



Fiumicino dalla terra al mare



L'Osteria dell'Orologio

Percorsi degustazione

(per tutto il tavolo)

6 PORTATE | 65

da 1 a 14

Polpo rosticcato in bagnetto verde, patate e fagiolini ☺
Cotoletta di **spada**, zucchine alla scapece di passion fruit, maionese di menta e **alici** marinate
Baccalà in olio cottura con insalata di rinforzo estiva ☺

Spaghettono, **cozze**, acqua di pomodoro, friggittello e panura al basilico

Ombrina alla brace, mugnaia di nocciole, tartufo e lattuga

Dessert

LIBERA-MENTE | 90

da 1 a 14

Tonno, pane e pomodoro con gelato al basilico
Gambero rosso, anguria, cetriolo e kefir ☺
Ricciola, riccia e **ricci** ☺
Cozze alla brace, fagioli dell'occhio, limone e friggittelli
Gole di **merluzzo**, pil pil di **frutti di mare** e pomodoro verde ☺
Triglia gratinata, il suo fondo, misticanza e **lumachine** ☺

Trenetta, limone, **gamberi** e tartufo estivo
Plin di stracotto di **tonno**, **pollo** e peperoni

I tagli del **pesce** in zuppa thai

Dessert

TUTTO IL TONNO | 90

da 1 a 14

Magro pane e pomodoro con gelato al basilico
Codina bresaola, rucola e pachino
Ventresca anguria e kefir
Frontale coppa di testa
Midollo riso soffiato e zafferano
Uova bottarga, pan brioche e stracciatella
Otoro 'Nduja
Cuore mandorla e mentuccia
Cordone sott'olio, zucchine alla scapece e maionese di menta
Lattume croccante, misticanza, lumachine e salsa verde di pistacchio
Stomaco trippa alla cacciatora
Guancia tagliolino all'amatriciana di tonno estiva
Tarantello plin di stracotto, pollo e peperoni
Costata con variazione di pomodori, ciliegie e bottarga

Dessert

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

Selezione di pani fatti in casa ed olio Evo "Quattrociocchi" 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 pesce** | 60
da 1 a 14

I CRUDI

Ricciola, riccia e **ricci** | 22 ☺
1,3,4,6

Gambero rosso, anguria cetriolo e kefir | 24 ☺
1,2,3,6,11

Tonno, pane e pomodoro con gelato al basilico | 20
1,4,7

I COTTI

Polpo rosticcato in bagnetto verde, patate e fagiolini | 20 ☺
8,14

Cotoletta di **spada**, zucchine alla scapece, maionese di menta e **alici** marinate | 20
1,3,4,9

Baccalà in olio cottura con insalata di rinforzo estiva | 20 ☺
1,4,6,7,8,9

Primi

Spaghetto “Mancini” ai **lupini** locali | 18 con aggiunta di **bottarga** | 22
1,4

Trenetta allo **scoglio** vero | 24
1,2,4,9,14

Spaghettono, **cozze**, acqua di pomodoro, friggittello e panura al basilico | 22
1,4,9,14

Minestra di **pesce** | 22
1,4,7,9,14

Bottoncino di robiola, melanzane, **totani** e **alici** affumicate | 22 ☺
1,3,8,9,14

Amatriciana estiva di **tonno** con pecorino del Fondatore | 22 ☺
1,4,7

Secondi

Costata di **tonno** con variazione di pomodori, ciliegie e bottarga | 18 retto
1,3,4,7

Arzilla ajo e ojo, misticanza e prugne acidulate | 30
1,4,9

Mazzancolla, estratto di **granchio**, tartufo e patate all’olio | 34 ☺
4,14

Pesci, crostacei e molluschi alla griglia | 36 ☺
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 acagiu, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland 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

