

# **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.

Vivere un'emozione, scoprire i prodotti del nostro mare e sorprendersi di fronte ad un piatto. Questa è dal 1957 la missione di Chinappi ed è ciò che ancora oggi vogliamo farvi vivere e assaporare attraverso questi menu degustazione: tre percorsi diversi ma allo stesso modo incredibilmente sorprendenti e coinvolgenti.

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

### ***Menu degustazione 50 €***

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

\*\*\*\*

### ***Menu degustazione 85 €***

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

Pane fatto da Noi 2 € a persona  
Acqua microfiltrata e controllata 3 €  
Richiedete la carta dei Vini

*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.*



## ***LA PIZZA*** di *Nonno Franco a Formia dal 1957 solo la sera...!!!*

Rossa al pecorino 'unico simbolo dal 1957 di Nonno Antonio'	7
Bianca, mozzarella, olive e rosmarino	7
Metà e metà: rossa al pecorino e bianca mozzarella olive e rosmarino	7
Margherita	7
Diavola	8
Bianca mozzarella salsiccia e broccoletti	12
Pomodorino giallo, friggirelli e bufala 'l'innovazione di Stefano Chinappi'	12
Cilieginò rosso, bufala e pesto 'l'innovazione di Stefano Chinappi'	12
La Capricciosa	10
Calzone con mozzarella, salame, ricotta e pecorino	12
Calzone con scarola e olive	12
Pomodoro, mozzarella prosciutto di Parma 30 mesi "Sant'Ilario"	14
Bianca con mozzarella mortadella al pistacchio e scaglie di 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>	

## ***LA BIRRA selezionata da Stefano***

Classica Peroni cl 66	6
Riserva Peroni Puro Malto cl 50	6
Baladin di Teo Mussi Nazionale cl 33	6
Baladin di Teo Mussi Wayan cl 33	6
Er Boquerons La Blanca all'acqua di mare cl 33	7

## ***DESSERT***

La sfoglia croccante con crema chantilly	6
Il tiramisù	6
La terrina al cioccolato su salsa di pistacchio	6
La caprese napoletana	6
La Cheesecake	6

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

Spaghetti con lupini e telline sgusciate "tradizione Chinappi"	18
Calamarata con ragout di cernia	16
Linguina con gli scampi di Ponza	22
Fettuccina al peperoncino con aglio, olio e totanetti	18
Linguina con aragosta di ponza	35

**IL PESCE DI CASA CHINAPPI DALLA PESCHERIA DI FAMIGLIA**

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

Carpaccio di palamita	13
Carpaccio di ricciola	13
Tartare di pezzogna	15
N 1 pz. Gambero crudo "gobbetto" di Ponza "tradizione Chinappi"	3
N 1 pz. Gamberone rosso crudo di Ventotene	5
N 1 pz. Scampo crudo di Ponza	6
N 1 pz. Ostrica "Divine"	5

oooooooooooooooooooooooooooo

Il fritto di alici di paranza	12
Il polpo verace alla griglia "tradizione Chinappi"	16
Il calamaro piastrato con verdure di stagione	16
Il tonno scottato	15
Il fritto di merluzzetti	15
Il baccalà cotto a bassa temperatura	20

oooooooooooooooooooooooooooo

Ombrina in crosta di patate	20
La votapiatto di calamari con aglio e peperoncino "tradizione Chinappi"	20
Le mazzancolle alla formiana	26
La sogliola olio e limone "tradizione Chinappi"	26
Il Fritto di calamari "tradizione Chinappi"	20
Spigola al sale da 1 kg o pesce del giorno al kg	69

# 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.

