



Fiumicino dalla terra al mare



L'Osteria dell'Orologio

Percorsi degustazione

(per tutto il tavolo)

6 PORTATE | 65

da 1 a 14

Spiedo di **polpo** e patate, BBQ, senape e misticanza

Baccalà, pane, bieta e fagioli

Alice e provola in tempura, puntarelle e **acciughe**

Tortello **d'arzilla** e broccolo romano

Zuppa di **pesce** alla brace e verdure croccanti

Dessert

LIBERA-MENTE | 90

da 1 a 14

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

Tonno, scapece di zucca, nocciola e chiodini

Gobbetto, ristretto di **granchio blu** all'arancia e broccolo siciliano

Ricciola affumicata, zuppetta di melone invernale e ghiacciata di yogurt salato

Polpo e rape

Toast di **triglia** thai

Baccalà, latte di **aringa**, insalatina di cavolfiore e cipolle

Tortello di **arzilla**, **telline**, mandorle e carote

Risotto, **canocchie**, broccoletti e mandarino

Coda di rospo alla Rossini

Dessert

MACELLERIA DI MARE | 90

da 1 a 14

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

Pan brioche, **ventresca di tonno**, stracciatella e aceto di visciole

I nostri stagionati

Lumachine, patate al burro, nervetti e salsa verde

Trippa di ricciola alla romana e pecorino

Paté di coratella di pesce e cipolla

Luganega di **lampuga**, yogurt e bietoline

Cozze, broccoletti e 'nduja di **spada**

Mafaldina ripiena di genovese di **ricciola**

Spaghettono "Mancini" con **cuori di mare** e **cuore di tonno**

Tagli del **pesce**

Dessert

Le mezze porzioni di primo hanno un costo di € 16,00

Selezione di pani fatti in casa ed olio Evo "Quattrococchi" 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 mare** | 60

da 1 a 14

I CRUDI

Tonno, scapece di zucca, nocciola e chiodini | 20

1,3,4,6,8,9

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

2,4

Ricciola affumicata, zuppetta di melone invernale e ghiacciata di yogurt salato | 20

3,4,7,9

I COTTI

Spiedo di **polpo** e patate, BBQ, senape e misticanza | 20

1,3,4,6,9,10,14

Baccalà, pane, bieta e fagioli | 20

1,4

Alice e provola in tempura, puntarelle e **acciughe** | 20

1,3,4,7

Primi

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

1,4

Pasta mista “Gentile”, **conchiglie**, ceci e **pesce di fondale** | 22

1,2,4,9,14

Spaghettono “Mancini” all’amatriciana di **tonno** | 22

1,4,7,9

Tortello **d’arzilla** e broccolo romano | 22

1,3,4,9

Tagliatella al **finocchio di mare**, **calamaretto spillo**, burro acido e **bottarga** affumicata | 22

1,3,4,7,14

Secondi

La zuppa di **pesce** alla brace e verdure croccanti | 34

1, 2,4,9

Le **costate di pescato** dry aged con indivia e salsa cacciatora | 18 l'etto

1,4,6,9

Pesci, crostacei e molluschi alla griglia | 34

4,14

Il fritto di **paranza** | 26

1,2,4

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 acagiù, 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

