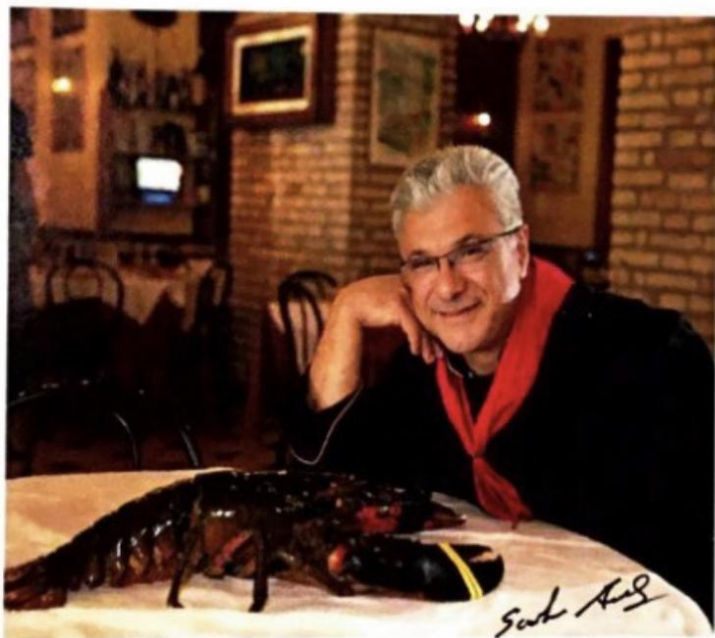


Dal 1985 il Ristorante Il Gabbiano si affaccia su Via Alberto da Giussano, nuova meta della "movida" romana, nel cuore del Pigneto, quartiere ricco di storia e di memorie.

Luogo denso di relazioni e di umanità, il Pigneto ha fatto da sfondo ai più bei film del Neorealismo e non solo: da "Roma città aperta" a "Bellissima", da "domenica della brava gente" a "Il Ferroviere", da "L'Audace colpo dei soliti ignoti" fino ad "Accattone" di Pasolini. E' un'isola urbana fatta di villini e casette isolate, giardini e viuzze d'altri tempi affollate di storie, di voci, di policromie e di idee in movimento. Oggi è un "cantiere culturale" che ospita intellettuali, artisti e personaggi dello spettacolo



attratti da un micro-mondo da cui osservare la contemporaneità senza ignorare la memoria.

Il Gabbiano è la perfetta sintesi di questo equilibrio perché disciude prospettive di tempo e suggerisce immagini di luoghi. Lo fa con i suoi menù di terra e di acqua, di ieri e di oggi, d'istinto e d'impegno. Con sincerità e buonsenso.

Sono quattro "T" i pilastri della filosofia di Sandro Arleo, chef-patron poco incline a mode ed effimere esaltazioni gastronomiche. La sua è una tavola del TEMPO, e del TERRITORIO che vive stagionalità, di freschezza e di materie prime che detestano viaggiare. Ma è anche una cucina che crede al valore delle TRADIZIONI: quella romanesca come quella lucana, napoletana, siciliana, ligure o veneta. Su tutto la TECNICA, quel bagaglio di capacità ed esperienza che esalta la perfezione degli ingredienti e concorre al benessere dei commensali.

Carta Della Lucania

Antipasti

Alici arriganate	€ 9,00
Antipasto lucano (per 2 persone) (peperoni "cruschi", soppressata, salame, olive, lampascioni e stracciatella)	€ 14,00
Frittatina di peperoni cruschi e lampascioni	€ 6,00
Fiori di zucca ripieni di baccalà (3 fiori a porzione)	€ 7,00
Polpettine di baccalà fritte	€ 10,00
Polpettine di rafano, mollica, cacio e uova	€ 7,00
Peperoni "cruschi" in purezza fritti	€ 11,00

Primi Piatti

Cavatelli (farina di fave, ceci e grano saraceno) con baccalà, olive, menta e pomodorini	€ 12,00
Bucatini con pomodoro, ricotta salata, menta e peperoni cruschi	€ 9,00
Rafanata cu firriciedd (ferretti con rafano, pomodoro e pecorino)	€ 9,00
Ferrazzuoli con calamaretti e moscardini pomodorini e menta	€ 11,00
Cavatelli con funghi porcini	€ 11,00
Cavatelli con salsiccia, finocchio selvatico, pomodorini e pecorino	€ 9,00
Orecchiette brocoletti e salsiccia	€ 9,00
Ferrazzuoli con mollica e peperone crusco	€ 9,00
Orecchiette con provola affumicata, pancetta e pecorino	€ 10,00

