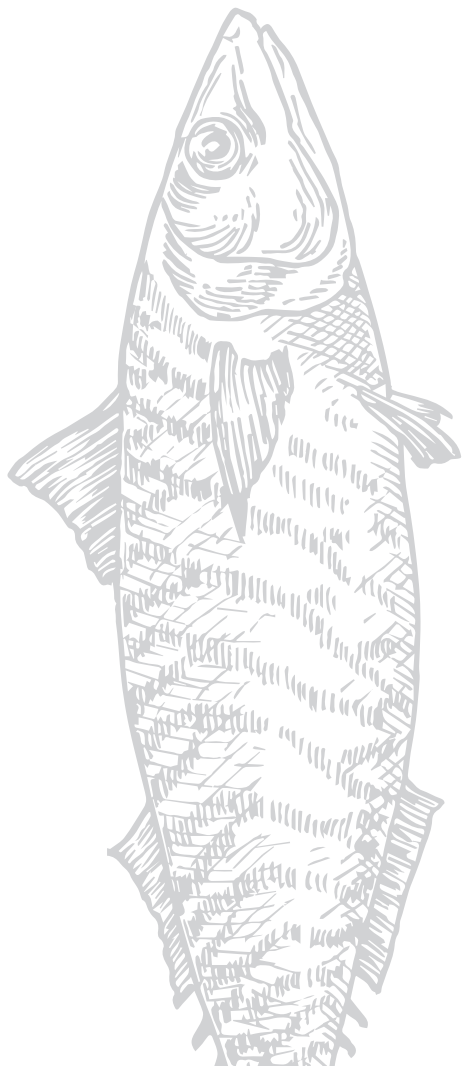


Fiumicino dalla terra al mare



L'Osteria dell'Orologio



La Macelleria

Questo menù nasce dall'esigenza di valorizzare il pescato a 360 gradi, utilizzando i vari tagli, il quinto quarto ed usando tecniche come la stagionatura e la maturazione. Attraverso ciò intendiamo porre l'attenzione sul delicato equilibrio dei nostri mari e sull'importanza di attingere da esso in maniera responsabile.

Menu macelleria di mare | € 90

Il crudo e gli stagionati

Pan brioches e ventresca di tonno (stagionatura 3 mesi)

1,3,4,7

Prosciutto di ricciola e melone invernale (stagionatura 2 mesi)

4,6,7

Pane ai fichi, canocchia, lardo di morone e limone (stagionatura 1 mese)

1,2

Insalatina di porcini, bottarga e lamponi (stagionatura 6 mesi)

4,6,8,9

I cotti ed il quinto quarto

Cozze e nduja di spada

1,4,14

Coratella di pesce

4,7

Trippe di rana

4,7

Lattume in saor

1,3,4,7

Tagliolino di zuppa speziata di pinne e granchi blu

1,3,4,9

Fusillone "Gentile" all'amatriciana di tonno

1,4,7

I tagli del pesce

1,4,7,10

Crème brûlée, zucca e cuore di tonno

1,3,4,7

Dessert a scelta

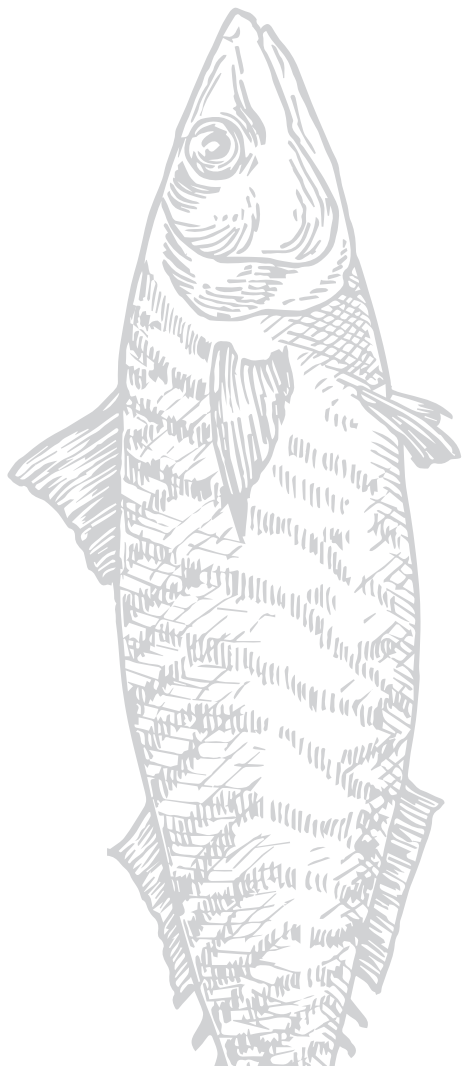


L'Osteria dell'Orologio

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

Degustazione 6 portate | € 65

Un menù dedicato alla cottura del pesce

Polpo, carote, miso e bieta

1,4,6,14

Baccalà “in bianco”

