCHOVIES | 18 |
| Spaghetto con ricci di mare<br>SPAGHETTO WITH OIL, GARLIC AND SEA URCHIN   | 29 |
| Fusillo con puttanesca di scorfano<br>FUSSILLO WITH SEA GURNARD RAGOUT   | 18 |
| Scialatelli al nero di seppia fatti da Noi con 'capetroppole' (seppie neonate)<br>BLACK HOMEMADE CUTTLEFISH NOODLE WITH SMALL SQUIDS                     | 18 |
| Linguina con granseola di Ponza<br>LINGUINA WITH CRAB MEAT OF PONZA ISLAND   | 22 |
| Linguina con aragosta di Ponza<br>LINGUINA WITH LOCAL LANGOUSTE AND SHERRY TOMATOES  | 36 |

## ANTIPASTI CALDI cooked starters

Polpo verace secondo tradizione 'Chinappi' 19  
SEARED OCTOPUS BY 'CHINAPPI STYLE'

La votapiatti di calamaretti secondo tradizione 'Chinappi' 19  
SCRUMBLED LITTLE SQUIDS BY CHINAPPI STYLE'

Palamita (tonnetto locale) scottato 19  
GRILLED LOCAL TUNA

Canocchie grigliate secondo tradizione 'Chinappi' 22  
MANTIS SHRIMPS GRILLED BY CHINAPPI STYLE

Triglia alla pizzaiola 24  
FILET OF RED MULLET ON TOMATO SAUCE

## IL PESCE chiedete a Stefano cosa è arrivato in mattinata

Baccalà classico 26  
CLASSIC CODFISH

Filetto di San Pietro al moscato di Terracina 26  
FILET OF JHON DORY ON WHITE WINE SAUCE

Sogliola secondo tradizione "Chinappi" 28  
FILET OF SOLE 'CHINAPPI STYLE'

Spigola di fondale fritta 35  
FRIED SEA BASS

Mazzancolle di Formia 28  
FIRST SELECTION PRAWNS FROM FORMIA

La zuppa di pesce col pescato giornaliero secondo tradizione "Chinappi" 39  
THE SPECIAL FISH SOUP 'CHINAPPI STYLE' 30 minutes waiting time

Il pesce del Golfo di Gaeta all'etto 9  
THE DAILY LOCAL CATCH FISH

**CARO CLIENTE**, giornalmente saranno presentate le pietanze che compatibilmente al mercato e ai cicli stagionali ci consentano di mantenere le nostre prerogative di freschezza e qualità. Per garantire ulteriormente la qualità delle nostre materie prime, tutti i prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire l'assoluta integrità alimentare come per legge. I nostri menu contengono allergeni, qualora abbia intolleranze avvisi il personale in sala.



## La Pizza di Nonno Franco di Formia dal 1957

CHIEDETE A STEFANO PER LA DISPONIBILITA'



|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Al pecorino                         | 10 |
| Bianca mozzarella olive e rosmarino | 10 |
| Margherita con mozzarella di bufala | 10 |

## Quello che non è Pesce

|  |    |
|--|----|
| Prosciutto 30 mesi Ghirardi              | 13 |
| Polpette di nonna Anna                   | 18 |
| Tagliata di "Cazzamali" con patate       | 26 |
| Classici Fusilloro "genovese napoletana" | 15 |
| Carbonara con spagettoro "Verrigni"      | 15 |

## Dessert

|   |    |
|---|----|
| Raviolo di ananas farcito di sorbetto al limone con batida di cocco | 7  |
| Gelato di nostra produzione: limone, banana, bacio e crema          | 7  |
| Il tiramisù secondo tradizione "Chinappi"                           | 8  |
| La creme Brûlée   | 8  |
| Crostata classica con ricotta e visciole                            | 9  |
| Caprese con gelato al caffè   | 9  |
| La pastiera napoletana dello Chef Enzo Di Tuoro                     | 10 |