Secondi Piatti

Spigola alla marateota (patate, pomodorini, olive, capperi e lauro)	(l'etto) € 5,00
Filetto di baccalà con peperoni "cruschi" (da provare!)	€ 16,00
Salsiccia di maiale e cotica (da provare!)	€ 8,00
Filetto di manzo con castagne salsate al miele e aglianico del Vulture	€ 20,00
Peperoni ripieni con mollica di pane	€ 9,00
Involtini di coria di maiale (cotica) e fagioli	€ 8,00
Polpette di manzo e melanzane con salsa delicata di pomodorini	€ 9,00

Antipasti

Carpaccio di polpo' con battuto di pomodorini, olive di Gaeta, capperi, pinoli e basilico	€ 12,00
Insalata croccante di polpo', seppia, sedano, carota e olive	€ 13,00
Sautè di cozze nazionali con crostini di pane	€ 10,00
Crudo del Gabbiano (2 Ostriche, 4 Gamberi, 2 Scampi)	€ 20,00
Tris di mare: Carpaccio di salmone, branzino e tonno con emulsione di lime	€ 15,00
Ostriche fines de claires	€ 2,50 l'una
Sfizzietto fritto di lattarini, moscardini e calamaretti al cartoccio	€ 13,00
Trittico tonno affumicato, pesce spada affumicato, polpo' e alicette marinate	€ 13,00
Cocktail di gamberetti in salsa rosa	€ 10,00
Tagliere di salumi nostrani e formaggi tradizionali selezionati con mostarda, miele e crostini di pane	€ 14,00
Prosciutto crudo nazionale e burratina d'Andria	€ 13,00
Parmigiana di melanzane con stracciatella di Putignano e tortino di patate	€ 10,00

Primi Piatti

Spezzata di linguine in zuppa di fagioli e cozze	€ 12,00
Schiaffoni con crema di gorgonzola e gamberetti	€ 12,00
Spaghetti alle vongole veraci	€ 12,00
Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine	€ 13,00
Spaghettoni con alici fresche, finocchietto selvatico, passolina e pinoli	€ 12,00
Spaghetti allo scoglio del Gabbiano (Gamberone, Scampo, Gamberetti, cozze e vongole)	€ 17,00
Ravioli di carbone vegetale ripieni di pesce spada, pescatrice e cicoria alla bisque di crostacei	€ 12,50
Risotto alla crema di scampi	€ 12,00
Tonnarelli all'astice (mezzo astice) con sbriciolata di tarallucci al pepe	€ 19,00
Paccheri all'amatriciana di mare	€ 12,00
Scialatielli napoletani con scampetti, gamberetti, vongole e pachino	€ 12,00
Gnocchetti di patate cozze, vongole e funghi porcini	€ 12,00
Bucatini all'amatriciana leggera con guanciale croccante	€ 10,00
Mezze maniche alla carbonara	€ 10,00
Tonnarelli cacio e pepe	€ 9,00
Penne alla 'nduja leggera	€ 10,00

Tutti i nostri primi piatti possono essere preparati, a richiesta, con pasta da agricoltura biologica di Farro o Mais.

Secondi Piatti

Gallinella al guazzetto con crostone di pane	all'etto € 6,00
Involtoni di pesce spada con caponatina di verdure	€ 19,00
Frittura mediterranea di pescato	€ 19,00
Frittura di calamari e gamberi*	€ 18,00
Pescato nazionale	all'etto € 6,00
<i>Cottura a scelta al forno, al cartoccio sotto sale, grigliato o all'acqua pazza</i>	
Zuppetta di pesce del Gabbiano	€ 24,00
Filetto di sogliola agrumata	€ 20,00
Tartara di pescato (a scelta) ai profumi di Pantelleria	€ 18,00
Baccalà alla palermitana	€ 18,00
Dentice in crosta di zucchine e patate	€ 18,00
Triglie sfilettate alla livornese	€ 18,00

Dalla griglia...

Trancio di tonno con granella di pistacchio e salsa mediterranea su carpaccio di pomodori	€ 19,00
Scampi gratinati agli agrumi	€ 19,00
Calamari incannucciati con radicchio trevigiano bardato con pancetta affumicata	€ 19,00
Spiedino di gamberoni con bacche di goji e brandy	€ 19,00
<i>Le bacche di goji contribuiscono alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo</i>	
<i>Su prenotazione: Aragosta - Granchio reale Cicala di mare</i>	

Coda alla vaccinara	€ 11,00
Saltimbocca alla romana con salsa di lamponi	€ 16,00
Bistecca senz'osso di manzo danese	€ 17,00
Tagliata di manzo danese (con granella di pistacchio o rucola e grana)	€ 18,00
Filetto di manzo alla griglia	€ 20,00
Abbacchio o maialino nazionale al forno aromatizzato al rosmarino	€ 16,00
Scaloppine con granella di noci e gorgonzola	€ 16,00
Filetto di manzo al pepe verde	€ 23,00
Filetto di manzo al passito di pantelleria con verdure caramellate	€ 23,00

