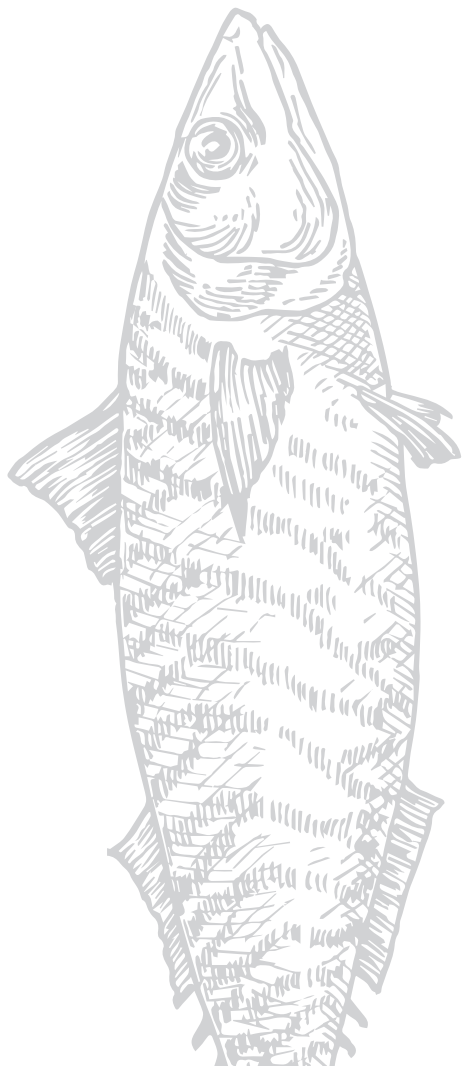


Fiumicino dalla terra al mare



L'Osteria dell'Orologio



La Macelleria

per tutto il tavolo

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.

Degustazione macelleria di mare | € 90

da 1 a 14

Il crudo e gli stagionati

Gambero viola, rosmarino bruciato, lardo di centrofolo e limone al sale
Pan brioche con ventresca di tonno
Bresaola di tonno, rucola e parmigiano
Ombrina maturata alla curcuma, curry e mela verde
Bottarga di muggine, carciofo e mandorla di Maccaresse
Palamita, nocciola e agretti

I cotti

Cozze, 'nduja di spada e friggietello
Trippa di baccalà, piselli e limone
Coratella di pesce, fave e pecorino
Lumachina con spuma di patate e salsa verde
Porchetta di spatola con salsa alla marinara

I primi

Spghettino con cuore di mare, cuore di tonno e mandorla
Risotto con seppia sporca, foie gras e arancia candita

I secondi

Tagli di pesce

Dessert

a scelta

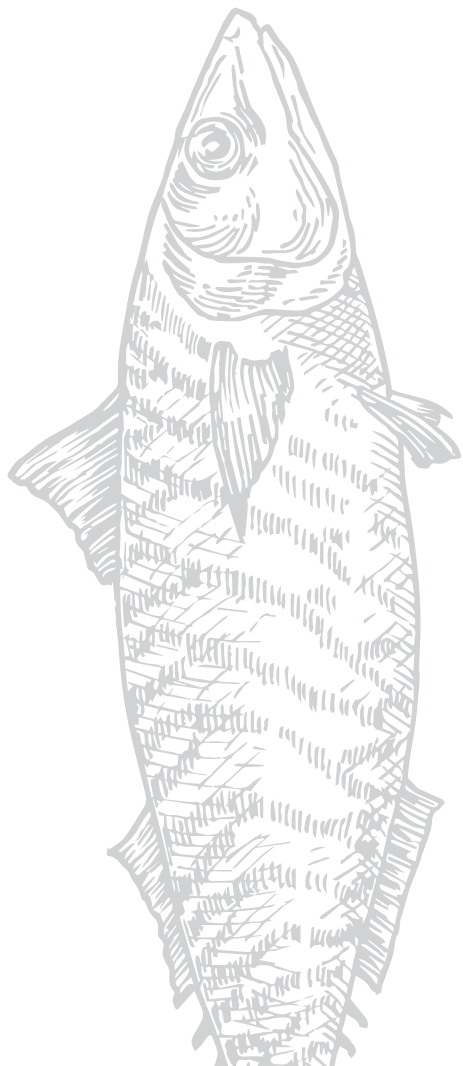


L'Osteria dell'Orologio

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

da 1 a 14

Aperitivo

Carciofo ripieno di crudo e cotto di tonno, il suo fondo, mandorla di Maccarese e mentuccia

Spiedino di polpo laccato, misticanza e yogurt speziato

Triglia, nocciola, provola e agretti

Tagliolino al finocchio di mare, burro limone e capperi, gallinella ed il suo estratto

