

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

Dalla storia alla tavola, dal mare in cucina

Stefano Chinappi e la sua famiglia

Una storia familiare, fatta di tradizioni e di amore per il pesce. Dallo storico ristorante di Formia 20 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.



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.*

TABELLA ALLERGENI

Gentile Ospite, al fine di poter soddisfare al meglio ogni Suo desiderio, La invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari. Questo prodotto può essere surgelato o congelato all'origine secondo la disponibilità del mercato oppure per garantirne la qualità e la sicurezza merceologica. ()*

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti derivati in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO2
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



IL PESCE DI CASA CHINAPPI DALLA PESCHERIA DI FAMIGLIA

A seconda del pesce dell'asta giornaliera di Gianni, Vi

IL CRUDO

N 6 Ostriche "Divine"	36
Carpaccio di volpina con pomodorino origano e basilico	15
Crudo di gamberi "gobetti" di Ponza	20
Crudo di Scampi crudi di Ponza	22

LA TRADIZIONE DELLA CHEF ANNA ESEGUITA DALLO CHEF MIRCO POCCIA E LUCA AMATO

ANTIPASTI COTTI

Sparnocchie di paranza a vapore	18
Impepata di cozze di Gaeta	13
Calamaretti di lampara in padella	18
Alici di lampara appena scottate	15
Crochette di cernia con maionese espressa	18

I PIATTI NON DI PESCE

Prosciutto di Parma 30 mesi	14
Cotoletta di pollo	14
Scaloppina al vino bianco	14
Gnocchi fatti da Noi con pomodorino o con ragout genovese	15
Salsiccia con broccoletti in padella	15
Patatine fritte Scarola Broccoletti Insalata mista	6

Fidate Vi di Noi... Il Pesce

a seconda del pesce dell'asta giornaliera di Gianni Vi saranno proposti i piatti

Classico polpo verace <i>olio limone</i>	24
Sogliola alla "Chinappi"	26
Classiche mazzancolle di Formia	25
Ricciola scaloppata al traminer aromatico	22
Filetti di fragolini (dentice locale) in guazzetto leggero	22
Frittura di calamari e gamberi	25
Pesce con la spina al sale al kg Spigole, Orate, Pezzogne, Rombi	79

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*

Spaghettoni con lupini sgucciati	18
Calamarata di Gragnano con calamaretti datterino e basilico	18
Brodetto di sparnocchie con pasta mischiata	18
Spaghetto quadrato aglio olio peperoncino con gamberi 'gobetti' crudi e cotti	20

DESSERT

Raviolo di ananas farcito di sorbetto al limone	6
Classico tiramisù espresso	6
Millefoglie con crema chantilly	6
Terrina al cioccolato su salsa di pistacchio	6
Gelati di limone, malaga e bacio	6

*Il menu è relativo alla freschezza del pesce giornaliero e
qualche piatto non può essere disponibile*

PANE FATTO DA NOI 2 € A PERSONA

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.