Carta della Pizzeria

Bruschette

Pomodoro condito	€ 2,00
Salmone	€ 3,50
Tonno e rughetta	€ 3,50
Carciofini	€ 3,50
Alici marinate	€ 3,50
Gorgonzola	€ 3,50
Melanzane e mozzarella	€ 3,50
Porcini	€ 3,50
Patè d'olive	€ 3,50
Lardo di colonnata	€ 3,50
N'duja calabrese	€ 3,50

I fritti espressi

Fritto misto (1 supplì, 1 crocchetta, 2 olive ascolane, 1 fiore di zucca, 1 chela di granchio)	€ 7,00
Supplì	€ 1,50
Crocchette	€ 1,50
Chele di granchio* (surimi)	€ 1,50
Olive all'ascolana*	(6 pz) € 4,00
Fiori di zucca	€ 2,50
Baccalà alla trasteverina	€ 4,50

Pane e grissini

a persona € 0,50

Le pizze classiche a lunga lievitazione

Focaccia	€ 3,00
Focaccia con prosciutto nazionale stagionato	€ 8,00
Margherita	€ 7,00
Napoletana	€ 8,00
Calzone al forno	€ 8,00
Capricciosa	€ 9,00
Crostino al prosciutto o alici	€ 9,00
Funghi	€ 8,00

Le pizze speciali a lunga lievitazione

Radicchio trevigiano, provola affumicata e mozzarella	€ 9,00
Quattro formaggi	€ 9,00
Tonno e rucola, rossa	€ 9,00
Ortolana (zucchine, melanzane, peperoni)	€ 9,00
Gorgonzola e noci	€ 9,00
Wurstel	€ 8,00
N'duja calabrese	€ 9,00
Fiori di zucca e alici	€ 9,00
Patate e salsiccia	€ 9,00
Parmigiana	€ 9,00
Gabbiano (metà calzone, metà capricciosa)	€ 10,00
Italia, focaccia con mozzarella di bufala, pachino e rucola	€ 10,00
Gamberetti bianca	€ 9,00
Salmone bianca	€ 9,00
Porcini bianca	€ 9,00
Bresaola, rucola e parmigiano	€ 10,00
Gabbiano speciale mare (metà calzone, metà pescatora) con tonno e pesce spada affumicato	€ 10,00
Stracchino e speck (bianca)	€ 9,00
Broccoletti e salsiccia	€ 9,00
Lucana rossa con pomodorini, peperoni cruschi e cipolla	€ 9,00
<i>Le pizze con farine biologiche di mais, farro e 10% di grano duro</i>	+ €1,00

I Contorni

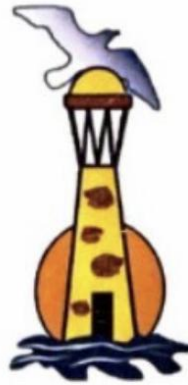
Insalata mista	€ 4,00
Insalata ricca	€ 6,00
Verdure di stagione ripassate o all'agro	€ 5,00
Fiore di radicchio alla griglia	€ 5,00
Patate al forno o fritte	€ 4,00
Zucchine, melanzane e radicchio grigliati	€ 5,00

I Desserts

Dessert del giorno	€ 5,00
Tartufo di Pizzo Calabro (Classico, Liquirizia, Nocciola, Pistacchio)	€ 6,00
Tiramisù di Casa Arleo	€ 5,00
Ananas	€ 4,50
Fragole con gelato	€ 6,00
Frutta di stagione	€ 4,00
Frutti di bosco	€ 6,00

Dal Bar

Acqua minerale vetro		Grande € 2,00 - Piccola € 1,50
Bibite gassate 1 lt		€ 5,00
Bibite in lattina		€ 2,50
Birra Moretti (66 cl)		€ 5,00
Birra Baffo d'Oro o Menabrea (66 cl)		€ 6,00
Birra Ceres		€ 4,00
Birra Chimay		€ 4,00
Birra alla spina piccola	€ 3,50	Grappe e acqueviti speciali € 6,00
Birra alla spina media	€ 5,00	Distillati esteri correnti € 3,00
Liquori nazionali	€ 3,00	Distillati esteri speciali € 6,00
Grappe correnti	€ 3,00	Caffè € 1,50



Il Gabbiano
Al Pigneto



www.tripadvisor.it

Cerca: Il Gabbiano Al Pigneto



www.facebook.com

Cerca: Ristorante Il Gabbiano Al Pigneto

www.algabbiano.com