

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

**Dalla storia alla tavola, dal mare in cucina**

**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, a piazza Barberini prima e a Porta Pia poi, con l'obiettivo di portare il mare in città. La sua conoscenza per il pescato, che quotidianamente arriva dalla pescheria di famiglia sul litorale pontino, continua a trasmettersi con i ristoranti di Formia e Roma, diventati due punti di riferimento per il "buon pesce". Quotidianamente, in funzione dei cicli stagionali e del mercato, vi saranno presentati i prodotti migliori che ci consentono di proporvi un'offerta sempre in linea con le prerogative di freschezza e qualità, che da sempre contraddistinguono questi locali.*

**Per tavolo c'è la scelta di un solo menu di pesce**

***Menu degustazione 50***

Percorso di 4 portate ( 1 crudo 1 cotto 1 primo 1 dessert )

\*\*\*\*

***Menu degustazione 77***

Percorso di 7 portate ( 3 crudi 2 cotti 1 primo 1 dessert )

*Gentile ospite, per soddisfare al meglio ogni Suo desiderio, la invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari. Tutti i prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nelle procedure del manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04 Per garantire ulteriormente la qualità delle materie prime, tutti i prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per mantenere l'assoluta integrità alimentare come per legge.\* I nostri piatti contengono allergeni, qualora si abbiano delle intolleranze si è pregati di avvisare il personale in sala.*



A

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

|   |    |
|---|----|
| Rossa al pecorino ‘unico simbolo dal 1957 di Nonno Antonio’                               | 5  |
| Bianca, mozzarella, olive e rosmarino   | 8  |
| Metà e metà: rossa al pecorino e bianca mozzarella olive e rosmarino                      | 8  |
| Margherita  | 8  |
| Pomodoro, mozzarella, alici e olive   | 9  |
| Diavola   | 9  |
| Bianca, mozzarella, wurstel e patatine fritte   | 9  |
| Pomodorino giallo, friggirelli e bufala ‘l’innovazione di Stefano Chinappi’               | 10 |
| Cilieginò rosso, bufala e pesto ‘l’innovazione di Stefano Chinappi’                       | 10 |
| Cilieginò rosso, cipolla di Tropea, pancetta e pecorino                                   | 10 |
| La Capricciosa  | 10 |
| Calzone con mozzarella, salame, ricotta e pecorino  | 10 |
| Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto alla brace “Villani”                                | 12 |
| Pomodoro, mozzarella prosciutto di Parma 30 mesi “Sant’Ilario”                            | 14 |
| Bianca con mozzarella mortadella al pistachio e provolone di Recco                        | 14 |
| Pomodorino, polpo verace e olive di Itri “tradizione Chinappi”                            | 18 |
| <i>La pizza senza glutine ( Su prenotazione almeno 8 ore prima, più € 2 a tipologia )</i> |    |

## **DESSERT**

|   |   |
|---|---|
| La sfoglia croccante con crema chantilly        | 5 |
| Il tiramisù                                     | 5 |
| La terrina al cioccolato su salsa di pistacchio | 5 |
| La caprese napoletana                           | 5 |
| Il babbà di Cristian                            | 5 |
| Sorbetto al limone                              | 5 |
| Gelato malaga, bacio e crema amarena            | 5 |

## IL PESCE DI CASA CHINAPPI DALLA PESCHERA DI FAMIGLIA

*A secondo del pesce dell'asta giornaliera di Gianni Vi saranno proposti i piatti, fidateVi di Noi...!!!*

