



Fiumicino dalla terra al mare



L'Osteria dell'Orologio

Percorsi degustazione

(per tutto il tavolo)

6 PORTATE | 65

da 1 a 14

Carciofo alla romana, crudo e cotto di **tonno**, il suo **fondo** e menta

Polpo alla cacciatora, misticanza e patate novelle 😊

Triglia lardellata, agretti, nocciole e mosto cotto

Spaghettono "Mancini", **cozze**, fave, acqua di pomodoro e pane croccante al basilico

Ombrina alla brace, salsa pil pil di **soasi**, piselli e cipollotto

Dessert

LIBERA-MENTE | 90

da 1 a 14

Gambero rosso, dahl di lenticchie, indivia belga e arancia piccante 😊

Gambero gobbetto, luganega di **tonno**, broccoletti e fondo di **granchio**

Lustrino, mugnaia alle **alici**, asparagi e **bottarga**

Ricciola, bieta, carote e miso

Carciofo alla romana, crudo e cotto di **tonno**, il suo **fondo**, mandorle e menta

Baccalà, **'nduja di mare** e patate 😊

Seppia alla brace, insalatina di piselli e guanciaie 😊

Tagliolino speziato all'estratto di **canocchie**, latte di cocco e **calamaretti spillo** 😊

Risotto alle ortiche, **ostrica**, panna acida e **caviaie d'aringa**

I tagli del pesce

Dessert

MACELLERIA DI MARE | 90

da 1 a 14

Gambero gobbetto, luganega di **tonno**, broccoletti e fondo di **granchio**

I nostri **stagionati**

Gole di **merluzzo** al pil pil, agretti e katsuobushi di **alici** 😊

Trippla, fave e pecorino

Coratella di mare con carciofi

Nervetti di seppia

Baccalà, **'nduja di mare** e patate 😊

Tortellino, **stracotto di ricciola**, panna e aceto di visciole

Amatriciana 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

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** | 50

da 1 a 14

I CRUDI

Gambero rosso, dahl di lenticchie, indivia belga e arancia piccante | 24 ☺

12,3,6,11

Lustrino, mugnaia alle **alici**, asparagi e **bottarga** | 20

1,4,7

Ricciola, bieta, carota e miso | 20

1,4,6,10,11

I COTTI

Carciofo alla romana, crudo e cotto di **tonno**, il suo **fondo** mandorle e menta | 22

4,6,8

Polpo alla cacciatora, misticanza e patate novelle | 20 ☺

1,4,9,14

Triglia lardellata, agretti, nocciole e mosto cotto | 20 ☺

1,4,6,7,8,9

Primi

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

1,4

Minestra di **pesce** | 22

1,4,9,14

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

1,4,7

Tortello d’ **arzilla**, **telline**, mandorle, carote e **salsa di mare** | 22

1,3,8,9,14

Tagliolino speziato, all’estratto di **canocchie**, latte di cocco e **calamaretti spillo** | 22 ☺

1,2,3,4,6,9,14

Trenetta allo “**scoglio vero**” | 24 ☺

1,2,4,9,14

Secondi

Costata di **tonno**, radicchio all’aceto di cipolle e salsa tartara | 18 l’etto

1,3,4,6

Ombrina alla brace, salsa pil pil di **soasi**, piselli e cipollotto | 34

1,4,9

Pesci, **crostacei** e **molluschi** alla griglia | 34 ☺

4,14

Il fritto di **paranza** | 26 ☺

1,2,4

Spiedo di **mazzancolle** e asparagi con zuppetta di fagioli all’occhio | 32

1,2,4,9

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 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

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

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura. Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo 😊)

Il Pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

