



Fiumicino dalla terra al mare



L'Osteria dell'Orologio

Percorsi degustazione

(per tutto il tavolo)

MENÙ DEGUSTAZIONE 6 PORTATE | 65

da 1 a 14

Aperitivo

Polpo in tempura, salsa al vino, fagiolini e pesche

Baccalà in olio cottura, lattughe, olive e **alici**

Saltimbocca di **palamita**, fichi e yogurt

Thai-olino, **cozze**, curry, cocco e friggirelli

Ombrina, lattuga, finferli e mugnaia di nocciole

Dessert

LIBERA-MENTE | 90

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

da 1 a 14

DEGUSTAZIONE MACELLERIA DI MARE | 90

da 1 a 14

CRUDI

Gambero viola, rosmarino bruciato, lardo di **centrofolo** e limone al sale

Focaccia alle ciliegie, **ventresca di tonno** e stracciatella

I nostri stagionati

COTTI

Nervetti e arrosticini di **seppia**

Salsiccia di **spada**, fagioli e cipolla

Trippa di ricciola alla romana

Sautè di cozze, **'nduja di spada** e friggirello

PRIMI

Plin ripieno di stracotto di **tonno**, pollo e peperoni

Fusillone "Gentile", aglio nero, **gole di baccalà**, finferli e **salsa ai ricci**

SECONDO

I **Tagli della testa** in guazzetto di **pinne**

Dessert a scelta

Selezione di pani fatti in casa ed olio Evo "Quattrociocchi" 3,00 euro a persona

Nei nostri prodotti ittici serviti crudi è stato effettuato un trattamento di bonifica preventiva attraverso abbattitore termico
In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi

Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate

Antipasti

Il **Crudo** “Olio e Sale” | 60

da 1 a 14

Gli stagionati della nostra **macelleria di pesce** | 50

da 1 a 14

I CRUDI

Tonno, pane, pomodoro e gelato al basilico | 20

1,3,4,6,9

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

2,4

Ricciola scottata, **salsa tonnata**, finocchio di mare e salsa di **uova di pesce** | 20

3,4,6,7,9

I COTTI

Saltimbocca di **palamita**, fichi, yogurt e melanzane | 20

4,6,7

Polpo in tempura, salsa al vino, fagiolini e pesche | 20

1,14

Baccalà in olio cottura, lattughe, olive e **alici** | 20

1,3,4

Primi

Spaghetto “Mancini” ai **lupini locali** | 18 - con aggiunta di bottarga | 22

1,4

Trenetta “Mancini” con crudo di **gamberi**, limone e tartufo estivo | 22

1,2,7,9

Raviolo arrosto ripieno di bruschetta di **tellina**, salsa di mare, salicornia e pomodoro verde | 20

1,2,7

Thai-olino, **cozze**, curry, cocco e friggirelli | 20

1,3,11

Fusillone “Gentile”, aglio nero, **gole di baccalà**, finferli e **salsa ai ricci** | 22

1,4,7

Plin ripieno di **stracotto di tonno**, pollo e peperoni | 20

1,3,4,9

Secondi

Il fritto di **paranza** | 25

1, 2, 4

Ombrina, lattuga, finferli e mugnaia di nocciole | 28

1,4,7,8,9

dal maturatore

Costata di **Tonno**, bbq e pomodori | 14 all'etto

1,3,4,6,9

Cotoletta di **Ricciola**, maionese e misticanza | 15 all'etto

1,3,4,9

Salsiccia di **Spada**, fagioli e cipolla | 10 al pezzo

1,4,6

I **Tagli della testa** in guazzetto di **pinne** | 10 all'etto

4,6,9

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

