



CHINAPPI DAL 1957 a FORMIA e dal 2006 a ROMA...!!!

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 15 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 continua sempre con Formia e Roma e ha reso questi due ristoranti punti di riferimento della costiera tirrena e della città eterna per il "buon pesce"

## Il pesce selezionato da Stefano

<i>IL CRUDO...</i> N 6 ostriche Divine	30
Carpaccio di palamita	8
Carpaccio di pesce spada	8
Tartare di volpina	10
N 6 Gamberi gobetti di Ponza 'secondo tradizione Chinappi'	15
N 6 Gamberoni rossi di Ventotene	15
N 4 Scampi di Ponza	15

### *ANTIPASTI*

Le cozze di Gaeta	8
Le alici di paranza	10
Il polpo verace 'secondo tradizione Chinappi'	15
La votapiatti di calamaretti	15
Le seppioline in guazzetto	15

### *SECONDI*

Baccalà cotto a bassa temperatura	18
Fritto di calamaretti 'secondo tradizione Chinappi'	18
Mazzancolle alla formiana 'selezionate di prima scelta	24
Sogliola 'secondo tradizione Chinappi'	24
Spigola al sale da 1 kg o pesce del giorno al kg	59

### *LA PASTA*

Spaghetti con telline sgusciate 'secondo tradizione Chinappi'	18
Gnocchi fatti da Noi con cozze di Gaeta, melanzane e basilico	15
Fettuccina con ragout di cernia	15
Fusilloro aglio, olio, peperoncino e totanetti	18
Linguine con granchio di scoglio (papiro peloso)	18

*Da Chinappi si serve la pasta prima del dessert con cottura al chiodo  
Per avere un servizio migliore siete pregati di scegliere 2 primi per tavolo*



FORMIA

## PROPOSTE DI MENU A DEGUSTAZIONE

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

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

### IL MENU DEGUSTAZIONE SECONDO LA TRADIZIONE CHINAPPI... 70

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

\*\*\*\*

### MENU DEGUSTAZIONE A SORPRESA FIDATEVI DI CHINAPPI... 100

## LA PIZZA... di Nonno Franco a Formia dal 1957

Al Pecorino pomodoro, aglio e olio 'unico simbolo dal 1957 di Nonno Antonio'	6
Bianca mozzarella olive e rosmarino 'secondo tradizione di Franco Chinappi'	7
Classica metà e metà 'secondo tradizione di Franco Chinappi'	7
Margherita	7
Pomodoro mozzarella, alici e olive	8
La diavola mozzarella e salame	10
Bianca mozzarella, wurstel e patatine fritte	10
Bianca mozzarella, crema di zucca, lardo di colonnara e salvia	10
Pomodorino giallo, friggitelletto e bufala <i>'l'innovazione di Stefano Chinappi'</i>	10
Pomodorino giallo zucchine grigliate provola di Agerola e prosciutto cotto	12
Pomodorino datterino rosso, bufala e pesto <i>'l'innovazione di Stefano Chinappi'</i>	10
Pomodorino datterino bufala e prosciutto crudo 28 mesi 'Sant'Ilario'	12
Calzone mozzarella, salame ricotta e pecorino	12
La pizza con polpo verace e olive di Itri	15
<i>La pizza senza glutine (Su prenotazione almeno 8 ore prima, più € 2 a tipologia)</i>	

## DESSERT...

La sfoglia croccante con crema chantilly	6
Il tiramisù	6
La pastiera	7
La caprese	7
Terrina al cioccolato su salsa di pistacchio	6
Sorbetto al limone, gelato al bacio, malaga e crema e amarena	6

*Pane e servizio incluso x persona € 1,00 Acqua microfiltrata € 3,00*

*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 contengono allergeni, qualora abbia intolleranze avvisi il personale in sala.