



# Fiumicino dalla terra al mare



*L'Osteria dell'Orologio*



# La nostra Bottega degli Stagionati

L'esigenza di conservazione del cibo per renderlo disponibile nei diversi periodi dell'anno affonda le proprie radici nel lontano passato: dall'antico Egitto ai greci, dal "garum" dei romani ai popoli del Nord-Europa arrivando fino ad oggi, le tecniche ideate per realizzarla (congelamento, essiccazione, affumicatura, salatura,...) sono utilizzate sin dall'antichità e nel tempo sono state migliorate e perfezionate.

L'utilizzo di pesce povero, la riduzione di scarti e il riutilizzo della materia prima uniti all'interesse e alla passione per questi processi hanno portato Marco, dopo anni di studi ed esperienza sul campo, ad acquisire queste tecniche ritagliando uno spazio tutto dedicato alla "Bottega degli stagionati e dei salumi di mare".

Fortemente legati alla tradizione e alle abitudini dei pescatori che avevano necessità di sfruttare tutto il pescato del giorno, bottarghe, salumi e stagionati di mare vengono prodotti e trattati artigianalmente nella cucina iodata di Torre Clementina dove, partendo dal pescato delle paranze locali ed in base alla stagionalità della pesca, attraverso tecniche di salatura, maturazione ed essiccazione viene riservato un trattamento ad alcune parti del pesce che porta alla produzione di prosciutti, speck, bresaole, salsicce, coppiette, lardi e molto altro.

## La nostra selezione di stagionati di mare | 35

1,2,4,7,8,10,11,14

## Spaghetti "Mancini" con bottarga | 22

1,4

## Fusillone "Gentile" all'amatriciana con guanciale di tonno | 18

1,4,7,9



*L'Osteria dell'Orologio*

Selezione di pani fatti in casa ed olio EVO Quattrociocchi 3 euro a persona.

Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge).

In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi.



# Percorsi Degustazione

per tutto il tavolo

## Pochi ma buoni | 65

da 1 a 14

### Aperitivo

Carciofo, crudo e cotto di tonno, topinambur e fondo bruno

Baccalà “gratinato”, cipolla e conserva di pomodoro

Polpo speziato, patate e barbecue di polpo

Spaghettono “Mancini” , crudo di gamberi, tartufo e limone

Arzilla, arancia, porro ed olive

### Dessert

## Libera-mente | 85

da 1 a 14

La mente libera dello chef espressa nelle sue creazioni tra crudo e cotto

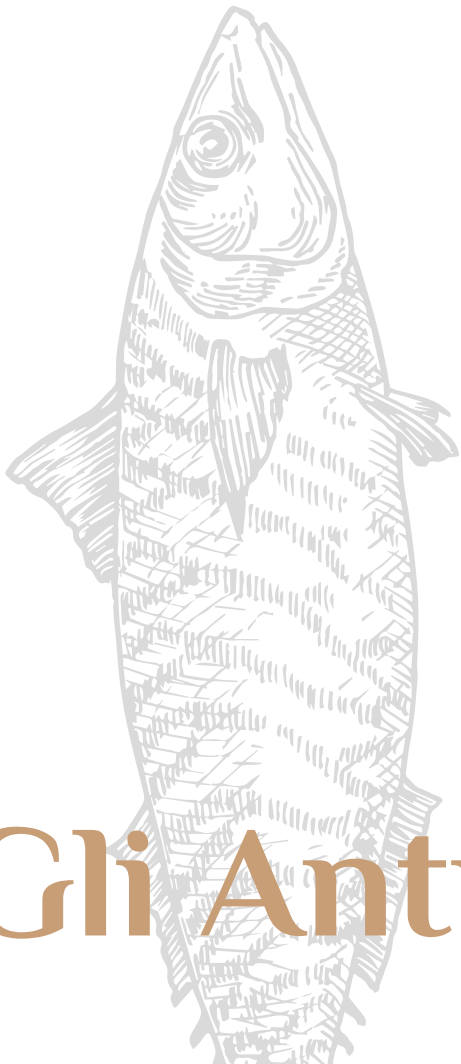


*L'Osteria dell'Orologio*

Selezione di pani fatti in casa ed olio EVO Quattrociocchi 3 euro a persona.

Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge).

In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi.



