

Chinappi a Roma nasce nel 2006 su iniziativa di Stefano,

coadiuvato da giovani professionisti addestrati alla sua scuola. La filosofia in cucina è medesima; le materie prime arrivano giornalmente dal sud del Lazio, quintessenza di sapori delle assolate campagne e del mare più incontaminato e profondo della Regione. Sembra evocarlo, a pochi passi dal locale, la celeberrima Porta Pia...

Chinappi was born **in Rome** in 2006, by a Stefano's initiative, supported by professional young people training in his school. The philosophy in the kitchen is the same: prime materials arrive daily from south of Lazio, 5th taste essence of the sunny Country and of the most uncontaminated and deep Region sea.

It likes to invoke, a few steps from the restaurant, the famous Porta Pia ...

Caro Cliente,

giornalmente saranno presentate le pietanze che compatibilmente al mercato e ai cicli stagionali ci consentiranno di mantenere le nostre prerogative di freschezza e qualità. Per garantire ulteriormente la qualità delle nostre materie prime alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 (all.III, sezione VII, ap.3, lett.D, punto* Prodotto congelato (per esempio patatine congelate)

PROPOSTE DI MENU A DEGUSTAZIONE:

E' possibile 1 sola scelta di menu degustazione per tavolo

It's possible just one degustation-menu for one table

MENU DELLA TRADIZIONE VECCHIA MANIERA... di pesce (FISH) € 50,00

GRAN MENU MEDITERRANEO di pesce (FISH) € 75,00

MENU CON ERBE SPONTANEE (VEGETARIAN) € 50,00

MENU DEI BAMBINI € 25,00

MENU A SORPRESA € 100,00... FIDATEVI DI STEFANO...

Stefano Elena e la sua squadra Ramì, Giuseppe, Manuel,

Ronny e Russel Vi augura Buon Appetito!



La Carta *selectioned by Stefano and chefs Ramì, Giuseppe, Manuel e Marco*

One proposal menu for the table € 50,00 for pax. Proposta menu vecchia maniera

Insalata di polpo verace di Gaeta padellato

Baccalà su crema di porri e scarola ripassata

Spaghetto con lupini e vongole veraci

Sorbetto giornaliero fatto da Noi

€ 50,00

LA SELEZIONE DI PASTA DEI MIGLIORI PASTAI DELLA TRADIZIONE ITALIANA

Spaghetti "Fabbri" aglio, olio, calamaretti, peperoncino e pangrattato

Spaghetti with garlic, oil, red chily, squids and stonebread

Spaghettoni "Fabbri" con vongole veraci e lupini

Spaghetti with clams

Calamarata di Gragnano "Setaro" con cernia di fondale e pomodorino

Homemade pasta with grouper fish and tomatoes

Rigatoni quadrati "Verrigni" con amatriciana di tonno e pecorino

Special rigatoni pasta with tuna, onion, tomatoes and pecorino

Paccheri di Gragnano "Faella" con baccalà e cubetti di melanzane

Pasta of Gragnano with cod fish and eggplants

Fettuccine fatte da Noi con cozze di Gaeta vongole veraci e calamari

Homemade fettuccine with mussels clams and squids

Linguina "Setaro" con granseola di Ponza

Linguine with Ponza island crabs

Tagliolini "fatti in casa da Noi" con gamberi 'gobetti' e pomodorino

Homemade tagliolini with prawns and tomato cherry

Risotto "Ferron" con gamberoni al profumo di limone (minimo per 2 pax)

Traditional risotto with red prawns and lemon

Spaghetti "Fabbri" con pomodorino 'pachino' e basilico

Vermicello with tomato 'cherry' and basil

Classica Calamarata di Gragnano "Vidomini" carbonara

Classic carbonara eggs bacon and pepper

Rigatoni quadrati "Verrigni" con amatriciana di guanciale di "Sauris"

Classic amatriciana

Ravioli fatti in casa da Noi con ragout alla 'genovese napoletana'

Homemade ravioli with ragout to the 'Genoan Naples'

Zuppa di verdure dell'orto

Season's vegetable soup

LA PASTA DA CHINAPPI SI SERVE USUALMENTE PRIMA DEL DESSERT

IL PESCE

Filetti di alici grigliate al salmoriglio su lattughino

Filet anchovies grilled on fresh salad

Varietà di sfizi marinato e affumicato

Great Variety of seafood's appetizers marinated and smoked

Soutè di cannolicchi o tartufi o telline o cozze secondo disponibilità

Gaeta coteau o mussels o clams marinara sauce

Polpo verace spadellato alla 'Formiana'

Octopus salad to 'Formiana' style

Calamari scottati su misticanza

Squids seared in a pan with vegetable

N 6 Ostriche 'Papillon'

N 6 Oysters 'Papillon'

Crudo di gamberi 'gobbetti' di Ponza
Raw prawns 'gobbetti' of Ponza

Baccalà spadellato su crema di porri e scarola e olive
Codfish sautéed with potatoes cream and escarole and olives

Filetto di sogliola alla 'Chinappi' olio extravergine e limone di amalfi
Fillet of sole 'Chinappi' style with oil and Amalfi lemon

Spigola di coffa a vapore o al sale o fritta al hg
SeaBass crow's nest to steam or salt to hg

Pezzogna di Capri in 'guazzetto' delicato al hg
Capri Red snapper in tomatoes-sauce to hg

Trancio di ricciola con patate al forno
Fillet of amberjack with baked potatoes

Il san pietro fritto . . . su insalata di campo
The fried dory-fish . . . on green salad

N 5 Mazzancolle di Formia selezionate di 1° scelta olio e limone
N 5 tiger prawns of first selection on oil and lemon sauce

N 4 Gamberoni dell'isola di Ponza alla 'catalana'
N 4 giant red-prawns of Ponza island in 'Catalana' style

N 5 Scampi di Ventotene a vapore al kg
N 5 big Shrimps of Ventotene island steamed with rocket salad to kg

Gran zuppa di pesce in casseruola di mamma con crostini di pane
Great mix Fish soup

WE APOLOGIZE IF SOME DISHES WITH CUSTOMERS ARE NOT AVAILABLE

La carne... non solo pesce...The meat ... not only fish...

Ghirardi Prosciutto di Parma 28 mesi
Parma Ham Ghirardi 28 month

Sgaloppina alla romana
Veal with white wine sauce

Classica Pizzaiola
Veal with tomatoes sauce and oregano

Bistecca di manzo
Beef Entrecôte

Costolette di agnello
Rack of lamb

Insalata mista
Scarola ripassata alle olive
Broccoletti in padella
Agetti all'agro
Parmigiana di melanzane

Richiedete la carta dei Dessert
Ask for the Menu Dessert