|   |      |
|---|------|
| Carpaccio di palamita   | 12   |
| N 1 pz. crudo di gambero "gobetti" di Ponza "tradizione Chinappi"       | 2,50 |
| N 1 pz. crudo di gamberone rossi di Ventotene                           | 4,50 |
| N 1 pz. crudo di scampo di Ponza  | 5    |
| N 1 pz. ostrica "Divine"  | 5    |
| oooooooooooooooooooooooooooo  |      |
| Le cozze di Gaeta   | 10   |
| Il polpo verace alla griglia "tradizione Chinappi"                      | 15   |
| Il calamaro a julienne con verdure di stagione                          | 15   |
| Lo sgombro piastrato  | 15   |
| La tiella di baccala e scarola  | 15   |
| oooooooooooooooooooooooooooo  |      |
| La votapiatti di calamari con aglio e peperoncino "tradizione Chinappi" | 19   |
| Le mazzancolle alla formiana  | 25   |
| La gallinella in guazzetto  | 22   |
| La ricciola in crosta di patate   | 22   |
| La sogliola olio e limone "tradizione Chinappi"                         | 25   |
| Spigola al sale da 1 kg o pesce del giorno al kg                        | 69   |
| oooooooooooooooooooooooooooo  |      |
| Il fritto di alici di paranza   | 12   |
| Il fritto di calamari "tradizione Chinappi"                             | 20   |
| Il gran fritto di paranza   | 22   |
| Il fritto di baccalà con colatura di pomodorino cipolla e olive         | 22   |

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

*Per avere un servizio migliore siete pregati di scegliere 2 primi differenti per tavolo*

|  |    |
|--|----|
| Spaghetti con lupini e telline sgucciate "tradizione Chinappi" | 18 |
| Paccheri al nero di seppia con ragout di cernia                | 15 |
| Bombolotti con cozze, melanzane e basilico                     | 15 |
| Fettuccina con aglio, olio, peperoncino e totanetti            | 18 |
| Linguina con ragout di granchio di scoglio                     | 20 |

# IL CALENDARIO DEL MARE

Quotidianamente il mare ci regala emozioni e ci permette di assaporarne le prelibatezze, ma per poterlo fare al meglio dobbiamo seguire il ciclo e i tempi della natura e pazientare il giusto tempo.

## GENNAIO

### il Baccalà

Quando le acque si fanno più fredde e la maggior parte dei pesci migra verso aree più calde, il mare del nord ci regala la massima esaltazione del merluzzo.

## FEBBRAIO

### le Canocchie

È il periodo in cui depongono le uova, la loro struttura è più elastica e robusta che rende la carne più saporita.

## MARZO

### gli Scampi

Siamo nella stagione dell'anno in cui i crostacei cambiano il carapace, il momento migliore per avere un prodotto dal sapore più gustoso e deciso.

## APRILE

### i Gamberoni rossi e viola

Immergiamo le reti nei fondali del mare, alla ricerca dei gamberi che in questo periodo diventano più grandi.

## MAGGIO

### il Polpetto verace

In questo periodo raggiunge un peso maggiore, regalandoci una qualità in tavola unica.

## GIUGNO

### i Frutti di mare

Le acque si fanno più calde, inizia il periodo dell'amore dove molluschi e crostacei raggiungono una dimensione ed un sapore senza eguali.

## LUGLIO

### la Triglia

Tra i fondali del mare in questo periodo la salinità delle acque dona alla triglia una carne ricca di proteine.

## AGOSTO

### il Pesce spada

Questo è il mese dove gli adulti prolificano e troviamo nelle nostre acque esemplari più giovani, più piccoli e più buoni.

## SETTEMBRE

### il Pesce azzurro

A settembre nascono gli esemplari più piccoli che conservano maggiormente le loro proteine e grassi di omega donandoci un sapore più deciso e saporito.

## OTTOBRE

### il Tonnetto

In questo periodo inizia il lungo viaggio, dalla Liguria alla Calabria in direzione delle acque calde di Cipro ed è il momento migliore per la pesca del tonnetto appartenente alla famiglia degli Sgombridi.

## NOVEMBRE

### la Zuppa di pesce

In questo periodo raggiunge un peso maggiore, regalandoci una qualità in tavola unica.

## DICEMBRE

### Spigole e Orate

Le acque si fanno più calde, inizia il periodo dell'amore dove molluschi e crostacei raggiungono una dimensione ed un sapore senza eguali.