3,4,7,8

Cotoletta di alice, la sua maionese e misticanza alla colatura

1,2,3,6

Spghettino “Mancini” dal tellinaro

1,2,3,4,14

Ricciola, porcini, uva e scalogno

1,3,4,7,9

Dessert

Libera-mente 11 portate | € 85

Un viaggio di undici portate tra crudi e cotti di pesce, crostacei e molluschi secondo l'interpretazione dello chef

da 1 a 14

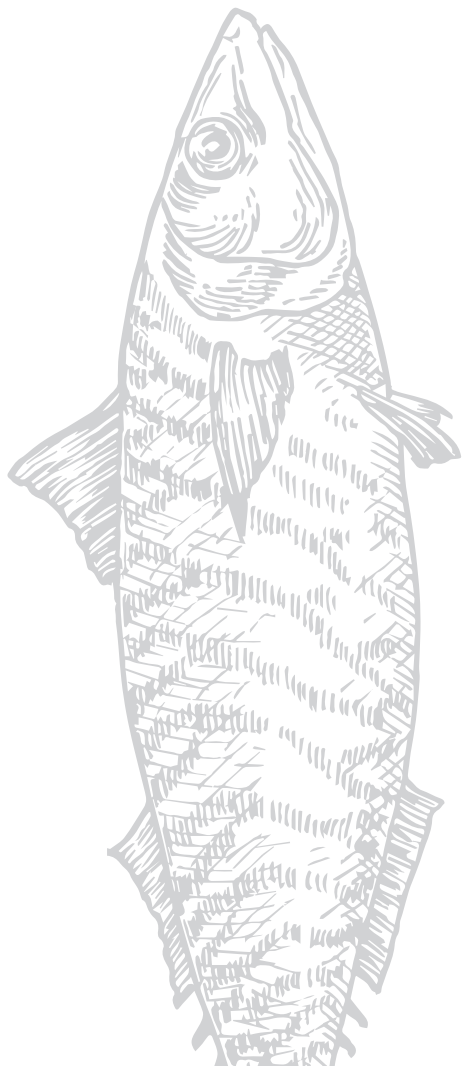


L'Osteria dell'Orologio

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 | 55

da 1 a 14

Il crudo Olio e Sale | 55

1,2,4,6,8,9,14

Gli stagionati dalla nostra Macelleria di pesce | 45

da 1 a 14

I Crudi

Ceviche di ombrina, latte di cocco ed insalatina di lenticchie beluga | 20

4,9,11

Tartare di tonno... | 20

da 1 a 14

Mazzancolle, crucifere, senape e porcini | 20

1,2,4,6,10

Pan brioche con ventresca di tonno, stracciatella e more | 12

1,4,7

I Cotti

Polpo, carote, miso e bieta | 20

1,6,14

Baccalà “in bianco” | 20

4,5,6,7,8

Cotoletta di alice, la sua maionese e misticanza alla colatura | 20

1,3,4,5,6,8

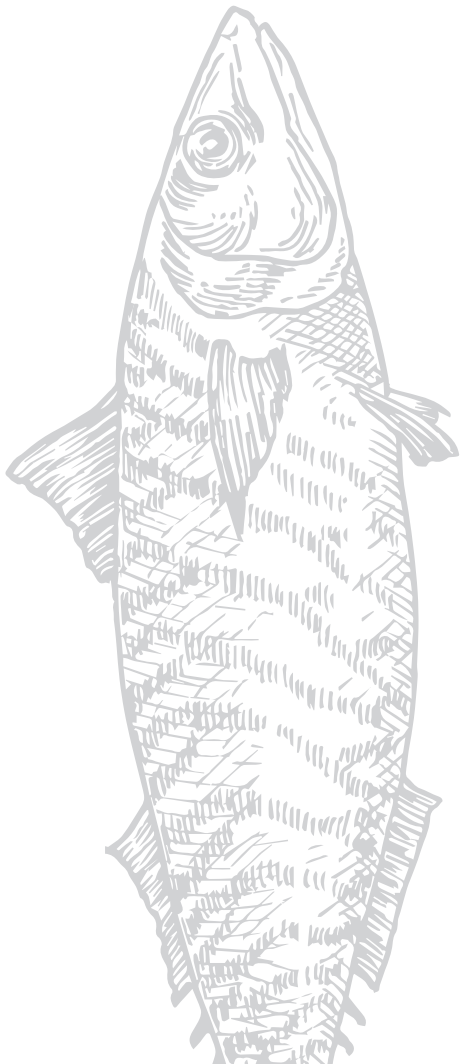


L'Osteria dell'Orologio

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

Spaghettono “Mancini” dal tellinaro | 20

1,2,14

Tortello di arzilla in brodo di broccoli | 20

1,3,4,9

Tonnarello, burro, tartufo e bottarga | 24

1,3,4,7

Fusillone “Gentile” all’amatriciana di tonno | 22

1,4,7



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

Ricciola, porcini, uva e scalogno | 28

1,4,6,9

Crepinette di tonno, verza e mela | 28

1,4,6

La rana pescatrice, tuberi e frutti rossi (per 2 persone) | 50

da 1 a 14

Il fritto | 24

1,2,4,14

Pesci, molluschi e crostacei alla griglia | 28

1,2,4



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 SO₂
- 13 Lupini e prodotti derivati
- 14 Molluschi e prodotti derivati



L'Osteria dell'Orologio