Ricciola, il suo fondo, salsa marinara e patata sfoglia

Dessert

Libera-mente 11 portate | € 90

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 | 60

da 1 a 14

Il crudo Olio e Sale | 60

da 1 a 14

Gli stagionati dalla nostra Macelleria di pesce | 50

da 1 a 14

I Crudi

Ombrina, salsa di ricci, asparago e bottarga | 20

1,4,7

Gambero viola, rosmarino bruciato, lardo di ricciola e limone al sale | 24

2,4

Tartare di ricciola ... | 20

da 1 a 14

I Cotti

Carciofo ripieno di crudo e cotto di tonno, il suo fondo, mandorla di Maccarese e mentuccia | 20

1,4,6,8

Spiedino di polpo laccato, misticanza e yogurt speziato | 20

1,6,7,9,10,14

Triglia, nocciola, provola e agretti | 20

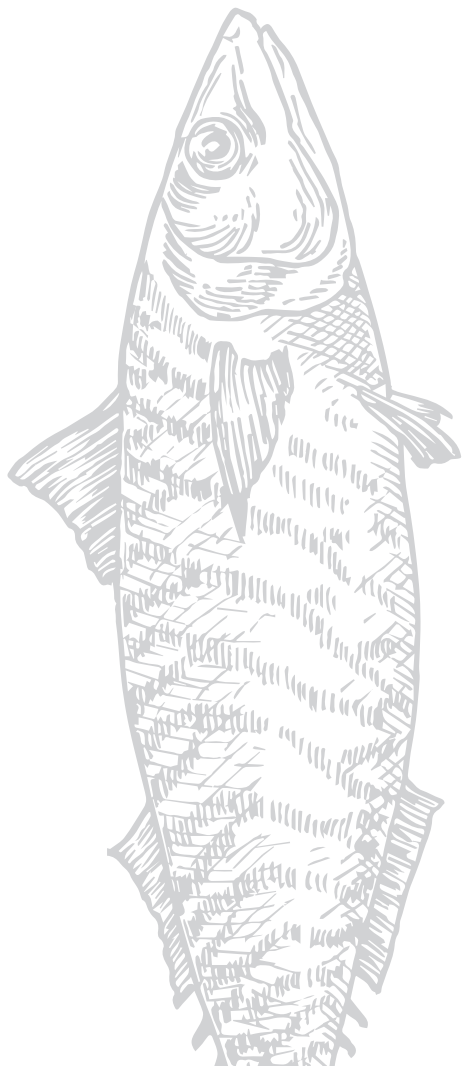
1,4,7,8



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

Trenetta “Mancini” alla puttanesca
con crudo di tonno affumicato | 20

1,4,14

Conchiglietta “Pastificio Gentile” con salsa verde,
conchiglie, ‘nduja di mare, spuma di patata e caviale di aringa | 20

1,4,7,14

Tagliolino al finocchio di mare, burro limone e capperi,
gallinella ed il suo estratto | 20

1,4,7

Raviolo arrosto ripieno di bruschetta di tellina, salsa di mare,
salicornia e pomodoro verde | 22

1,14



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.



I Secondi

Ricciola, il suo fondo, salsa marinara e patata sfoglia | 28

1,4,6,9

Baccalà in umido, limone, trippa di merluzzo, piselli e cipollotto | 28

1,4,6

Arzilla croccante ripiena di arzilla mantecata,
asparagi e salsa bernese | 28

1,3,4,7

Mazzancolla al sale, variazione di zuccina, gelato alla senape | 28

2,7,10

Il fritto | 24

1,2,4,14

Pesci, molluschi e crostacei alla griglia | 28

1,2,4

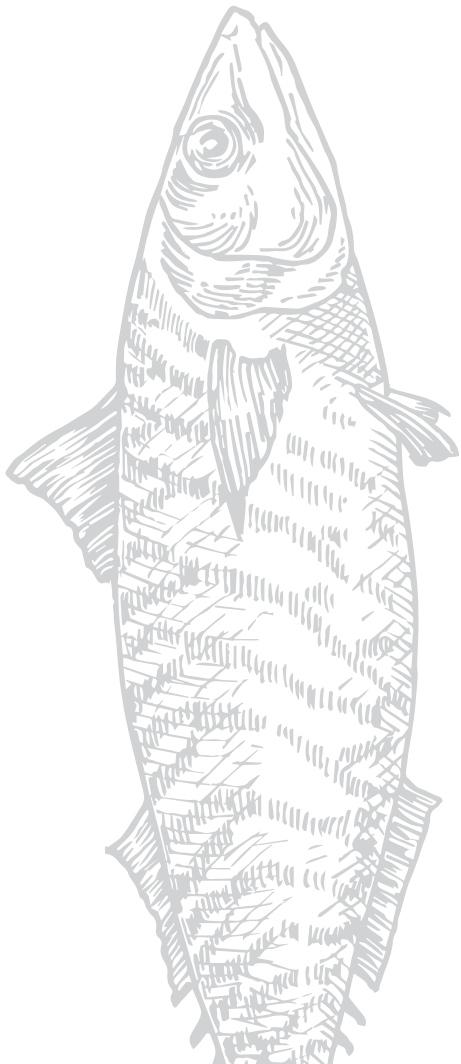


L'Osteria dell'Orologio

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