# Gli Antipasti

## Per assaggiare i nostri antipasti

6 portate | 50

### I Crudi

Il crudo “Olio e Sale” | 50

2,4,14

Ostriche | 5 al pezzo

1,4

Gambero viola, rosmarino bruciato e limone al sale | 6 al pezzo

2,4

Mormora, la nostra bottarga, asparagi e mugnaia alle nocciole | 18

1,4,7,8,9 18

Ricciola, miso piccante, bieta e carota di Maccarese | 18

1,4,6,10

Triglia, pane cotto e cavolo toscano | 18

1,4,6,11

### I Cotti

Polpo speziato, patate e barbecue di polpo | 18

3,6,7,14

Baccalà gratinato, cipolla e conserva di pomodoro | 18

1,3,7,4

Carciofo, crudo e cotto di tonno, topinambur e fondo bruno | 18

4,6,9

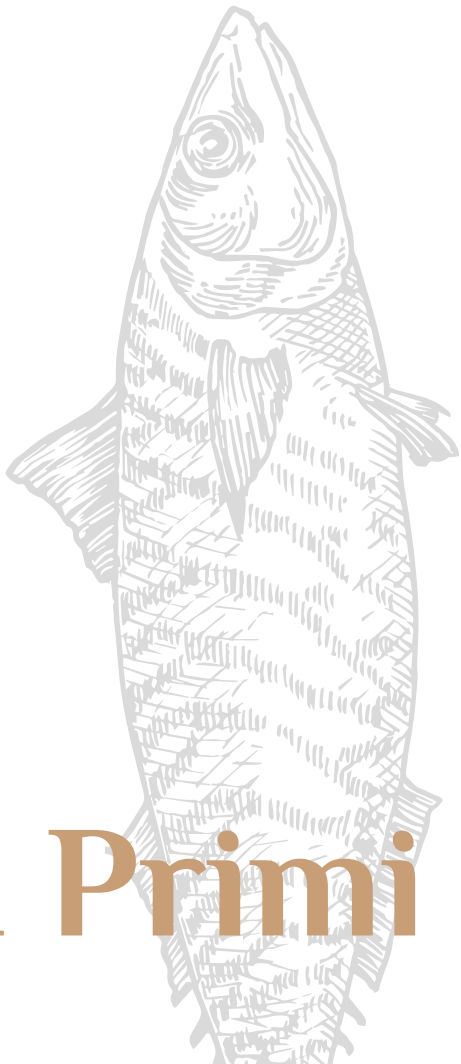


*L'Osteria dell'Orologio*

Selezione di pani fatti in casa ed olio EVO Quattrociocchi 3 euro a persona.

Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge).

In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi.



**l Primi**



Spaghetti “Mancini” ai lupini locali | 18

con aggiunta di bottarga | 22

1,4,14

Plin di stracotto di tonno alla genovese | 18

1,3,4,6,7,9

Risotto alle erbe, panna acida, ostrica e caviale d’aringa | 20

1,4,7,14

Fusillone allo scoglio “vero”, aglio nero e coriandolo | 20

1,4,7,9,14

Trenetta ai ricci, salicornia e latte di bufala affumicato | 24

1,4,7,9,14

Spaghettono “Mancini”, crudo di gamberi, tartufo e limone | 22

1,2,4,9

La mezza porzione | 13

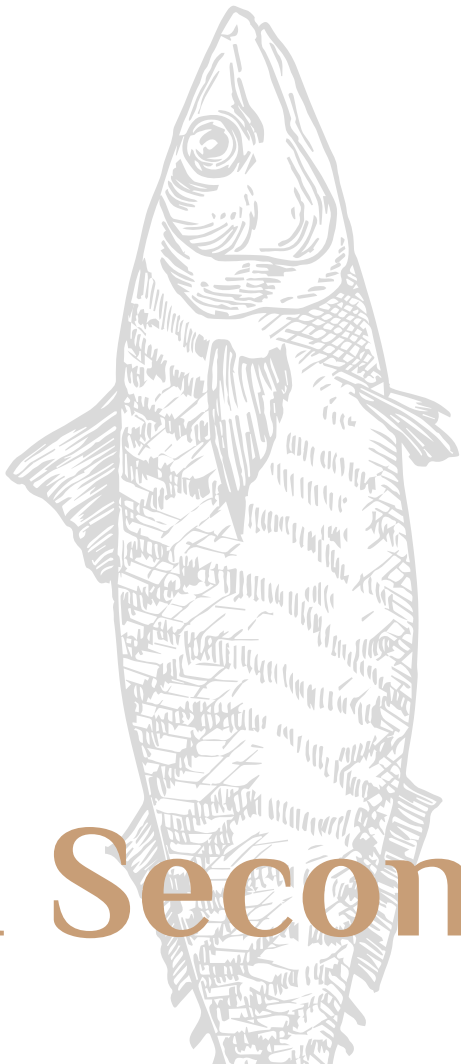


*L'Osteria dell'Orologio*

Selezione di pani fatti in casa ed olio EVO Quattrociocchi 3 euro a persona.

Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge).

In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi.



# **I Secondi**

## Alla piastra

Pesci, molluschi e crostacei | 26

1,4,14

## Al tegame

Coda di rospo alla Rossini | 26

1,4,6,7,9

La zuppa di pesce | 35

1,2,4,9,14

## In friggitrice

La paranza | 22

1,2,4,14

## Al forno

Rombo al sale, zabaione salato e giardiniera | 26

1,3,4,9

## Al vapore

Arzilla, arancia, porro ed olive | 22

1,4,6,9,10

La mezza porzione | 16



*L'Osteria dell'Orologio*

Selezione di pani fatti in casa ed olio EVO Quattrociocchi 3 euro a persona.

Al fine di preservare le qualità organolettiche tutti i nostri prodotti subiscono un procedimento di abbattimento a temperatura negativa (a norma di legge).

In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi.



**Allergeni**

- IT** Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti a consigliarti nel migliore dei modi.
- EN** Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerances issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.
- DE** Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.
- FR** Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti derivati
- 3 Uova e prodotti derivati
- 4 Pesce e prodotti derivati
- 5 Arachidi e prodotti derivati
- 6 Soia e prodotti derivati
- 7 Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queenslande prodotti derivati
- 9 Sedano e prodotti derivati
- 10 Senape e prodotti derivati
- 11 Semi di sesamo derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub>
- 13 Lupini e prodotti derivati
- 14 Molluschi e prodotti derivati





