



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.